



诱惑无法拒绝



二七万达地下一层,盒马鲜生、宋潮食间吸引众多市民



北顺城街小吃活色生香



五顺斋烤鸭

烤鸭： 鲜嫩多汁，肥而不腻

郑州的烤鸭同样是经典美味，从北宋流传至今，是必尝的一道菜。作为“中华名小吃”，不仅是郑州一道特色风味小吃，还可以装盘成为一道精美的特色菜。郑州烤鸭选用北京填鸭作为主要食材，经过烤制的烤鸭外皮呈现红润油亮的外观。口感上，外皮烤制得酥脆，内部的鸭肉则鲜嫩多汁，肥而不腻，配上薄薄的饼皮和甜甜的酱汁，简直就是一种完美的组合。

推荐地儿：郑州烤鸭店、煜丰汴京烤鸭、成师傅汴京烤鸭

火锅： 冬日里的暖味

从老北京的涮锅到广州的打边炉，从川渝的火锅到江浙的暖锅……从北到南，从西至东，围炉欢聚、喜庆热闹的火锅，一直都是郑州人的最爱。或许郑州人对生活的热情，来自于那一勺的辣椒吧！郑州吃货们是不考虑节假日工作日的，无论何时，只要你进串串店、火锅店，基本都是人人人，小哥哥小姐姐们不惜等上一两个小时，只为满足口腹之欲。

推荐地儿：巴奴火锅、鸿茂斋、汕锦记潮汕牛肉火锅等

卤味： 变“烤”为“卤”的叫化鸡

在卤味满天飞的郑州，始终有一家本土品牌的叫化鸡保持着市场竞争力，并且一火就是20多年，它就是须水邓记叫化鸡。在邓记，酱黑色的卤汤看似平淡无奇，却是灵魂所在。将老汤煮沸，加入传统秘制配料，不添加任何防腐剂，通过卤煮、焖制等工艺，制作成肉质独特、鲜美、可口的酱卤制品。细细咀嚼，先是香，后味微微透着咸，鸡肉的汁水和卤汤的配料，越嚼越有味。

推荐地儿：须水邓记叫化鸡

黄河大鲤鱼： “无鲤不成席”的讲究

“不吃黄河鲤，不算到河南”。来咱大郑州，一定要品尝河南的招牌菜——红烧黄河大鲤鱼！作为经典豫菜，在郑州吃黄河大鲤鱼还很有讲究，说这鱼腹肉代表“推心置腹”，鱼脊肉代表“中流砥柱”，鱼尾肉代表“委以重任”……在做法上，复炸过的鲤鱼，外焦里嫩，表皮还挂着微红清亮的红烧汁，一筷子下去，酥脆的外壳包裹着细嫩的鱼肉，咸香、酸甜的味道瞬间弥漫在口齿之间。

推荐地儿：阿五黄河大鲤鱼、谷雨春红烧鲤鱼

