



来! 尝尝

特色餐厅篇



郑州天鹅城国际饭店 尹金凯 图

美食不可辜,美景不可负。

如今,朋友们享受美食时已经不仅仅只想满足味蕾了,更希望视觉上也能获得满足,毕竟在环境美丽的餐厅吃饭,心情也会变得更加愉快。

郑州作为河南的省会,这里不仅汇聚了当地的美食,还有来自全国各地的特色食物,都是非常值得尝试的,来到这里旅游一定要好好品尝。今天记者就为你推荐一些特色餐厅,感兴趣的小伙伴不妨去尝尝。 樊无敌

解家河南菜

餐厅里游中原,河南菜打卡解家。

解家近年来精心打造的拿手招牌菜——“野生南湾鱼”以及拿手好菜“椒麻固始鸡”“南阳黄牛肉”“麦片铁棍山药”等一道道河南本地特色菜,成为很多消费者的必点菜,百吃不厌。

鲁班张葱烧海参

葱烧海参这道菜是鲁班张的一大特色,海参特别入味,深受客人的喜欢。他家的海参具有饱满的胶质感,弹软却不烂,还带着微微的韧劲,完胜口感略黏软的普通海参。不仅海参有特色,山东章丘大葱炸油熬的汁也浓郁香醇,搭配米香十足的小锅米饭,三碗都吃不够。招牌菜好吃是理所应当,其他菜品也非常美味。

须水邓记叫花鸡

须水邓记叫花鸡色泽诱人,香味四溢,是郑州的一张美食名片。清朝光绪年间,邓家太爷邓桦林经过改良,去掉荷叶、泥巴,变“烤”为“卤”,将传统叫花鸡演变成“不糊泥的叫花鸡”。叫花鸡的制作20多道工序,10多种大料,两次下盐,精准配比,卤制成枣红色,筋道耐嚼,清香入口。传承人邓胜利用中央厨房的优势,让叫花鸡走出河南,走向更多人的餐桌。

阿五黄河大鲤鱼

郑州阿五黄河大鲤鱼,是河南豫菜的代表。店里的招牌菜黄河大鲤鱼,精选活鱼,高汤烧制肉质筋软,没

有土腥味,是河南畅销的特色菜。

阿庄地道豫菜

阿庄的豫菜以鹤顶红、翘脚牛肉、烤鸭等为代表,其特点在于注重原料的选择、制作工艺的精细和独特的口味。阿庄地道豫菜不仅看重味道和口感,而且注重色、香、味形的综合表现,讲究菜品的造型艺术。

城墙根融合茶馆

城墙根融合茶馆是商城郑州的文化缩影,一花一木,一砖一瓦,时代的年轮可见一隅,店内风格古色淳朴,清雅别致,大到雕梁画栋,屋檐屏坊,小到旧砖猫瓦,瓷盘摆件儿,每一处都彰显着情怀。无论是商务会谈用餐,寻求清静雅致,还是三五好友小聚,都是一个怡享懒阳午后的好去处。

厨香门第·张福记

作为创新杭帮菜的品牌餐厅,厨香门第·张福记创立于2003年,一直持之以恒地钻研传统杭帮菜的精髓,创造当下新的杭帮美食演绎。这里的杭帮菜,做法“正宗”,摆盘“精致”。东坡肉“肥而不腻”“蛮香”,西湖醋鱼“挺不错”“酸酸的”“鲜嫩可口”……来一次后就会让你流连忘返。

煜丰汴京烤鸭

煜丰聚焦豫菜烤鸭,主打宋文化的煜丰汴京烤鸭。采用焖炉制法的煜丰汴京烤鸭,对鸭子的品质要求更高,采用的紫铜焖炉使鸭子受热均匀,成品外观饱满,颜色呈枣红,皮层酥脆,外焦里嫩,鸭肉“裸吃”无腥气、

不油腻。

特味村大酒店

特味村生态园有福园、禧园、大酒店、美食生态园,每一个园区都是占地几千平方米,都设有专门的婚宴场地和舞台,环境大气、绿植围绕,是举办宴会的首选场地。

郑州天鹅城国际饭店

郑州天鹅城国际饭店是一家集政务、商务、会议、度假等接待功能为一体的豪华商务型饭店。饭店的海鲜自助豪华,200多种菜品,生猛海鲜各类尖货应有尽有。

巴奴毛肚火锅

巴奴毛肚火锅是河南本地著名的人气连锁火锅餐厅,总部在郑州,从2001年第一家安阳小店至今,在河南郑州、洛阳、开封18地市都有分店,还在北京、上海、西安等地也开有分店,成为中国餐饮界著名的火锅餐厅。巴奴毛肚火锅主打“重庆火锅”,招牌美食是毛肚火锅,锅底种类很多,有清汤的、番茄的、麻辣的等多种口味,其特色是以毛肚为主涮品,增加了营养美味的菌汤,脆嫩毛肚和鲜美菌汤成为巴奴毛肚火锅的鲜明特色。



巴奴毛肚火锅

美味小吃篇



京都老蔡记蒸饺 马健 图

来郑州游玩吃什么?除了去体验特色餐厅,还要尝尝地道的特色小吃,下面就为你介绍一下这些小吃。 樊无敌

老蔡记

京都老蔡记,来郑州必吃的百年老字号。在这里吃饭不只是味觉上的体验,更是对古朴美食的向往。老蔡记最出名的就是蒸饺,大笼屉端上来,一打开盖儿,一笼10个灌满了汤汁的蒸饺服帖地躺在松针上。美食家蔡澜曾这样评价:京都老蔡记蒸饺,是能代表河南美食的,灌汤和松针是老蔡记独有的美食标签。

魏国羊肉汤馆

魏国羊肉汤是黄河流域独有的一道特色美食,原料多样配伍合理,汤质乳白醇浓鲜香,羊肉质地鲜嫩,软烂而香,整道菜咸淡适中,色泽美观,营养丰富。

方中山胡辣汤

清晨,只需一口方中山胡辣汤,通透直冲天灵盖儿。“辣”是方中山胡辣汤的特色,但是这个辣度挺高的,对于喜欢吃清淡的食客来说,还是不要尝试了。另外,方中山胡辣汤有些略微的油腻,在喝的时候小编不建议搭配油炸食品。

三厂烩羊肉

舌尖上的美味,骨子里的鲜醇。来三厂烩羊肉就餐,主食当然少不了菌香烩面。面条筋道,香味四溢,羊肉瘦而不柴,肥而不腻,搭配粉条、木耳、青菜,味道更加浓郁。若是随性浅酌几杯小酒,那感觉就更加惬意。

刘夫人水煎包

刘夫人水煎包选用的是优质牛肉,加入粉条、马蹄、大葱拌馅,不仅食材优质,还用料实在,重点是纯手工制作,个大、馅多、煎皮长,吃完一个还想吃第二个,不知不觉中满满一盘子就会被吃完。吃完抹抹嘴只想说两个字:真香!

森虎虾尾

金牌酱爆虾尾是森虎的招牌哦,必点,一大盘满满的虾尾看着超过瘾,每一颗都饱满紧实,裹满汤汁,好吃到停不下来。