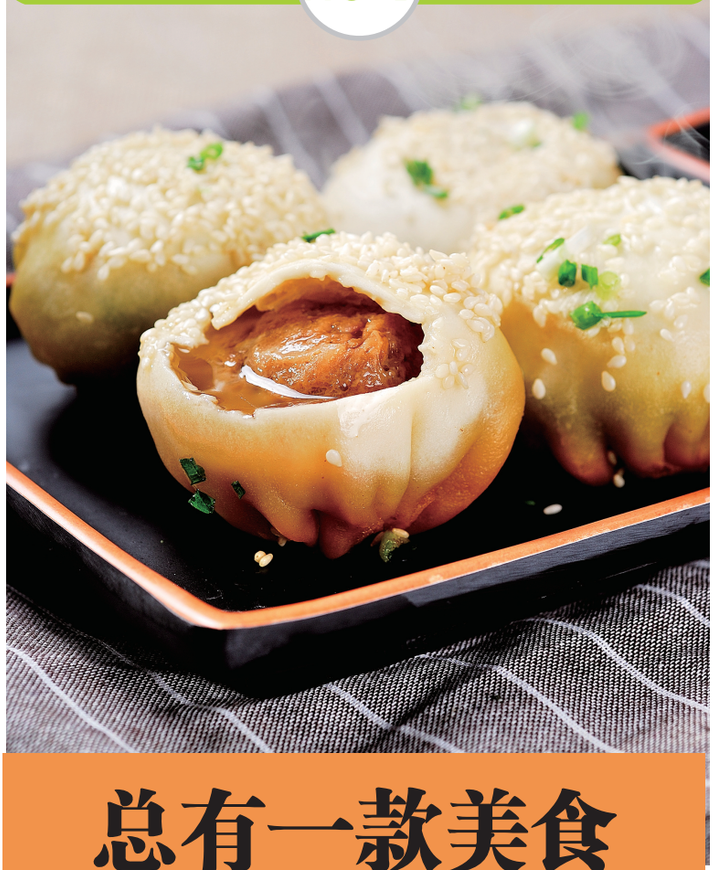
郑州华联广州大酒店

郑州华联广州大酒店是全国华联(饭店)集团成员单位,集住宿、购物、娱乐于一体的综合性三星级涉外宾馆。位于郑州市繁华的北二七路95号,毗邻风景如画的绿色氧吧人民公园,北靠郑州大动脉金水河和金水路,是商务客人和旅游度假的首选之地,在郑州众多的酒店中,是消费者信任的河南名店"老字号"。

1956年,广州市饮食公司从素有"食在广州第一家"美誉的广州酒家选派54位技术骨干来到郑州,与郑州市饮食公司联合创建中原地区第一家广式风味餐馆——郑州市"广州酒家"。自此,身处中原腹地的郑州市民得以在"家门口"品味到正宗的广式粤菜、烧腊、早茶、小吃、月饼、糕点等特色美食。长达半个多世纪的"广酒"餐饮文化就此开篇!

20世纪90年代,"广州酒家"主体建筑象征扬帆起航寓意的"广州大酒店"应运而生。虽然已经成为集住宿、购物、娱乐、商务等多功能为一体的综合性酒店,但餐饮经营依然占据龙头地位,分设粤菜、川菜、豫菜3个主餐厅和1个西餐厅。名厨大师群英荟萃,行业精英人才辈出是这个时期最真实的写照,也是"广酒"发展史上一段最辉煌的历程。

进入21世纪,"广酒餐饮"秉持坚守初心,匠心传承的理念,聚焦粤式菜肴、早晚茶点与地方菜系的完美融合。在中国烹饪大师李保军、李波等名师的带领下,一代代"广酒人"薪火传承、砥砺奋进,致力于打造饱含深厚文化底蕴的餐饮品牌,续写新时代、新背景下的广酒荣耀!



总有一款美食 让你轻松一"夏"

每一座城市,都有自己的味道!提起郑州的味道,除了"经典豫菜""国宴菜",还有一些"老字号"绝对是不容错过的美食,因为,它不仅仅是美食,更是几代人的味觉记忆和这座城市发展的见证者。在炎炎夏日,除了"无辣不欢",还有"清心素食",今天,快来换个口味,换种心情,总有一款美食,能解放你的味觉。这些菜肴不仅美味可口,而且养胃养心,让你在家门口就能轻松度过一"夏"。 记者 毛华

阿三生煎

阿三生煎于20世纪90年代在上海诞生,创始人为张氏三兄弟,师从上海面点名师,潜心钻研各类上海名点。其秉承了上海生煎的传统制作手艺,又融入了新时代食客们崇尚健康、绿色、平衡的饮食理念,独创出融合传统与海派特色的上海生煎。

每个来店里的餐客,每桌必少不了招牌生煎。你可别小看这一个小小的生煎包,新鲜的原材料、肥瘦适中的猪前腿肉,皮薄+馅多+底脆+汁多,发面、压面、切段、扯剂子一气呵成,这没几年功力是把握不来的。冷油冷锅放入生煎,开大火,待生煎底部微微焦黄,再倒入清水,眼看生煎包逐渐"膨胀"圆润起来,再撒上一层白芝麻和葱花,把味道交给时间。一个个白胖胖的生煎包,乖乖地整齐"坐"在一起,静静感受着烤炉的温暖煎烤。油与面皮、肉汁相遇,在烤盘上发出"嗞啦"的声响,冒出一阵阵馋人的香味。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。

如今,阿三生煎的美味令顾客口口相传,连锁店遍布全国各地,不管是在繁华的商场,还是在不经意的拐角处,久违的阿三生煎期待与您味蕾的邂逅……

福状元

福状元是一家以粥为特色的中式餐饮连锁企业,专业做粥18年,目前拥有60多家直营门店。福状元的粥品是以精心挑选的绿色五谷杂粮为原料,经过数小时的熬制而成,不加淀粉不放碱,味美香醇,养心养肝还养肺。另外,还有精美的热菜、凉菜、饼、小吃、面食等。

"传承传统餐饮文化,融入现代科学管理"。福状元公司既倡导中华文明和谐的传统文化,又严格实行现代企业科学严谨的管理体系,推行人性化管理和标准化运作。公司建有现代化的中央厨房和物流配送体系,保证在福状元的每个店面,顾客都能体验到品质始终如一的新鲜美味。

"四方食事,不过一碗人间烟火。"福状元以"用心服务让顾客满意100%"的服务理念和以"聚五谷杂粮精华,送八方食客健康"的经营理念,让大家细细品味粥里安心的幸福感。