



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



秋季，来吃国民小火锅

郑美食热线：15617418509



火锅是中华饮食文化的特色标签，北方称之“涮锅”，江南名曰“暖锅”，广东称其“边炉”。“围炉聚欢欢呼处，百味消融小釜中”便是吃火锅场景的惬意写照。白露已过，天气渐凉，约三五好友围炉夜话，岂不美哉！今天说的这个时尚小火锅来自于台湾，在全国拥有超过1000家直营餐厅，于2014年在香港上市。



秋季饮食要补足水分、盐、钾、钙、镁微量元素、电解质、含氮物质以及维生素。在食用火锅时会有大量的绿色蔬菜、豆腐、肉类、内脏类……这些菜可刺激食欲、开胃、补脾胃、帮助消化，提神醒脑、消除疲劳。

另外，秋季细菌容易繁殖传播，火锅的高温可杀死细菌。吃火锅时，能始终保持入口食物的温度，食物的新鲜程度和卫生情况也看得见，吃起来更放心。

在郑州，火锅可谓五花八门，火锅餐企更是多如牛毛。那么，火锅究竟怎么吃更好呢？这就要看锅底和食材了。

在商场内经常见到的一家特色火锅店，他们坚守数十道工序的秘制锅底，如：甄选寿喜锅&菌汤锅，用鲣节和海带出汁，

配合酱油的香气，肉品、蔬菜涮入锅中，调和滋味，口感清爽而柔和；珍鲜菌汤锅底，兼具菌类的鲜香与高汤的滋润，锡盟羔羊肉涮煮片刻，伴着柔和暖意滑入口中，配以山药、冬瓜、蒿子秆等，食之心旷神怡，满心舒畅。还有柔麻藤椒黑鱼组合，让藤椒与食材在骨汤汤底“相遇”，麻味绵长、辣味舒畅，鲜到跃起，再加上弹嫩黑鱼片，满足舌尖和味蕾的需求。

在食材上，他们也追求品质，甄选北极冰境海鲜、澳洲牧场牛肉、内蒙大草原的散养羔羊肉，秘制酱料层层严选，坚持鲜蔬产地直送，肉品-18℃冷链保鲜。

火锅，就应该这样吃才够味，才能“贴秋膘”！李冬生

大秦地

中国西北菜连锁品牌

三大招牌菜



1 西北红柳羊肉串



2 香酥葫芦鸡



3 酥皮肉夹馍

八大特色菜



1 臊子烧海参



2 岐山臊子莜面烧鲤鱼



3 手抓羊肉



4 兰州黄焖牛肉



5 什锦暖锅



6 石锅焗粉条



7 葱烧秦岭猴头



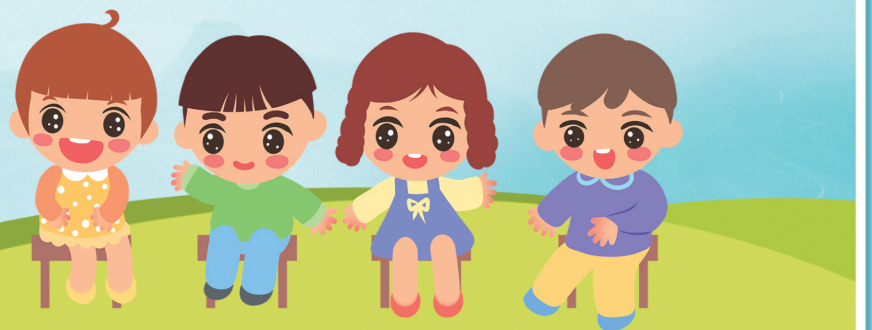
8 油泼biang biang面

400-071-5666



郑州晚报“讲文明·树新风”公益广告

讲文明 讲卫生



中共郑州市委宣传部 郑州市文明办