

匠心打造粤菜“新”味

粤宴试营业了

本报记者 齐云霞

粤宴,仅听店名就知道这是一家以粤菜为主打的饭店。近段时间,有不少读者表示,听闻此店刚刚落地焦作,想了解下开店时间、特色等。带着大家的这些问题,记者昨日来到位于龙源湖公园北门对面路西的粤宴酒店一探究竟。

9时许,记者来到粤宴酒店。进门时,旋转门上“爱与美食与您分享”一句话引起了记者的注意。“这句话是我们店的主题。世间唯有爱与美食不可辜负,希望大家一起分享美食,拥有快乐生活。”听到记者询问,一旁的服务员微笑着解释。“我们店试营业快一个月了,正式营业的时间还没完全定下来。”正在忙碌的粤宴酒店总经理毛剑波抽空过来与记者讲解酒店的情况。

环顾店内,这里没有喧闹声,给人一种宁静致远的感觉。粤宴很巧妙地将中式风格融入时尚的轻奢风中,营造出一种独特的国风美丽,展现精致雅韵,让空间显得简约、清透、朴素、内敛。

据了解,该店有700多平方米,共9个包间。记者看到,

酒店的每个包间风格各不相同,各有各的韵味,其中有一些包间内设有茶桌,以供客人品茶之用。另外,为了方便客人,酒店大厅还设有一些餐桌。据介绍,该店最大的包间可容纳18人,而最小的一个包间是个四人间。不过,令人诧异的是,这个最小的四人间竟成了该店最抢手的一个包间。对此,毛剑波笑着解释:“这个包间除了雅致,最吸引人的是其私密性很强,而且包间里的桌子是一个长形桌,这让朋友之间聊天时更具有亲密感。”

此外,为了体现田园风,该店还专门设计了一间别致的小院包间,青瓦搭配着古风的大门给人耳目一新的感觉。推门而入,一股清新的田园风扑面而来,在大落地窗的映衬下,整个包间更显宽敞明亮。古风元素在这里也体现得淋漓尽致,给人一种别致的雅意。

毛剑波说,近年来,随着我市餐饮市场越来越活跃,各种菜系不断涌入,让大家在家门口就能品尝到各地美味,粤菜便是其中一种。

“说起粤菜,很多人第一反



上图 雅致的包间。

左图 简约的小包间。

本报记者 齐云霞 摄

应就是精致、清淡。”毛剑波说,近年来,因疫情的关系,人们更加注重养生菜品。而追求清淡、追求鲜嫩、追求本味的特色,既符合广东的气候特点,又符合现代营养学的要求,是一种科学的饮食文化。粤菜口感略微清淡,但这种清淡,并不代表粤菜本身用料简单、口味寡淡。相反,粤菜的配料与调料极为丰富,其目的就是为了衬托出食材本身的原汁原味。

粤宴虽说是以营养健康、原汁原味的广东菜系和海鲜为主,但为了满足不同口味的食客,该店还辅助有川式菜系,这

也使得各年龄段的人都可以前来品味该店美味的粤式、川式菜品。粤宴的菜品不仅是健康养生人们的最爱,其口感层次上的变化,同样吸引着食客的味蕾。不仅如此,粤宴取传统粤菜之长,在原有的基础上加以发展,触类旁通,更好地迎合现代食客的口味。

“我们店对面就是龙源湖公园,来店内用餐的客人,如果有空,可以提前或餐后去龙源湖公园散散步,感受清新空气,也可以约上好友提前到店里免费品茶、聊天,惬意享受与友人相聚的快乐时光。”毛剑波说。



**打造健康美味
百姓饮食指南**

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线

13503913331



张利明。

本报记者 王学典 摄

慰问品。天气严寒,张利明又为本村防疫卡点提供电源,为一线工作人员改善环境,晚上与上马村党员干部轮流值班守岗。

2021年,严重的洪涝灾害造成很多村民的房屋漏雨、倒塌,张利明不顾暴雨天气及自身安危,带领党员及公司员工为村民修建房屋,给村民送米和新金鹏系列产品,主动扛起了抗洪救灾的责任。

2021年9月,得知公司员工常小改的爱人重病,治疗费用高达几十万元,巨大的开支给并不宽裕的家庭带来沉重的经济负担。病魔无情,新金鹏有爱!张利明带动全体员工募捐善款18400元及生活物资。

2020年疫情发生后,张利明出资出人对山阳区工业集聚区进行全面消毒,为上马村大街小巷统一消毒。为进一步防控疫情,张利明为公司附近的各个防疫卡点送去防控物资及

当然,张利明个人也荣获了很多荣誉:山阳区“十大创业青年”、山阳区首届“十大青年创业之星”、河南电视台“河南安全食品生产领域先进工作者”、河南电视台“年度最具有影响力新闻人物”“河南省爱心企业家”“优秀共产党员”、河南广播电视台“中原经济建设优秀企业家”、山阳区劳动模范和先进工作者”、中星街道优秀共产党员”……

不忘初心,牢记使命,永远跟党走。为切实加强企业党组织的建设,充分发挥党建引领作用,2021年6月,焦作市新金鹏食品有限公司成立党支部,张利明担任第一任党支部书记。

“没有大家的支持,企业发展不到现在,我希望能将这份浓浓的爱传递下去,帮助更多需要帮助的人。”张利明说,他会在公益的路上一直走下去,铭记家乡情,传递正能量。



扫码关注焦作日报公众号



扫码关注焦作日报抖音号

怀川餐饮之人物

铭记乡情 造福桑梓

——记焦作市新金鹏食品有限公司总经理张利明

本报记者 王学典

焦作市新金鹏食品有限公司,这个当初只有3个人的小作坊,历经20年艰辛,发展到现在一家拥有固定资产2000多万元、近百名员工的食品加工企业,其中的酸甜苦辣恐怕只有企业创始人、总经理张利明自己知道。而企业数次的蜕变,得益于张利明勇于冒险、脚踏实地的实干精神,也离不开乡邻对他的支持和他对家乡浓浓的爱。

张利明,1968年出生,党员,山阳区中星街道上马村人,一位农民企业家。

张利明出生在一个贫困的家庭,年幼丧父,母亲体弱多病,中年后大儿子又患病早逝。家庭连遭横祸,几乎让他崩溃。

1990年,坚信只要努力就一定有奇迹的张利明开了一个烟酒批发部,开始了人生的第一次创业。可没两年,连本钱也赔了进去。

走投无路下,经过多次考察,张利明将目光投向了速冻食品行业。2001年,张利明在市总工会的帮助下,个人小额贷款2万元,带着妻子和外甥女做起了速冻手工水饺生意,并为公司起了一个寓意深厚的