鸡大哥 原汤鸡粉
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
广告

我们的家乡美食 红烧黄河大鲤鱼

黄河鲤鱼、淞江鲈鱼、兴凯湖大白鱼和松花江鳜鱼是我国的四大名鱼，作为我们的家乡美食，黄河鲤鱼有什么特点呢？

每周一菜 郑美食热线：15617418509

黄河大鲤鱼历史悠久，《诗经》有云，“岂其食鱼，必河之鲤”。其中有一部分意思是，如果吃鱼的话一定要吃黄河大鲤鱼，黄河大鲤鱼向来是品位非常好的食物。其实，类似语录在春秋战国时期就多有描述。

黄河大鲤鱼生长在黄河深水处，体态矫健，头尾金黄，全身鳞亮，肉质肥嫩，细嫩鲜美，营养丰富，自古以来就是民间喜庆各种宴席不可或缺的佳肴。

今天给大家介绍的是2020年请郑州抗疫医护工作者免费吃鱼的谷雨春红烧黄河大鲤鱼。

什么样的红烧大鲤鱼吃着口感最好？公鱼，长约40厘米，宽约12厘米，2.8~3斤重为准，四孔四须，赤尾金鳞。这家餐企的鱼从鱼苗到成鱼，生长期达48个月，喂养鱼的成本高了近1/3。鲤鱼的重量达到3.2斤左右时，会被转移到净化池喂养3个月，这3个月鲤鱼以豆浆泡的原粮为食，去除杂质，“减肥修身”至3斤，最终达到完美形体和颜色，才会统一撒网捕鱼，运送至各大门店。

那么，美味的鱼是怎么做出来的呢？做鱼吃鱼讲究的是一个鲜字，业内人士表示：“好吃的鱼，品质很重要，但是新鲜度更关键。”

首先，抓活鱼、刮鱼鳞、清鱼腹、挑鱼线、解九刀，洗净备用。其次，裹小麦粉、过油、入汤锅，文火慢煨50分钟。鲤鱼洗净，鱼身均匀地裹上面粉，过油迅速锁住鱼肉的汁水，保证鱼肉的软嫩。最后，置鱼盘、摆造型、浇鱼汤、撒香葱，端盘上桌。至此，一道味清香而不腻，肉软烂而不散的红烧黄河大鲤鱼就做好啦！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
火热预售中
限时秒杀
SALE
口碑套餐 5折
支付宝扫码
400-071-5666
广告

郑州晚报“讲文明·树新风”公益广告
文明郑州
讲文明
讲卫生

中共郑州市委宣传部 郑州市文明办

地址:河南省郑州市郑东新区商鼎路77号河南文化产业大厦郑州报业集团 邮编450046 广告经营许可证:郑市监广发登字〔2019〕01-002号 广告中心:67655668 印刷:郑州报业集团印刷厂(地址:郑州管城金岱产业集聚区鼎尚街15号) 电话:56558100 零售价2.00元 月价30元 全年360元