

河南小企鹅食品有限公司： 为消费者提供安全多样美食

本报记者 齐云霞 实习生 卢子琪

河南小企鹅食品有限公司(以下简称小企鹅)作为一家综合性食品销售企业,备受注目。该公司业务广泛,涵盖速冻食品、火锅烧烤、预制食材、礼品礼盒以及粽子、月饼等多个领域。值得一提的是,它是思念、科迪、九头崖、冠生园、陶老大、永达、双汇、千味央厨、大用、淇美香、恒云等国内各大知品牌的授权单位。

小企鹅是我市餐饮与住宿行业协会理事会常务副会长单位,为了给广大消费者提供更好的美食,它不断丰富产品结构,2023年参加我市特色风味小吃竞赛活动,其红烧肉获得特金奖,酸菜鱼和灌汤包获得金奖。

走进小企鹅冷链仓储中心,这里就像一个丰富的美食宝库,应有

尽有。为了让消费者吃到美味又安全的食品,小企鹅始终秉承“致力打造客户满意、放心品牌企业,不断为广大客户提供高品位、高质量的健康食品”的使命,坚持“质量为本,服务至上”理念,严把品质关。企业对产品销售全链条制定了严格的制度,从选品采购到验收,从入库到运输,全程无缝隙进行质量安全控制。

“让千家万户吃上放心食品,尽情享受美味带来的快乐。”小企鹅董事长王保庄说,品质是企业生命线,是赢得消费者信任和市场认可的关键。企业以强大的品牌优势,为消费者提供安全美味的食品。无论是家庭聚会时的温馨分享,还是工作间隙的能量补充,来自小企鹅的食品能满足大家的味蕾,让我们



时刻与美味相伴。

小企鹅在为市民提供美食的同时,还为合作食品企业创造利润和口碑。小企鹅不断完善销售渠道,全力打造完善的销售网络。该企业专业的营销团队和完善的服务体系,使得企业产品遍布我市各大商超、餐饮酒店、农贸市场等,年销售额突破5000万元。

王保庄说,未来,小企鹅将持续深耕食品领域,为广市民提供更多高品质美食,让大家享受美食的同时,吃出健康和快乐。

上图 部分经营产品。
(本报资料照片)

裕香焖罐居：致力打造焦作地标美

本报记者 齐云霞



图① 美味焖罐。
图② 厨师在做养生焖罐。
本报记者 齐云霞 摄

近年来,人们对食补越来越在乎,那么如何食补呢?裕香焖罐居坐落于长恩路市光明中学对面,以养生焖罐闻名,是一家多年专注于研究健康与美味的美食名店。该店老板谷箴说,食补非常讲究,除了食材等要做到真材实料外,还要有科学的配方,并且要掌握一定的特殊烹制工艺,这样食料和药材的功效才能相辅相成,达到食疗目的。

谷箴成长于一个厨师之家。他的姥爷李昌俊,1950年从徐州老家来到焦作,是原焦作矿务局机关总司务长,曾专职为当时在焦作工作的专家做饭。他的四个舅舅深得真传,身怀绝技。谷箴小时候,舅舅时常带他去吃各种美食,焖罐是他的最爱。长大后的谷箴,在家庭熏陶下也进入了餐饮界。

谷箴说:“那时候,焦作的焖罐大概有两种,一种是豆腐焖罐,一种是羊肉焖罐,味道非常好,让我非常难忘。”

谷箴爱做饭,又喜爱焖罐,这是他儿时味蕾的记忆。可长大后,他在焦作竟难以找到焖罐。于是,2007年,他索性自己开了一家焖罐居,取名裕香焖罐居。

“罐,源于汉代,是汉代的一种

陶器,焖罐也叫药膳滋补焖罐、养生焖罐。”谷箴说,店内用土陶焖罐容器,加纯净水,配新鲜食材,秘料调配,文火焖制3个小时左右,保留了食材原始的味道。

土陶,是一种古老的传统手工制陶技艺,具有耐高温、透气、保温等特性,在烹制过程中尤适合保存食材的原汁原味。焖罐无老汤,加纯净水,配新鲜食材,秘料调配,用土陶焖罐,既有营养价值又保健强身。

做焖罐,熬的是功夫,急不得。因而,焖罐虽然好吃,但由于制作成本高,食客很难找到一家像样的焖罐店。

“顾客最喜食用店里的焖罐四鞭汤。”谷箴说,焖罐四鞭汤是由驴鞭、狗鞭、羊鞭、牛鞭组成,清朝时期就逐渐发展起来,至今已近300年历史,店内选用优良原材料,加入20多种名贵香料,经过科学配方焖制而成,汤色清亮却不乏鲜美,暖肾壮阳,益精补髓。

为了保证焖罐制作的时间,确保让消费者吃上最鲜香的肉、喝上最鲜香的汤,谷箴和焖罐居的大厨每天7时到岗。该店的焖罐经多年不断挖掘,开拓创新,既保

证了食材入味均匀,又保持了鲜嫩美观的特色,现如今,该店已研发了近20种焖罐,包括鸡腰、四鞭汤、三鲜佛跳墙、羊肉、牛肉、野山菌、豆腐、什锦等。谷箴说,出锅后先喝一碗汤,汤味鲜香、不油腻,再吃一口肉,肉质软硬适宜、鲜香味美。养生焖罐制汤讲究,火候独到,使这一佳肴更具有可食性和滋补性,各种焖罐老少皆宜,既可饱口福、强体魄,又可尝美食、品厨香。

开店17年来,裕香焖罐居不仅赢得了焦作食客的喜欢,如今还在北京、青岛有加盟店。谷箴是个有志向的青年,他自信地说,要将裕香焖罐居打造成焦作的地标美食。多年来,裕香焖罐居先后荣获焦作“百姓最喜爱的餐饮名店”“焦作市特色美食门店”等称号,其特色菜品焖罐四鞭汤不仅获得了食客的喜爱,还被评为“焦作地方名菜”,并在2023年焦作市“国庆·中秋美食节”竞赛中获得“特金奖”。谷箴也多次获得由河南省餐饮与饭店行业协会颁发的“金厨奖”。

地址:山阳区长恩路光明中学对面
电话:2228868
16639198989