



# 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



## 别再喝奶茶啦 来喝秋天的第一碗羊肉汤吧

今天，给市民介绍一家知名的羊肉汤馆，可能你也喝过！该品牌以豫西灵宝羊肉汤、肉夹馍为主打产品，羊肉汤汤品甘甜醇厚、肉夹馍焦香酥脆、爽口不腻。



郑美食热线：15617418509

该店开创了“文化简餐”模式。羊肉汤用内蒙古羔羊羊棒骨及羊肉精心熬制而成，汤色自然、醇浓鲜香、单锅烩制、营养丰富，是美容养颜、滋补佳品。将煮好凉透的羊肉成大薄片；红薯粉条用温水泡透；木耳也用温水泡透后洗净，再切成碎块。取一小汤锅，舀入“灵宝羊肉汤”，烧沸后放入羊肉片和粉条、木耳，又烧沸后加入精盐、味精、五香粉、胡椒粉、蒜米、羊油熬制的辣子块等多种调料，起锅盛入汤碗中，撒上葱花和香菜段，即成。羊肉汤汤质乳白、醇浓鲜香，羊肉质地鲜嫩软烂，葱花提味，咸淡适中，红油辣子、翠绿香菜相映抢眼。



“我们深知消费者的需求是企业最大的责任，原材料精挑细选、主打产品羊肉汤及饼产品等都是由自己的中心厨房统一加工制作，配送至各个门店，保证了产品的质量稳定统一。”该店负责人介绍说，公司成立多年来，奉行以客户满意为宗旨的服务准则，为客户营造有自己特色的就餐文化氛围，获得行业内广泛的认同和赞誉。目前，该企业是中国烹饪协会团

体会员，先后荣获“中华餐饮名店”“全国绿色餐饮企业”“河南名店”等称号，店内小吃在2006年6月被中国烹饪协会授予“中华名小吃”荣誉称号。

哈哈，想到这个馆子品尝美食了吧？别着急，要想知道这是哪家美食请看下期《每周一菜》。樊无敌 李珂

# 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