



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,她在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

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1.2万多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。”吃货张铎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

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,但再难也不会拖欠工人工资。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



脆泡樟树港辣椒

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色是香、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。