



过年吃年夜饭 还得是大长垣

本报记者 朱颖江



俗话说“进了腊月就是年”。1月11日是农历腊月初一，2024年农历春节进入了倒计时。

小时候的年夜饭，吃得是快乐、开心的味道；长大后的年夜饭，是团圆、是乡愁、是妈妈的味道。但随着物质的丰富、生活水平的提高，每年进入腊月，妈妈们就开始为年夜饭吃什么而发愁。那么，年夜饭吃什么呢？我市餐饮企业在春节来临之际为大家准备了哪些大餐？近日，记者走进大长垣，零距离感受餐饮企业里的年味。

大长垣年货亮相“小饭桌”

酱牛腱、椒麻鸡、黄河鲤鱼、健腐肉、五香糟鱼、八宝饭、柠檬凤爪、红扒全肘、长垣自制腊肠、蒸烧麦、酱鸭、鲍鱼花胶鸡、炸牛肉丸、佛跳墙外加卡通包……

看到这些美味佳肴，是不是肚子“咕咕”叫。这些菜是大长垣精心为大家准备的春节年货。记者了解到，这些年货已经开始预订了，从即日起到1月25日，预订年货可享受上百元的优惠。

说到大长垣年货，大家并不陌生。春节期间，大长垣出品的精美菜肴已经成为众多家庭“小饭桌”上的常客。

大长垣，在焦作是家喻户晓叫得响的餐饮名牌，从2008年4月8日大长垣新丰店开业至今，已在焦作餐饮行业深耕16年。大长垣新丰店、大长垣六号院店、大长垣老家菜馆、大长垣工业路店……每一家店、每一道菜的背后是“大长垣人”对美食、美味的不懈追求，对美好生活的向往，对焦作的热爱，对家乡的思念。

这些年，大长垣开到哪儿，食客就追到哪儿。大长垣对菜品的要求很高，他们的后厨团队实力强劲，在研发菜品的同时严把品质关，根据市场的变化和发展形势，不断总结前期经验，细分市场、不断改进，提升菜品质量和服务水平，与市场发展同频共振。

敢想、敢干、敢担当。长垣老家菜馆的选址原是企业的厂房，装修时大胆地将美食文化与企业、文旅深度融合，一经亮相就成了当年餐饮行业的顶流，并在焦作引燃一股厂房改建打造文旅餐饮的高潮，引来各级政府和领导的考察。

成功的餐饮企业是懂得流量密码的，大长垣深谙其道。2019年，大长垣敏锐地捕捉到春节餐饮年货经济，精心准备菜品，推出了年货礼包。随后的5年时间，他们持续在年货经济上发力，不断丰富菜品内容，让大长垣的美味佳肴亮相千家万户的“小饭桌”。

严把品质精心备佳肴

大长垣酒店董事长李宝庆从事餐饮这一行已经33年了，作为大长垣的掌舵人，他对食材采购、厨师技术、厨房卫生、人员管理等都有严格要求，在确保菜品品质优良的同时，满足食客的味蕾。

记者在大长垣的后厨看到，即便是一道简单的凉拌黄瓜，都要经过几道工序才能与食客“会面”，而佛跳墙、鲍鱼花胶鸡等名菜肴在加工的过程中更是耗时耗力。后厨负责人表示，大长垣的每一道菜，从原材料采购到生产，要经历多个环节，几经加工才能到餐桌上供大家享用。其中任何一个环节出现问题，都直接影响菜品的质量，他们对菜肴的品质要求永远都是第一位的。

餐饮行业里有句行话，食材要“一活三跳，一活三鲜”。大长垣在采购食材有一套严格的标准。食用油、面粉、调味料必须出自大品牌、名厂家，菜品的原材料要符合新鲜、营养、无污染的基本要求。

2024年春节，大长垣准备的年货有14道主菜、4种主食。这14道主菜是大众推荐最多，蕴含了美好的祝福，也是年夜饭的代表。在14道主菜中，黄河大鲤鱼寓意年年有余，八宝饭寓意甜甜蜜蜜、和和美美，而佛

跳墙又名福寿全，是祈求福寿双全之意。

看到大长垣的年货清单，第一感觉是简单，当记者走进后厨才深刻感受到简单背后的不简单。以炸黄河大鲤鱼这道菜为例，从选购鲤鱼到装盘，经历了产地、称重、吐泥、清洗等近10个环节。首先，这道菜使用的鲤鱼其产地是黄河，鱼的重量要1公斤左右。鲜活的鲤鱼到饭店后，要先养一段时间，让鱼清清肠胃。前期工作完成后，厨师才能杀鱼、清洗，鱼在进油锅的时候必须是活着的，也只有这样加工的大鲤鱼才能保持肉质鲜美。

菜品真材实料，营养美味。连续5年，大长垣推出的年货都非常受欢迎，成为春节餐桌的主力。

大长垣引领春节年货经济

在新时代电商经济的背景下，大长垣是如何把握春节流量的？在电商崛起的时代，餐饮行业有不可取代的优势。大长垣负责人说，春节采购年货本身是一种自带氛围的购物体验，餐饮年货对口感、保鲜都有较高的要求，所以餐饮实体经济占据了优势，是电商不能取代的，这也是大长垣能够引领焦作餐饮年货经济市场的原因。

市民刘先生每年都会到大长垣采购年货。他说，大长垣推出的菜品都是大家习惯了的传统菜色，符合怀川饮食文化，也为选择困难的人提供了便利，毕竟老味道不会出错。

大长垣准备的年货从餐饮行业的角度来说属于半成品，大家采购后只需简单加工即可食用。餐饮年货与传统堂食相比，具备了“烹饪简单”“省时省力”“味道不输饭店”等优势，加上制作方面的“零门槛”，极大程度解决了年轻人不擅长烹饪、上班族没有时间烹饪的烦恼。

年味愈发浓郁，来大长垣，快“敲定”你的年夜饭菜单吧！

图①②③ 年夜饭套餐。

本报记者 朱颖江 摄

大长垣2024年货限时优惠 14道硬菜4种主食 3个套餐任你选

本报记者 朱颖江

2024年农历春节即将到来，大长垣已经为大家准备好了美食年货，可以送亲朋、送长辈、送自己。14道主菜、4种主食，可单点、可组合，经典菜品丰富春节餐桌，满足不同人群的不同需求。

●年货主菜

1. 鲍鱼花胶鸡：开袋上笼蒸制30分钟装盘即可。
2. 长垣纯绿豆粉皮：口感筋道，可炖、可烩、可凉调。
3. 炸黄河大鲤鱼：可红烧、可蒸食，根据个人喜欢选择。
4. 健腐肉：上笼蒸制30分钟即可。
5. 八宝饭：上笼蒸制30分钟即可。
6. 炸牛肉丸：可炖、可蒸、可爆炒，根据喜好选择。
7. 手撕椒麻鸡：开袋手撕即食。
8. 五香猪手：自然解冻，开袋即食。
9. 五香糟鱼：可凉食可加热。
10. 柠檬凤爪：开袋即食。
11. 原味牛腱：开袋即食。
12. 红扒全肘：上笼蒸制30分钟即可。
13. 大长垣自制腊肠（五香、麻辣）：上笼蒸40分钟，切片食用。
14. 长垣酱鸭：加热即可食用。

●年货面点

鲜虾肠粉、猪肉香菇糯米烧麦、橘子包、卡通包，开

袋上笼蒸制10分钟即可食用。

●套餐一

原价345元，优惠价298元。
凉菜：酱牛腱、手撕椒麻鸡、五香糟鱼、柠檬凤爪。
热菜：炸黄河大鲤鱼、健腐肉、八宝饭、红扒全肘或长垣自制腊肠二选一。
主食：卡通包。

●套餐二

原价466元，优惠价388元。
凉菜：五香猪手、手撕椒麻鸡、五香糟鱼、柠檬凤爪。
热菜：炸黄河大鲤鱼、健腐肉、红扒全肘、炸牛肉丸、长垣酱鸭、八宝饭。
主食：鲜虾肠粉、橘子包。

●套餐三

原价632元，优惠价538元。
凉菜：酱牛腱、手撕椒麻鸡、五香糟鱼、柠檬凤爪。
热菜：鲍鱼花胶鸡、佛跳墙、健腐肉、红扒全肘、大长垣自制腊肠、炸牛肉丸。
主食：猪肉香菇糯米烧麦。

以上菜品可单点可组合。如果您不知道选什么，大长垣已经准备了套餐，方便您的选择。

年货预售时间1月11日至25日，预售期间有优惠。咨询预订电话：13140431339。