



食物是有灵魂的，它不仅能体现一个地方的特色，还肩负着文化的传承。2008年，以豫菜为主的大长垣饭店崭新亮相，立即受到市民的追捧。时光荏苒，大长垣饭店坚守初心，在传承中创新，在创新中发展，成为我市餐饮行业一颗璀璨的明珠。“大长垣”三个字在焦作可谓是家喻户晓，甚至被大家当成地标。大长垣饭店能够被大家认可，这要归功于它的味道。

大长垣家乡味

味道是有记忆的。大长垣的味道是什么？是家，是家乡的味道。新鲜的食材经过煎、炸、烹、饪，成为一道道美食。当你把美食送入口中，慢慢咀嚼，味蕾在麻辣鲜香中舒缓，感受豫菜的淳朴。

“我最喜欢大长垣的红烧大鲤鱼，每次来必点。”从小在黄河边长大的刘苏最喜欢吃妈妈做的红烧大鲤鱼。她在焦作安家后，每每想起妈妈做的鱼，就忍不住咽口水。一次偶然的机会，她在大长垣吃红烧大鲤鱼，竟然吃出了妈妈的味道。这10多年，刘苏每隔一段时间就会到大长垣吃红烧大鲤鱼，寻找儿时快乐的时光。

家的味道，家乡的味道。这或许就是大长垣成功的秘密。

大长垣饭店董事长李宝庆是长垣人，也是知名厨师。他在创建大长垣饭店之初，希望大家通过美食了解长垣，让家乡味在焦作生根发芽。大长垣饭店经过16年的发展，在我市有3家店，分别

大长垣：

是大长垣
新丰一街
店、大长垣焦东
店、大长垣工业路
店。

这3家店，虽然都是大长垣的，但它们的风格、特色各有不同，在不同中有共同点。大长垣新丰一街店精于家常菜、商务宴请，浓浓的家乡风情让人沉醉；大长垣焦东店以酒席婚宴为主，有1.2万对新人在此举行婚姻，满月宴、寿宴、家宴等更是多到无法统计；大长垣工业路店拥有浓浓的邻里之情，从设计效果看，婚宴之外，零点、家宴的布置和氛围都是一种将街坊文化打造成时尚的设计理念，一家一户的中式民俗风格透着家的温馨和味道。风格不同，特点不同，但味道是一样的。

好食材好味道

在喧嚣的都市中，在激烈的竞争中，最容易让人拥有幸福感的便是美食。在厨师的心中，美食是有灵魂的，它可以触动我们内心最柔软的地方，让人感动。

“大长垣的菜吃到嘴里，鲜到心里。”吃货张锋对大长垣的菜品给予很高的评价。他说，大长垣的菜好吃，和新鲜的食材有着直接关系。

在大长垣饭店，红烧大鲤鱼选用的鲤鱼来自黄河，鱼重约1公斤，在清水中养1天后才能加工食用。而鲤鱼在烹饪前必须是鲜活的。

在大长垣饭店，肉丝盖顶用的是长

坚守初心 认真做好 每一道菜

本报记者 朱颖江

垣绿豆粉，
肉是里脊
肉。入口，筋道
的粉、鲜嫩的
肉，裹着颗粒状的
芥末，地道的味道，让人回味无穷。

在大长垣饭店，即便是一道蒸菜也能让你吃出惊艳的感觉。初春季节，面条菜被端上餐桌，即便是裹了面也藏不住菜的翠绿，拌上蒜汁，爽口、健康。

大长垣饭店总经理杨亚明说，大家可以永远信任大长垣。为了让顾客吃到最美味的饭菜，饭店从食材到制作都有严格的标准。饭店选用的所有食材都是最新鲜、最好的，每一道菜品都是大厨精心制作而成。饭店是不允许用半成品的，更是杜绝预制菜、添加剂。

“味道，骗不了人。”杨亚明说，大长垣推出的每一道新菜都要经过无数次品鉴，才能端上桌，呈现给顾客。

大长垣的猪蹄是十大必点菜之一，也是食客最喜欢的卤味之一。这道深受食客喜欢的菜是李宝庆带着厨师团队，用了1个多月的时间，烹饪了几百公斤猪蹄，经过反复调味，在得到大家的认可后才上了菜谱，成为食客的必点菜之一。

讲信用守初心

李宝庆15岁进入餐饮行业至今已33年，经历了我市国营餐饮企业与第一批民营餐饮企业的鼎盛、沉浮这一过程，他深刻感受到“诚信”才是餐饮立足的根本。

人无信不立，业无信不兴。李宝庆创业初期很难，但再难也不会拖欠人工工资。李宝庆事业有成时，更是恪守底线，坚决杜绝预制菜，即便是一道普通的凉菜，也必须是大厨亲自做。

记者在采访时，看到了大长垣饭店向顾客作出的六大承诺，每一项承诺都在守护顾客的利益。承诺一，专业厨师团队。大长垣拥有高级中式烹饪大师5名、高级营养师3名，可根据顾客需求设定个性化专属菜单。承诺二，菜品保质保量，活鱼现杀。烤鸭一只一份，净鸭胚不低于2公斤。每道菜采用新鲜食材、规范量化标准，保证品质和分量。承诺三，菜品现做现卖，不使用半成品，杜绝预制菜，零添加剂，厨师亲自主理烹饪制作。承诺四，食材溯源。原材料采购来源正规大厂家，三证齐全。承诺五，一站式服务。经验丰富的金牌宴会管家为顾客提供全方位的专业化服务。承诺六，为宴会提供免费主持、布场服务，满足顾客不同宴请需求。

诚信立足，不忘初心。大长垣在强大的厨师技术团队支撑下，脚踏实地，用心做好每一道菜，受到广大市民的好评，先后荣获“河南省百强餐饮企业”“中国烹饪协会会员单位”“全国绿色餐饮企业”“特级风味店”“河南省重点餐饮企业”“河南省电视台特色餐饮上榜品牌”“文明餐桌活动示范店”“全民健康生活方式行动健康餐厅”“焦作市食品安全放心酒店”等称号。

图①② 大长垣饭店内景。
(本版照片均由本报记者朱颖江摄)

■大长垣美食集(一)

脆泡樟树港辣椒 这道菜一定要来尝尝

本报记者 朱颖江

人间最美四月天。当美食邂逅美景，碰撞出的火花一定惊艳。近日，大长垣新丰一街店推出了一道美食——脆泡樟树港辣椒。这道菜的食材是大长垣饭店行政总厨田俊岭率队，远赴湖南省岳阳市湘阴县樟树镇经过实地考察，为大家精心挑选的美食。

樟树港辣椒是传统地方特色农产品，国家地理标志产品，是辣椒中的“爱马仕”。这种辣椒最主要的特点是香、脆、甜，入口微辣香甜，中期辣香脆，后期辣而有香，味纯不涩，清脆而柔软，味道鲜美。

好的食材只需要最简单的烹饪。脆泡樟树港辣椒就是如此。

田俊岭说，樟树港辣椒是极具地方特色的美食，口感辨识度很高。在挑选食材研究新菜品的时候，他和大长垣各饭店的大厨经过研讨，确定将湖南特色引入焦作，让食客在家门口就能吃到千里以外的特色美食。

将新鲜的樟树港辣椒带回焦作，大厨们立即投入到菜品的研发中，希望将樟树港辣椒与众不同的辣、鲜、香、甜特色带给大家。几位大厨用凉调、热炒等

方法对樟树港辣椒进行加工，制作成不同口感的菜品后进行测试、投票。经过多轮试菜后，大家一致认为，脆泡樟树港辣椒是最能彰显辣椒特色的做法。脆泡樟树港辣椒味纯椒浓，辣到好处。刚入口的时候会有一阵微辣香甜，慢慢咀嚼会有一丝辣意，却又滑而不腻，即便不太吃辣的人都会因为其特有的水果甘甜而喜欢上樟树港辣椒。

春吃鲜。在这个季节，带着家人或朋友，来大长垣新丰一街店品尝春天里的美味吧。



脆泡樟树港辣椒