



周五出版 主编 陈东明 编辑 蔡欢 版式 赵恒 校对 李红岩 组版 韩冬萍

来大长垣，
体验舌尖上的奇妙之旅本报记者
朱颖江

“当5月的芬芳与美味交织在一起，一个关于追寻美食的故事在大长垣拉开了帷幕……”

今年五一假期，市民刘刚在大长垣焦东店宴请外地好友时，惊喜地发现这儿的菜单变样了，菜单中的许多菜品看起来陌生却让人垂涎欲滴。刘刚希望远道而来的朋友能够吃到地道的焦作特色美食，点了五香猪手、长垣肉丝盖顶、红烧黄河大鲤鱼等大长垣的传统菜，又点了烧椒糖心皮蛋、铁棍山药烧牛腩等具有焦作特色的菜。俗话说，一方水土养一方人，一方水土滋生一方美食。焦作独特的地理环境，不仅成就了云台山、青龙峡等风景名胜，其富饶的物产还孕育了数不清的地方美食。这些特色美食融入了怀川大地的风俗和传统，让我们用美食开启舌尖上的奇妙之旅，听一听美食背后的故事。

●一城三店，美食更新

老店又种常青树，长垣之花分外红。大长垣饭店在焦作有三家店，分别是新丰一街店、解放路焦东店、工业路店。三家店有各自的风格和特色，即便是同一种食材，经过不同厨师的加工，美味也变得多种多样。但是无论美食如何变化，厨师们对美食极致的追求是不变的。

今年五一前夕，依照惯例，三家店完成了一年一度的菜品更新，崭新的菜单带给我们的是全新的体验。在了解大长垣美食前，我们有必要先了解一下大长垣饭店的企业文化。

自2008年大长垣饭店董事长李宝庆创建饭店以来，将“诚信经营”“食品安全”视为企业的立足之本。饭店使用的食材都要经过严格把关，严禁使用预制菜。餐桌上的每一道菜都是厨师挑选新鲜的食材，用心烹制而成。在这里，任何时候都能经得起食客的检验。

言必信，行必果。在新的菜单上，醒目的五大承诺彰显了企业的责任和担当。“对菜肴不满意，无条件退换；对单产品不满意，免费品尝；上错菜品，免费赠送；服务员推

销的产品不满意，服务员埋单；菜单错误，全单8折优惠。”这是承诺，更是大长垣饭店对食客的赤诚之心。

记者翻看新菜单，发现大长垣饭店推出的美食有许多创新，比如将焦作非遗美食进行再创造，在历史文化的加持下，食客品尝的不仅仅是美食，更是历史；国家地理标志产品美食很多，长垣肉丝盖顶、樟树港辣椒等，让市民在家门口就能吃到外地的特色美食，感受不同地域的饮食文化。

大长垣焦东店新上的青椒酱大鱼头比起传统的剁椒鱼头，更绿色，也更健康。青椒酱是厨师自制的，口感醇厚又开胃，还不上火。金牌手撕乳牛腿，食材选自新西兰，经过卤、炸等工序制作后，入口外焦里嫩，味美多汁。

大长垣工业路店新推出的灵芝菌烩花胶、椒麻鱼肚肥肠、京味烤五花肉等菜品，有的是传统菜肴再次创新，有的是厨师新研制出来的佳肴。灵芝菌烩花胶是一道适合爱美女士的菜，其中的灵芝菌富含人体所需的微量元素，鱼肚富含胶原蛋白

白，将这两种食材用高汤煨制，不仅口感好，还营养丰富。

大长垣新丰一街店上新的鹅肝酱西湖醉鱼，食材选用的是淡水鱼，为了确保鱼肉的鲜美细腻，厨师用了腌、晾等工艺，保持了鱼肉鲜美的口感，再搭配鹅肝使鱼肉质劲道又滑腻。脆泡樟树港辣椒则是极具湖南地方特色的美食，口感辨识度很高。

美食是包罗万象的，在大长垣饭店不仅可以吃到外地美食，焦作地方特色在这里也绽放出别样芳华。一道“焦作味道”，就包含了4种非遗美食，五里源松花蛋、怀府驴板肠、温县铁棍山药和柿子醋。武陟油茶烩广肚，将广肚与非遗相融合，让人一口吃出了百年的焦作历史传承。

每一种美食都有它独特的魅力。那热气腾腾的新疆烤包子，薄皮多汁，一口咬下去，鲜美的汤汁在口中爆开，让人回味无穷；水煮黄牛肉嫩滑爽口，麻辣鲜香，辣而不燥，让人大呼过瘾；精致的面食，蒸饺、锅贴、刀削面，每一种都是碳水的快乐、味蕾的盛宴。

●志存高远，追求卓越

在生活中，唯有美食和浪漫是不可辜负的。美食，不仅能满足我们的味蕾，还能带给我们无尽的愉悦和满足感。在美食的殿堂里，厨师怀揣着对美食的热爱，日复一日地钻研厨艺，不断提升自己的技能，只为创造出更美味的佳肴，让我们在美食的世界里，尽情享受那份独特的快乐。

一本菜单，上百道菜品。每一道菜，都是大长垣饭店厨师的心血结晶。他们用心挑选食材，精心烹饪，将食材的美味发挥到极致。而美食的制作过程也是一种艺术，厨师用灵巧的双手创造出一道道令人惊艳的美食，并将他们对美食的热爱和执着融入其中。

新鲜，永远是评定食材好坏最基本的标准。在大长垣饭店的后厨，有专人每天将新鲜的食材准时送达，厨师将食材分类后进行初步加工，即便是简单的蒜泥、姜末等配料，也是由厨师现场制作的。肉、鱼、蛋、禽这些食材更是要新鲜，否则肉质的口感会大打折扣。

红烧黄河大鲤鱼是大长垣饭店的必点菜之一。你根本无法想象，这道菜连续16年被食客推荐，成为大长垣饭店的招牌菜之一。一条鱼，是如何长期被人喜欢的？在大长垣新丰一街店的后厨，记者找到了答案。

黄河大鲤鱼，顾名思义是生活

在黄河里的鱼，体重要1公斤左右。新鲜的鱼被送到饭店后，不会立即被烹饪，而是要先在清水中养1天至2天，待鱼儿将肚里的泥沙吐净后才能做菜。厨师将鱼清洗、切花刀后放入油锅中炸，锁住鱼肉的鲜美。炸好的鱼，入锅先炒再炖，鱼肉饱吸汤汁后出锅装盘。当你在餐桌上品味鲜美的鱼肉时，根本想不到它是经过无数道工序才与你见面的吧？也正因为厨师对食材、制作环节的严格把控，这道红烧黄河大鲤鱼才能受到食客的喜欢。

对于厨师来说，在创新菜品的同时，更重视卓越的口感。大长垣饭店三家店同时更新菜谱，推出无数道新品，也将原有的菜品进行提升完善。通过不断尝试，厨师将地域性强的食材与传统食材、现代食材相结合后，制作出营养丰富的新菜品，令人称道。

大长垣焦东店推出的烧椒糖心皮蛋，就是将非遗五里源松花蛋进行再加工后，再用特制的调味汁调味，提升口感，让人入口难忘。同样是松花蛋，在大长垣新丰一街店就以原生态呈现，与另外3道非遗美食互补，更加凸显松花蛋的特有味道。当然，红糖铁棍山药则是在保留传统烹饪技巧的基础上，引入新的烹饪方法，让铁棍山药成为一道可口的甜点。

美食讲究的是色、香、味、形，每

一道菜的造型也是经过厨师精心设计，通过独特的摆盘和造型，赋予传统美食新的视觉吸引力。如铁棍山药酒香肉，食材是精选新鲜五花肉和正宗的温县铁棍山药，配以数十种香料，经过小火慢炖12个小时，五花肉色泽红亮，味醇香糯，铁棍山药软糯咸香，仅从造型就能感受到它的美味。再来看一看京味烤五花肉，从菜单上就能看出这是一道传统与现代相结合的美食，它保留了传统卷饼，却将五花肉进行烤制满足年轻人喜欢的口感，新老碰撞，赋予了这道菜新的生命力，唇齿留香中感受美食文化的博大精深。

大长垣饭店的厨师们不断尝试新的方法，探索新的口味，力求突破自我，为食客带来更多惊喜。他们为了追求卓越，每时每刻都在研究食材，匠心烹制，呈现美味。大长垣工业路店的铜锅杂拌值得我们尝一尝。这道菜极具地方特色，它源自博爱县非遗美食杂拌，铜锅能够很好地保证菜品的温度，食材选用鱿鱼、白丸等传统用料，但它用高汤煨制后，这一锅杂拌就成了杂拌界的“天花板”。

来大长垣饭店品尝美食吧，让我们感受美妙滋味，享受一场味觉与视觉的双重盛宴。相信在这里，每一个食客都能找到属于自己的美味体验，留下美好的回忆。

- 图① 青椒酱大鱼头。
图② 大长垣烤鸭。
图③ 红烧黄河大鲤鱼。
图④ 大长垣推出的新菜“焦作味道”，是宴请宾朋必点的焦作特色美食。

本报记者 朱颖江 摄