



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



假期结束 来份松针槐花蒸饺 清清肠吧



每周

精

郑美食热线:15617418509

蒸饺作为中国传统美食，深受消费者的喜爱。今天，我们给大家介绍的是松针蒸饺。

松针蒸饺在京都老蔡记传统蒸饺的基础上，选取纯天然食材，从菜品的口感、味料，还有烹饪手法进行全方位的改良和升级，以真材实料打造健康放心产品，精选东北长白山纯天然松针，气味清香着色鲜绿，放入竹笼铺底蒸制，松针蒸饺由此而来。



取材于大自然的野生槐花，经风干后置入盘中，加入纯净水，再过筛选，去除槐花中的杂质，使其纯净保鲜。甄选散养土鸡虫草蛋，口感醇厚，蛋黄色泽鲜明，富含蛋白质等营养元素。

做蒸饺，面是灵魂。选用蛋白质含量较高的精选小麦面粉，自然麦香，口感醇正，面粉中的蛋白粉含量越高，做出来的皮越是筋道。用一半30℃温水、一半凉水和面，面团反复揉搓使其筋韧。每个蒸饺的皮共有12个褶称之为叶子褶，用擀面杖擀至1mm厚，拿起看透亮如玉。

简单的食材，往往需要朴素的烹饪方式，包好的饺子放入竹笼蒸制，加热过程中水分在竹笼里充分发挥，蒸制时间6分钟。精确的时间将蒸饺的味道和口感把控得非常好，当湿度达到饱和，即可出笼食用。

一笼蒸饺端出，让人垂涎欲滴，高温使松针的清香弥漫开来，充满整个蒸笼，松针的芳香激发虫草蛋独特的味觉密码。入口肥而不腻，香气四溢，醇厚无穷。咬一口馅儿汁溢出，实在是鲜美浓郁，口感极佳。 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 岐山臊子夜面烧鲤鱼



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

“讲文明·树新风”公益广告



文明健康 有你有我

河南省文明办发布 舞阳农民画院 任明兆创作