



郑州重启让爱传递,恢复堂食心系万民 天堂鸟送出23万份招牌菜

7月20日,一场突如其来的暴雨打破了郑州的平静。7月21日,天堂鸟公司董事长肖飞在得知5家门店停水停电、已经无法正常经营的情况下,下达紧急命令,要求各个店铺创造条件给周边居民提供休息、避雨、充电以及免费简餐等服务,尽全力帮助周边居民解决生活中遇到的困难,并对防汛工作者进店就餐和订餐提供免费服务。

肖飞说:“在前线,你们是被困的、需要被解救的人们的英雄;在背后,我们也是你们的坚强后盾!”

郑报全媒体记者 樊无敌 李珂



驰援新乡

抗汛捐赠,以自身优势驰援一线

每一分付出都能得到一分幸福!7月22日~28日,为支援消防站,肖飞带人送去400份热腾腾的盒饭。此外,肖飞时刻都在尽着自己的绵薄之力,7月22日,为支援荥阳汜水一线救援队伍,肖飞送去一车新鲜的蔬菜原材料,保障救援人员能吃上健康美味的饭菜,补充营养和体力。

郑州抗汛逐渐向好,7月23日,新乡市卫辉汛情告急,肖飞又一次以天堂鸟水煮鱼的名义向新乡捐助蔬菜、盼盼小面包、馒头、小麦面粉、救生衣、矿泉水等物资。

虽然物资捐赠过去了,但肖飞还是觉得远远不够,她认为,一个人的力量是有限的,可是一群人的力量却

是无限大的。7月23日~24日,肖飞在累计捐赠价值5万元左右的物资后,又联系卫辉市相关负责人,与爱心人士、企业、顾客共同发起爱心募捐,不到30个小时募捐38万元物资。18辆物资车、20辆志愿者救灾车,经过长达3个小时100多公里的路程,跨越危险桥面和涉水路段抵达卫辉市。

7月24日~25日,为保障消防人员可以吃上健康美味的饭菜,天堂鸟水煮鱼索凌路店紧急驰援。7月26日,由于前几日的暴雨侵袭,郑州银基广场受灾严重,得知这一情况,肖飞又积极投身于银基广场负二楼的清理工作中。



采购一车冰块,为核酸检测人员降温



派送爱心餐

恢复堂食,天堂鸟送出23万份招牌菜

8月28日,第二十场新冠肺炎疫情防控新闻发布会宣布,郑州开始有序恢复堂食。

8月29日,刚过上午11点,天堂鸟水煮鱼索凌路店已经有顾客陆续进门,在店内服务员的指引下有序进店就餐。

“终于能够堂食啦。”有的顾客激动之情溢于言表,顾不上因下雨湿漉漉的裤管,径直走向餐桌。“解封不解防,防控不放松。”肖飞介绍说,“扫码、测体温、消毒,经历了上次疫情复工,今年天堂鸟水煮鱼的员工对防疫措施早已烂熟于心,顾客也十分配合。”

据天堂鸟打卡教练朱夏介绍,自昨日下午恢复堂食之后,天堂鸟水煮鱼立即重新对旗下所有门店打扫、消毒,严格检测全体员工疫苗接种情况,要求上岗员工每日测量体温,并全部通过5轮核酸检测。

“所有门店每天都会在午高峰及晚高峰前后进行全面消毒,并严格控制就餐人数,之前的12人台、14人台就餐人数控制在4~6人,同时采用分餐制,每张餐桌上均设有公勺公筷、小瓶消毒酒精。”朱夏介绍说。

家住郑州明天花园社区的周丽娜

一家四口在门店二楼就餐。“整整一个月,郑州人太难啦。”周丽娜是天堂鸟的忠实会员,平日里,每隔一段时间,一家人就会来天堂鸟享受美食。而在洪灾、疫情的接连影响下,周丽娜一家人已经很久没来了。

“原本以为会是营销套路,没想到真是无门槛消费。”有顾客在结账时被告知其抽取的“爱川菜”券码可以直接兑换一道价值139元的天堂鸟水煮鱼时,发出感慨。

据了解,为迎接堂食恢复,天堂鸟水煮鱼推出“郑州重启,让爱继续传递”活动,通过抽奖的方式送出23万份招牌菜,每位用户均可抽取“爱生活”(毛血旺)、“爱美食”(辣子鸡)、“爱川菜”(水煮鱼)三道菜品中的一份,并且有概率抽取“爱郑州”万能菜品券,可兑换门店内任意一道美食,关注“天堂鸟水煮鱼”公众号即可参与。

肖飞表示:“送菜不是目的,在堂食恢复之初,希望通过我们的职业优势,向水灾疫情期间用努力和汗水守护这座城市的郑州人致敬,希望一切恢复如初,我们仍然能够把爱继续传递。”

天堂鸟水煮鱼,热销20多年的一道经典川菜

水煮鱼这道菜相信很多人都吃过,水煮鱼也称为江水煮江鱼、水煮鱼片,早年流行于重庆市渝北区翠云乡。水煮鱼通常由新鲜草鱼、豆芽、辣椒等食材制作而成,“油而不腻、辣而不燥、麻而不苦、肉质滑嫩”是其特色,是川菜中的一道经典菜品。

水煮鱼的前身是重庆的火锅鱼,曾风行一时。1983年,在重庆的一次厨艺大赛上,一位川菜厨师凭这道菜获得了大奖。该厨师的一位朋友生活在嘉陵江边,来他家时,经常会带上几条刚刚打上来的嘉陵江草鱼。有一次,朋友来时,家中无其他食材。当厨师看到木盆里朋友带来的鱼后,第一盆水煮鱼诞生了。做好后,鱼肉鲜美、麻辣厚重,朋友赞不绝口,厨师本人也为一惊。此后,该厨师开始潜心研究“水煮鱼肉”,从鱼肉的特性、麻辣的

搭配到色型的创新等方面发力,历经一年多,水煮鱼基本定型。

美食也需要不断创新。作为天堂鸟水煮鱼的创始人,肖飞带领厨师团队推陈出新,经过20多年的升级和研发,推出麻辣、葱香、鲜椒3款不同口味的水煮鱼,适合各年龄段食用。据介绍,天堂鸟水煮鱼食材精选丹江口淡水鲈鱼或《本草纲目》中记载的“鱼中上品”生鱼,去头、去尾、去骨、去刺,进而片为纯鱼片,并且从辣椒、花椒六大产区中挑选四川茂汶大红袍花椒、重庆江津“九叶青”花椒和成都金堂二荆条辣椒等形成黄金配比进行烹饪。

肖飞说:“麻辣水煮鱼,麻辣味十足,适合喜欢吃麻辣的人;鲜椒水煮鱼,椒味袭人,一口下去,麻麻的,汤也能喝;葱香水煮鱼,葱香味,不麻不辣,适合老人小孩食用。”