

「豫」见美食
香飘中原

记者 毛华

美食不可辜负,人间皆是浪漫,美食不仅可以满足人们的味蕾,还能带来美好的回忆和情感。

说起郑州的美食,那可真是数不胜数。众食客快点到店里尝尝自己感兴趣的美食吧!

三厂烩羊肉



郑州三厂老胡家餐饮服务有限公司是由韩坤先生在1999年成立的河南郑州一家起源于老国棉三厂院内的本土品牌企业。

主要经营特色以烩羊肉、菌香烩面、芝麻烧饼为三大核心,传统豫菜为辅的社会大众餐饮品牌,其中不乏凉菜、扣碗、卤菜、风味小吃等具有地方独有特色的菜系融入。取材于河南,以传统烹饪技艺匠心烹制出美食佳肴,特别是采用秘制配方烹饪出来的具有汤醇、肉糯、味鲜的烩羊肉,深受广大食客

的喜爱和欢迎。

企业先后受到媒体推荐,为最受消费者喜爱特色美食、最具地方特色美食单位等。

目前,三厂烩羊肉已经有五龙口、沙口路、宏河路、华南城、丰庆路、帝湖店、银屏路店、建设路店、机场店等10家直营及加盟店面,8家坤二牛子品牌店面,有2家三厂烩羊肉店面正在积极筹备当中。

未来,三厂烩羊肉将不忘初心,积极进取,为广大食客带来有情怀、有温度的一碗烩羊肉。



御宾苑

御宾苑烩面始建于1995年,原老鸭陈豫宾饭店,位于江山路与三全路交叉口东南角,2015年老鸭陈拆迁改造,搬迁至毛庄慧文社区南门。营业面积2300平方米,可同时接纳500人用餐,特设接纳20人的豪华包间和风格各异的包间12个。

以豫菜及新派家常菜为经典菜肴,主食以传统烩面为主。

烩面高汤是用鲜美山羊肉配

当归、黄芪、枸杞、党参等30余种中草药调料配制而成,汤肥肉烂,面光而筋,质高量足,汤味浓郁,清香可口。

特色菜有红烧大鲤鱼、扒三样、酸汤牛肉等。

用心做杭州菜



宴秋

“品味江南忆往昔,食遍中原百知味。忆起儿时家中宴,相思不解几度秋。”宴秋之名便由此而来。宴亦代表宴客,秋亦代表丰收。在硕果累累的秋天,饮酒待客,如画般的意境,如杭州般的美丽。

目前宴秋旗下拥有宴秋、晓宴秋、庭前、小滋味4个品牌,共10家门店。

宴秋品牌门店装修新颖,环境优美、典雅,极具江浙特色,大多采用开放式明档厨房,主打大众聚餐及各类宴会,是深受左邻右里们喜爱的餐厅。

晓宴秋以浙江衢州农家土菜为特色,不同于浙江其他地区的清淡口味,而是以“鲜辣”著称。

“庭前生鲜餐厅”是宴秋旗下一种新的深植社区的门店形态,为社

区居民和城市美食家营造一个可以相聚陪伴,烟火气、高级感与社区力融合的地方。

小滋味主营平价碗仔菜,与宴秋大店形成高低组合,覆盖更多不同需求的顾客。

宴秋传承地道杭州美食,弘扬杭州餐饮文化。由新派浙江餐饮大师推行研制,不断地赋予杭州菜新的生机和创新发展,同时坚持精选新鲜优质食材,结合传统烹饪手法,以纯正的口味、舒适优雅的环境,为中原人民带来高品质的就餐体验。

坤二牛

砍掉。四方矮桌、小板凳、地摊气十足,食客更随意和放松。三五好友围坐一起,饭吃香了,天儿聊热了。

“踏实做人、认真做事;诚实用心选好料、足斤足两吃美味。”是品牌价值观。

“让食客更开心,让商家更省心。轻轻松松开家店,简简单单吃顿饭。”是企业远景。

目前主打三种锅底:酸菜、香辣、五香。



碳锅牛肉,简单的食材,秘制的底料,色香味俱佳,补中益气、强健筋骨。真材实料价格居高不下,怎样才能让更多的人吃到美味呢?

打造一家店,和吃饭无关的统统