

阿庄年夜饭:上桌就是年

年夜饭,承载的不仅是亲情、喜悦、祝福、希望和情怀,更是传承千年的中国“家”文化的缩影。一桌上好的年夜饭,对河南人而言,要“地道”,要有“家乡味”。阿庄地道豫菜2022金虎迎春年夜饭,从菜品的选取到匠心烹饪,精心搭配,只为忙碌一整年的您及家人准备一桌温暖、丰盛而美味的地道河南年夜饭大餐。郑报全媒体记者 樊无敌 李珂

热度增加,部分餐厅预订年夜饭“一桌难求”

家住二七区的王女士在一个多月前就在阿庄订好了除夕的年夜饭。阿庄地道豫菜年夜饭是李女士一大家人连续五年来春节的必选项目。

“从全国来看,今年的定制年夜饭热度要比去年更高一些,未来定制年夜饭的热度会越来越高。”河南餐饮协会一位行业资深人士表示,随着消费升级和餐饮消费需求的变化,在家吃年夜饭需要消耗人力物力,如果吃年夜饭人数较多还需要稍大些的场地,由于疫情致使就地过年人口数增加,今年会更加重视年夜饭的场合和场景。

我们走访了郑州阿庄的5家餐厅,这5家餐厅年夜饭在除夕分为中午和晚上两个时间段。对于包间,5家阿庄在除夕不同时间段都只剩下了一个包间。

足不出户,年货集装箱尽享安全团圆

就地过年,幸福不打烊!今

年的第一份春节提醒,来自阿庄地道豫菜。

据了解,今年阿庄地道豫菜年货集装箱将让您感受浓浓年味和亘古不变的浓浓亲情,让老百姓真正吃上“匠心烹饪、健康美味、安全方便”的年夜饭。年货集装箱共16道菜,让您足不出户,尽享安全团圆。其中,有众望所归的虾锅贴、酥香嫩烤鸭、铁棍山药鲍鱼焖土鸡、河南蒸四碗等“明星菜”。

“做好菜就得下功夫,三分之一的传承传统,三分之一的感受包容,另外三分之一就是融合创新。”阿庄的厨师们如是要求自己。阿庄地道豫菜品牌创始人王铁庄表示:“创新的食材组合,融合性的新味道,可以为大家的传统年味儿带来不一样的惊喜和味觉享受。”

深耕14年,只为匠心呈现地道河南味儿

除了丰富的美味佳肴,阿庄还有超大五连包间和可容纳350人进餐的大堂,音响、话筒、空气净化器一应俱全。无论是家人团圆聚餐,

还是公司年会,都能尽享欢聚时刻。

无论何时何店,阿庄地道豫菜均坚持用原材料、新鲜食材做饭,绝不采购加工的成品、半成品。同时,今年的年夜饭各有特色,丰富菜品组合可供消费者选择。对此,王铁庄表示:“春节是中国人重要的节日,意义非凡。我们会一如既往地用好食材、好味道、好服务,让消费者这个年‘味儿’更好。”为了更好地呈现豫菜,他死磕每一道工序,匠心研发每一道菜品,仔细搭配每一个器皿……一遍遍地打磨、调试、对比。目前,阿庄地道豫菜已经连续多年入选大众点评必吃榜,荣获中华餐饮名店、河南名店、河南明星餐饮企业、河南餐饮健康金牌餐厅、中国正餐50强等称号。

正如坊间流传的一句话,“不是所有的豫菜都叫地道豫菜”。王铁庄表示,只有让自己变得更有价值,才能给客户创造更多的价值。他希望一直能坚守自己,一辈子只干一件事,寻找更好食材,深耕河南,让豫菜更地道!

【阿庄地道豫菜航海东路八大街店】

地址:经济技术开发区航海东路与第八大街交会处富田财富广场一号楼二层

电话:55016888 55015999

【阿庄地道豫菜通泰路正弘山店】

地址:郑东新区商都路与通泰路交叉口向南300米路西

电话:60309666 60309688

【阿庄地道豫菜黄河南路阿卡迪亚店】

地址:郑东新区黄河南路与金水东路交叉口北200米路西

电话:60399288 68109081

【阿庄地道豫菜南龙湖兴龙湾店】

地址:郑州郑新快速路与泰山路交叉口向西800米路北

电话:58556888 58556899

【王铁庄烹饪大师工作室】

地址:郑东新区商都路与通泰路交叉口向南300米路西

电话:60309666 60309688

阿庄 | 地道豫菜

把年夜饭带回家



年货集装箱 食材好 味地道

美食热线:400-812-5659



扫码关注
预订年货集装箱