

# 这些美食



方一坤野山菌胡辣汤 李焱 图

## 方一坤野山菌胡辣汤

方一坤最经典的“野山菌胡辣汤”配料很豪横，胡辣汤自身固有食材黑木耳、黄花菜、天然香料，正是“野山菌胡辣汤”的产品本源，这也和行业头部追求更辣的重口味所带来的局限性形成反差，为品牌创造了有利的互补式竞争优势。同时从全国市场来看，加入野山菌后更温和的胡辣汤口味，也为品牌走出地域提供了必要条件。

## 阿三生煎

阿三生煎包出锅后形态饱满，面部皮白喷香，底部金黄酥脆，馅心鲜嫩适口，以出锅热吃为佳。咬上一口汁香浓郁，咀嚼时伴着肉的鲜香、皮的焦香以及芝麻和葱花，令食客唇齿留香，回味无穷。

## 刘新生羊肉炆锅面

羊肉炆锅面跟烩面不一样，但是同样好吃，面条筋道爽滑，羊肉细嫩。这里的“菜莽”非常好吃，皮薄馅儿多，韭菜鸡蛋的内馅，趁热吃，唇齿留香。

## 泰谷村·泰式大排档

来自郑州的泰式大排档。尝遍泰国味，就到泰谷村，一个不用出郑州就可以体验到泰国街头的东南亚风味。泰谷村泰式大排档专注打造高性价比泰国菜。产品涵盖泰式锅物、炸烤小吃、凉菜沙拉、泰式热炒、甜品饮品等多种类型，为顾客呈现出地道泰式风味。其中，手打虾仁用鲜虾制成，超高的含虾量，个大厚实，口感Q弹。

## 地道烩面篇

“会(烩)面”以味道鲜美、经济实惠而享誉中原，遍及全国，有着悠久的历史。烩面是以优质高筋面粉为原料，辅以高汤及多种配菜，一种类似宽面条的面食。

从小吃烩面长大的记者将郑州烩面江湖中的传统烩面、三鲜烩面、滋补烩面、浇汁烩面、咖喱烩面以及新近出现的南阳张老炆方城炆锅烩面等六大流派逐一梳理，推荐给大家当做攻略参考。

樊无敌



合记烩面

## 合记烩面人民路总店

作为郑州烩面始创品牌的合记烩面，多年来坚持汤锅、漂锅和烩锅三口锅烹制烩面，而且始终坚持单锅烩制烩面，将熟羊肉与粉条干张丝等配伍食材单碟盛装单份量化，就这三点，就已经走到了郑州烩面界的领先地位了。

## 裕丰源滋豫食雅宴

1998年在桐柏路与伊河路开的第一家店。传统老味道，汤好喝。今天的裕丰源烩面做得“贼地道”，汤“鲜美”、料“丰富”、面“筋道”，再搭配几个凉菜，保证你“过瘾”。

## 张老炆方城炆锅烩面

张老炆方城炆锅烩面在热油爆炆的



张老炆方城炆锅烩面

过程中，葱要炒黄、羊肉片要爆焦。炆锅烩面精髓不在于烩，而在于炆，肉炒焦葱炒黄，火候油温和时间都把握得刚刚好，独有的焦香味才能充分释放出来。筷子翻动间羊肉和葱花的焦香味就冲了出来，烩面薄而透亮，吃起来软筋可口，表面薄薄一层油，让人忍不住嘬上一口。

## 萧记烩面

萧记烩面的创始人萧鸿河原是郑州国营长春饭店做伊府面的师傅，退休后领着两个儿子开起了烩面馆。他没有沿袭传统的羊肉烩面风格，而是从自己拿手的伊府面中找到了灵感，将味道鲜美、营养价值高的海参、鱿鱼加入羊肉烩面中，称之为三鲜烩面。

在味蕾体验上，合记烩面白嘴吃也行、加辣椒吃也行，而萧记烩面加辣椒油后貌似更美味一些，白嘴吃会略显寡淡。

## 豫雅园·烤鸭烩面

来到郑州一定要吃的一个美食就是烩面，只要进入郑州的餐馆，一定有的美食也是烩面，这次看到了豫雅园这家店，于是进去吃了一碗烩面，虽然他们家主要是卖烤鸭的，但是烩面也是他们家的特色，汤非常鲜美，面非常筋道，以至于把里面的东西基本上都吃完了。当然，他们家的环境也是很好的，如果你请朋友来郑州吃美食，这家店是不容错过的门店。

## 可口斋鲜汤烩面

30年老店，三代匠心坚守，这是可口斋最大的金字招牌和品牌高地。可口斋

在20世纪80年代已经在郑州拥有很好的口碑号召力，单店“日进五千客”，现任运营者对产品的理解和运营的管控十分独到。

## 御宾苑烩面

御宾苑特色老郑州烩面的高汤是用鲜嫩的全山羊骨配以当归、黄芪、枸杞等30余种中草药调料配制而成。汤肥肉嫩，面光而筋，高质量足，作料齐全，汤味浓郁，清香可口，始终坚持一碗一做的宗旨。

## 宴渠老烩面

因馆址位于高新区西流湖黄河引水渠边上，被食客们亲切地称之为渠边上的美食，后演变成“宴渠老烩面”。宴渠老烩面综合多家烩面的味型，博众家之长，并结合老式烩面的配料，经过多年的实践，形成了宴渠老烩面汤鲜、面筋、肉多、味浓的独有特色。

## 景祥烩面

景祥烩面，是郑州滋补烩面风格的老店。开了几十年了，每天客流量大。烩面白色汤底，羊肉味很浓，汤里面还放有滋补药材，冬天吃一碗烩面再喝口鲜汤真的很暖身子。地道的烩面可以没有香菜，但汤底必须是羊肉汤，吃一口烩面喝一口汤，真的得劲儿和满足。

## 巴老三烩面

汤汁鲜浓，透着隐隐的膻气，喝下去清爽利口，胃里顿时热烘烘的。巴老三的羊肉鲜嫩肥美，炖得酥烂，肥瘦均匀，解馋又不腻；面条嚼起来柔韧弹滑，一大碗下去就饱了。