



责编:赵璇 编辑:潘登
美编:张妍 校对:学文

2024郑州消费攻略·吃在郑州

美味小吃篇

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,请慎重品尝。

老蔡记



京都老蔡记,来郑州必吃的百年老字号。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。

葛记焖饼

葛记是郑州的老三记之一,是一个很有历史的百年老字号。

葛记焖饼创始人姓葛,相传清末时候是北京某王府帮厨,后来朝代更迭,躲避战乱来到河南,就依靠之前的手艺“千层饼和坛子肉”,开了一家馆子,开始叫“坛子肉焖饼馆”,后来代代相传就演变成现在的招牌:葛记焖饼。

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。

森虎虾尾

金牌酱爆虾尾是森虎的招牌哦,必点,一大盘满满当当的虾尾看着超过瘾,每一颗都饱满紧实,裹满汤汁,好吃

到停不下来。

虢国羊肉汤馆

虢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。

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!

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,黑木耳、黄花菜、天然香料是产品本源,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

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。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

在郑州的烩面江湖中有传统烩面、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,经逐一梳理后推荐给大家当做五一攻略参考。



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。

张老炆方城炆锅烩面

张老炆方城炆锅烩面在热油爆炆的过程中,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。

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”。

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。

豫雅园·烤鸭烩面

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,质高量足,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,每天人流量大。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。

四厂烩面

四厂烩面起源于郑棉四厂,创立于1986年。四厂烩面的面条劲道,汤汁浓郁,搭配新鲜的羊肉和各种作料,让人大快朵颐。面条制作过程中注重劲道口感的表现,因此选用较为粗的面条。同时,它的汤汁选用羊骨高汤熬制而成,使得这道烩面具有浓郁的羊肉香味。此外,四厂烩面在配料上也不断创新和尝试,选用多种蔬菜和肉类搭配,让这道菜品更具风味和特色。

记者 樊无敌 毛华