

# 拥有焦作迎宾馆合家欢权益卡 收获春日别样幸福

本报记者 齐云霞

春天是万物复苏的季节，空气里弥漫着花草的味道。焦作的春季，浓妆淡抹，无不相宜。家庭聚会、友人相约，想好去哪儿打卡了吗？3月20日，焦作迎宾馆贴心地为咱焦作人推出了一份春季礼物——合家欢权益卡。大家不但能走进家门口的“会客厅”打卡，还能在这里和家人一起收获春日别样幸福。

“合家欢权益卡是我们此次推出的98元限量用餐福利，大家可凭此获得六大福利权益，为家人、为朋友送上一份独有的春

季礼物。”焦作迎宾馆相关负责人说，这里面包含一只“七善四序烤鸭”，一瓶意大利ASTI起泡酒，一场唯美的创意场景主题布置，寿面、寿桃或芝士红薯焗面包，一份四季茶饮。

来到焦作迎宾馆，总会让人有一种别样体验。

焦作迎宾馆将焦作文化元素贯穿于酒店整体，比如客房，宾馆免费配备书籍《话说焦作》《让焦作告诉世界》，讲述焦作故事，探寻城市魅力；手写欢迎信、“四大怀药”欢迎礼和焦作古代名人韩愈诗集

竹简，让千年诗篇伴您入梦。

在这里，特色餐饮文化融入“焦作故事”，一杯茶、一碗饭、一碟菜、一盅汤都能让你在舌尖与味蕾的碰撞中，感受不一样的味道。

美食不可辜负，家宴更需要仪式感来点缀。

做美食和做人一样，必须真材实料，还要去杂选优、精心烹饪，方能成就美味佳肴。

焦作迎宾馆的特色菜品，选用的是上好、道地的食材，在富有创新精神的厨师手中，历经水与火的淬炼，冷与热的

交融，变成一道道经典美味，让人垂涎欲滴、欲罢不能。

此次发售的合家欢权益卡适用于家庭聚餐和婚喜寿宴等，这里不仅有丰盛的菜肴，还有一站式的贴心服务。在焦作迎宾馆，总能让你有意外惊喜。

懂得生活才幸福，唯美食与爱不可辜负。春风十里，不妨借闲暇时光，和家人相约焦作迎宾馆，感受春日相聚的惬意，品味美食带来的幸福。还在等什么，赶快行动吧！预售电话：(0391)8861800。



## 明忠饺子王：春上舌尖分外鲜

本报记者 齐云霞

山野嫩蔬、河海时鲜、时令美味……有时候，春日限定的舌尖美食比绚烂的春色还更让人惦念。近段时间，明忠饺子王推出的“春味”饺子为食客带来春天的味道，给大家带来不一样的美食体验。

春风和煦，透出盈盈绿意。山野田间，各种野菜绿油油地在阳光下顾盼生姿，味蕾也随之苏醒，想起了一位诗人话：“春天一来，吃也绿油油了。”

3月20日，记者来到位于文苑路的明忠饺子王，感受美食里春日气息。

春季正是万物生长时期，我们生活在大自然的怀抱里，顺应自然。野菜，是大自然赠予我们的天然美味，种类多的野菜也给餐饮行业提供了一股清新的气息。

伴着春天的绿色、春天的味道，闲品岁月，慢煮时光。择菜、洗菜、切菜……用大自然给予的这些食材做成各类野菜饺子，春天的野菜，鲜嫩、天然、健康、营养、美味、翠绿、秀色养眼。鲜嫩的荠菜饺子，馅如翡翠，晶莹可见，汁液充盈欲滴，自带一种春气扑面的喜感。轻轻咬开香味十足的饺子，顿觉春韵满口，鲜美又营养。

春天对爱美食的吃客来说是一个埋头苦吃的时节，这些野菜鲜蔬，让春天的美妙和色彩在我们的舌尖上无尽蔓延。

“现在我们主要上新了荠菜、花椒芽、香椿饺子，过段时间，随着野菜上市品种的增多，我们还会上更多野菜类饺子。”该店相关负责人说，店里野菜饺子既有荤馅，也有素馅，可以满足不同食客的口味。

春天的野菜不但可以入药，营养价值也高，比如荠菜，它是一种药食同源的蔬菜，味

道鲜美营养高，早春时节就可以采摘，因此有“野菜第一鲜”的美称。荠菜中含有蛋白质、糖类、纤维素、矿物质和多种氨基酸等营养成分。

“多年来，为了让大家吃上一口‘鲜’，我们的饺子馅料基本采用时令菜蔬，并随季节转换而选择当季时令新鲜菜品。”该店相关负责人说。

明忠饺子是我市非遗老字号，其由四代传人苦心经营，历经百年的饺子世家，目前已经拥有100个饺子品种。皮薄馅足，味正汁香，晶莹透亮，营养健康。

明忠饺子制作技艺源于清朝末期，明忠饺子王总经理李明忠的曾祖父李林曾是清朝御膳房御厨，回到焦作白庄开办了李家饺子馆，主营饺子。

这一饺子家族创造了恭喜发财的元宝形饺子，同时不断推陈出新，推出形意饺子，如鸳鸯戏水饺子、恭喜发财饺子、饺子宴等，把李家饺子制作技艺推向新的高度。1993年，第四代传人李明忠继续开发出更多品种，造型各异、馅料丰富，受到食客欢迎。“饺子王”的称号不胫而走。

现在，明忠饺子严格遵守家传饺子制作技艺同时，不但把野菜入馅，还将“四大怀药”入面、入馅，提高了饺子的食补价值和地方文化的融合，成为老百姓心中美食代表性的特色口碑。

明忠饺子，熟悉的味道留在焦作人的记忆里，存在焦作人的日常生活中，如今已列入第六批焦作市市级非物质文化遗产代表性项目，成为一道充满饮食文化魅力的非遗老字号特色美食。

明忠饺子王每个季度都要研发出一个新品种，让顾客吃上更多口味的饺子，他们一直在努力。



图① 明忠饺子王的员工正在包荠菜馅饺子。

图② 调制好的荠菜鸡蛋馅料。

图③ 包好的荠菜饺子。

图④ 蔬菜汁调色的彩色饺子。

本报记者 陈东明 摄  
(本文照片除署名外均由本报记者齐云霞摄)

### ■《寻味焦作》

栏目支持：焦作市丽源家政服务有限公司

主要承接：餐饮与住宿服务人员岗前培训与安置、保洁和托管保洁、外墙清洗、门头招牌清洗、地面防滑、管道及阀门安装和更换、中央空调维保及空调清洗与维修、厨房清洗和设备维修、管道疏通、防水堵漏、保姆月嫂护工等业务。

联系人：朱先生

联系电话：15939187729

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：

18639136028



扫码关注焦作日报抖音号