

大长垣 好味道

本报记者 朱颖江 实习生 卢子琪

“大长垣饭店是焦作知名餐饮品牌,妇孺皆知、家喻户晓,是城市的美食地标。从2008年成立至今,该饭店以其对美食的执着追求和对顾客的真诚承诺,用好味道俘获大众的味蕾,得到了大家的认可和好评。



该饭店在全国诚信企业评选中荣获“三一五”诚信企业,连续8年被河南省餐饮住宿行业协会评为百强企业,在国际烹饪大赛中荣获金爵奖,是我省、我市明星餐饮企业。该饭店创始人李宝庆在世界美食大师评选活动中荣获河南御厨、世界美食大师优异之星等荣誉称号。

该饭店还是我市特色美食门店。糟鱼、五香猪手、铜锅黄牛肉、肉丝盖顶、梅干菜烧肉、红烧黄河鲤鱼被评为我市地方名菜。其中,糟鱼和梅干菜烧肉被我市评为非遗美食,五香猪手、肉丝盖顶被评为中华名小吃。

这些荣誉是政府质量监管部门、餐饮行业、社会大众对大长垣饭店的认可和肯定。每一项荣誉都承载着一段拼搏的历程,每一分赞誉都述说着一个奋斗故事。对李宝庆来说,这些荣誉是激励他在餐饮行业勇往直前、不断超越自己的强大动力。

大长垣饭店之所以被大家喜欢,是因为它的味道。味道是有记忆的。大长垣饭店的味道是什么?是家的味道,是家乡的味道。

长垣,中国厨师之乡,中华美食名城。李宝庆是长垣人,深知货真价实是美食的流量密码,也是企业发展的基石。他从创建大长垣饭店至今,始终坚守初心,每一道菜品从选材到制作,严格把控质量关。餐饮行业的竞争很残酷,不少饭店为了降低成本开始推行预制菜。对此,大长垣饭店有

自己的底线,严禁使用预制菜。

大长垣饭店行政总厨田俊岭说:“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。”

是的,大长垣饭店之所以被大家认可,进而记忆在心,这要归功于它的味道。

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。

美食是包罗万象的,每一种美食都有它独特的故事和魅力。在大长垣饭店,不仅可以吃到外地市的美食,焦作地方特色美食在这里也绽放出别样芳华。一道焦作味道就包含了焦作四种非遗美食,五里源松花蛋、怀付驴板肠、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,让人一口就吃出了百年的焦作历史传承。

大长垣饭店的菜品丰富多样,涵盖了各种菜系和风味,可满足不同人群的需求。这里有年轻人喜欢的麻辣鲜香系列,也有老人、孩子喜欢的软糯香甜系列。当然,中年群体喜欢的清淡素雅健康菜系也被安排得明明白白。无论何种菜系,大长垣饭店始终坚持安全与优质为首要原则。在食材的选择上严格把关,只选用新鲜、绿色、无污染的食材。每天清晨,负责买菜的人员都会精心挑选当天所需的蔬

菜、肉类和海鲜,确保食材品质上乘。对于一些地方特色食材,更是不惜从产地直接采购,以保证其原汁原味。

在烹饪过程中,大长垣饭店的厨师们充分发挥自己的精湛技艺,将传统与创新相结合,为大家带来一道道美味佳肴。以招牌菜红烧黄河鲤鱼为例,这道菜选用了黄河流域中生长的优质鲤鱼,经过精心处理和独特的烹饪手法,鱼肉鲜嫩多汁、口感细腻,红烧汤汁浓郁醇厚,每一口都让人陶醉其中,回味无穷。

除了红烧黄河鲤鱼,大长垣饭店的其他菜品也同样令人赞不绝口。烤鸭,皮脆肉嫩,搭配薄饼、葱丝和甜面酱,一口咬下去,满满的满足感;那道经典的宫保鸡丁,鸡肉滑嫩,花生米香脆,酸甜辣的口味恰到好处,让人食欲大增。此外,饭店的汤品也颇具特色,如酸辣肚丝汤,酸辣开胃,猪肚丝爽滑有嚼劲,是餐桌上的一道亮点。

16年来,大长垣饭店不仅在菜品的品质上精益求精,还在服务上不断提升。饭店的服务团队始终秉持“顾客至上”的理念,以热情、周到、细致的服务赢得顾客的一致好评。订婚、生日、满月、升学、祝寿等宴会,该饭店不仅免费布置会场,还会安排专业人员免费主持,让宴会仪式感满满,提升顾客的获得感和仪式感。后厨每一次创新菜品,前厅服务员都会隆重地进行

介绍,让顾客了解菜品的食材和制作工艺,吃得开心又学习了烹饪文化。大长垣饭店特别重视顾客的用餐体验,从而确保每一位顾客都能吃得满意。

在物质富足的今天,我们对味道和服务的要求也在不断提升。大长垣饭店切合大众需求,不断提升服务品质,推出新菜品。大长垣饭店全力打造5公里服务圈,周边居民可提前订餐,饭店统一配送,满足居民的实际需求。为了让大众对菜品保持新鲜感,大长垣饭店定期组织厨师团队进行培训和学习,了解最新的烹饪技术和美食潮流,将其融入到菜品研发中。

在过去的16年里,大长垣饭店不仅见证了焦作的发展变迁,也成为我们生活中的一部分。它承载着人们的欢乐与回忆,是亲朋好友相聚的温馨场所,是商务合作成功的见证之地。许多顾客从年少时就在这里品尝美食,如今带着自己的孩子再次光临,那熟悉的味道依然让人感动。

未来,大长垣饭店将继续坚守初心,不断前行,继续秉承“安全优质、味道至上”的原则,为顾客提供更美味的菜品和更优质的服务。同时,该饭店也将积极拓展市场,创新发展,努力为焦作市的餐饮行业树立新的标杆。

图① 葱香烤黄鱼。

本报记者 王梦梦 摄

图②③④ 精致菜肴。

本报记者 陈东明 摄

怀川山药酒热烈庆祝焦作市餐饮与住宿行业协会成立20周年