

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、世界美食大师优秀之星等荣誉称号。

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以安全和优质为首要原则。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，不断提升服务质量，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，不断创新发展，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