



鸡大哥原汤鸡粉 减半用一样鲜

郑州晚报“郑美食”独家冠名商

鸡大哥原汤鸡粉，老母鸡吊汤底味足，减半用一样鲜；鸡大哥原汤鸡粉，选用500天以上老母鸡，传承古法吊汤工艺，拥有6鲜标准，5大品质；越来越多的连锁餐饮都在用。

招商电话：0371-85012188 销售电话：0371-62511606



中原烧烤江湖大有名堂

马云、王宝强到郑州，进了这家店吃烧烤

一入烧烤深似海，从此减肥是路人。说起郑州人的良夜，一半是烧烤，一半是小龙虾！约上三五好友，在烧烤摊前谈天说地，大口吃肉，这样的快乐来得是不是有点简单？的确，对于生活在钢筋水泥“森林”里的人们来说，白昼是坚硬的、理性的。只有当夜幕降临后，人们真正的柔软、感性、充满酸甜色彩的生活才悄然展开。这时白天职场里的应酬与忙碌、校园里的学习与迷茫、生活里的一地鸡毛都随着进入烧烤江湖变得风轻云淡。这不，马云、王宝强来了，《乡村爱情》里的谢广坤也来了……郑报全媒体记者 樊无敌 李珂



郑喜旺 烧烤

我叫郑喜旺

我是一名厨师，只有用心才能做好每道菜。

马云来郑喜旺用支付宝消费

“马云是晚上11点到福元路店的，共消费了700元，用支付宝付的账。”郑喜旺烧烤品牌负责人李杰回忆说，现在烧烤正成为继火锅之后增速最快的餐饮品类。

闻其名进其店，闻其香食其味。有几人能耐得住烧烤的诱惑？更何况是30年老味道的烧烤店。说起有名的烧烤店，来自金水区的赵景峰如数家珍，却唯独对郑喜旺烧烤情有独钟。他说，喜欢的就是这里的秘方炒虾尾、金牌卤煮、特色烧烤、清爽凉菜、家常小炒、秘制海鲜……

“郑喜旺烧烤源自新密的街头巷尾，到这里人们感受的就是这股烟火味道。”李杰说，“1991年的郑喜旺烧烤还是一辆小推车，那时的烧烤师傅郑喜旺在路边叫卖着烤串，一路走来几乎是见证了整个烧烤行业的发展。”

“郑喜旺烧烤从小架子车到新密大排档，再到如今的餐饮企业，新密炒虾

尾不仅从新密、荥阳、新郑走到了省会郑州，而且触角还延伸到了济南。郑喜旺烧烤正逐渐成为郑州烧烤江湖的一张名片。”郑州大学教授王刚伟分析说，“夜色来临时，大家走出办公楼、教学楼、居民楼，走入具有城市烟火气息的夜市，约上几位好友围坐在美食与美酒前，一杯啤酒、一把烤串，一吐白日的不快或分享内心的畅快……”

来到郑喜旺每桌必点的菜品就是秘制炒虾尾，有五香、微辣、麻辣、蒜蓉四种口味可选。李杰特别推荐麻辣炒虾尾，他说：“爱吃辣的亲们，一定不要错过。”一手拽着虾的尾部，牙齿咬着虾腹轻轻一吸，整颗饱满Q弹的虾肉便已入口，香麻爽辣席卷味蕾，再喝几口啤酒，越吃越上瘾。

赵景峰说，郑喜旺的羊肉串穿得密实而且肉块很大，瘦多肥少，没有一丁点儿的羊膻味儿，再撒上孜然、芝麻、辣椒提香，两个字：得劲。

郑喜旺烧烤店暗藏“玄机”

“金杯银杯，不如消费者的口碑，我们只做好食材的搬运工。”郑喜旺烧烤创始人郑喜旺在说这句话时脸上充满着坚毅、自信的表情，相信这也是郑喜旺烧烤在这些年能够做大做强秘诀之一。

在保持着快速发展态势的同时，郑喜旺烧烤没有忘记初心。“做餐饮就是做良心，我们爱顾客要像爱家人一样。”这是郑喜旺经常教导员工的话语，他要求每位员工把顾客的利益放在第一位，为顾客带去健康、美味的美食和至臻至善的服务是郑喜旺烧烤的核心理念。

全透明厨房、恒温16摄氏度凉菜制作间，每道菜一个二维码，让顾客吃得明明白白……9月1日，记者在郑喜旺福元路店看到，店内所有厨房器具整齐摆放，每一类器具用胶带标记出固定摆放位置。不时有市

民探头观看厨师在凉菜间、全透明厨房里的操作，而在就餐区，市民也可以通过电视大屏实时观看后厨操作动态。

对于未来的发展，郑喜旺表示：“我的目标是把郑喜旺烧烤打造成中原人民最受欢迎的餐饮品牌！”说这句话的时候，他表现得有些兴奋，同时也能看出他对郑喜旺烧烤的信心。

业内人士表示：“随着时代的发展，现在郑州的美食新三样正在逐步演变为巴奴火锅、方中山胡辣汤、郑喜旺烧烤，受到越来越多消费者的青睐。”

诚如其言，在郑喜旺烧烤的诸多分店中，每到黄金时段，无一不是宾朋满座、门庭若市，不但本地的朋友喜欢来这里消费，更有外地朋友甚至国际友人慕名前来，这进一步证明了未来烧烤江湖的市场广阔。

这次，大家喜欢的牛排来啦

郑美食热线：15617418509



近些日子，牛排的关注度高涨，各路明星、主播大咖们纷纷带货牛排。李佳琦在自己的直播间创造了15秒卖光20万片牛排的纪录，陈赫直播推荐的牛排一分钟卖出3万份，而罗永浩也曾在其直播中带货牛排……



牛排之所以得到众多大咖们的青睐，缘于广大消费者对它的喜爱。在郑州的西餐厅，往往能看到人们吃牛排时陶醉的样子；而牛排也是情侣们助攻的“法宝”，再来瓶红酒小憩，感情立马升温一个度；还有小朋友们也经常“吵闹”着让爸爸妈妈在家烹饪牛排或去西餐厅里大快朵颐。

本周，我们要给大家推荐的是，郑州大街小巷经常看见的一个西餐厅的牛排产品：香嫩菲力牛排套餐。

自制的黑椒酱、原块的牛排、滋滋的

铁板、爽快的红茶……选用牛排中金黄、细嫩的部位，上桌时揭开盖的大块牛排，滋滋啦啦冒着油，这响声听起来是美妙的。趁机来一口冰爽的红茶，然后翻蛋，拿起刀叉，切开一看，油脂分布均匀，吃起来不会油腻，也不会因为肉质太瘦而塞牙，相信这是无数郑州人西餐的启蒙。

看着这张图片，是不是有种流口水的冲动？这个周末，不妨带上女友去体验一把牛排与红酒的浪漫，或是带上家人和孩子去享受一把“舌尖上的美味”。李冬生

大秦地

中国西北菜连锁品牌

三大招牌菜



八大特色菜



400-071-5666