

经纬渔港： 你我美好生活 让美食成就

本报记者 朱颖江

“从原材料到烹调,经纬渔港时时处处以倡导绿色健康餐饮为理念。在这里,人们不仅能品尝到美味的海鲜和炒菜,还能尽情享受景泰蓝铜火锅京味涮肉带来的别样风情。无论是与家人共享天伦之乐,还是与朋友聚会畅谈,经纬渔港都是一个绝佳去处,让人们在美食中感受生活的美好。”



热爱美食的焦作人,一定对经纬渔港不陌生。15年前,经纬渔港初露头角,便以其对海鲜品质的执着追求而引人注目。

彼时,海鲜对于焦作而言如同神秘的远方来客,陌生而又充满新奇。经纬渔港将琳琅满目的海鲜引入餐饮市场,这一开创性的举动,为热爱美食的我们打开了一扇通往海洋美食世界的大门。这里的每一只虾、每一条鱼、每一只蟹,都经过精挑细选,确保其鲜活、肥美。经纬渔港对食材品质的坚守,让食客品尝到了最新鲜、最美味、最丰盛的海鲜盛宴。无论是清蒸海鱼的鲜嫩,还是辣炒螃蟹的香辣可口,都让人回味无穷,使得广大美食爱好者在家门口就能品尝到鲜美至极的海鲜,很好地满足了大家的味蕾。

2009年,焦作市太极体育中心对外招商。经纬渔港借此契机开始转型,入驻市太极体育中心,并以“太极”文化为主线,全力将经纬渔港打造成“新鲜”“绿色”“健康”“时尚”为一体的综合类餐饮企业。

餐厅从装修到菜品选择都作出了全面调整。宽敞华丽的宴会大厅,璀璨的水晶吊灯如繁星般洒落光辉,将整个空间映照得熠熠生辉。宴会大厅内精心布置的舞台,背景绚丽多彩,凡是在

此举办宴会的顾客都可以免费使用。餐厅内被巧妙设计的走廊分成不同区域。十多个包间装修风格独具匠心,或古典优雅,或现代时尚,每一处细节都透露着尊贵与独特。散客区域布局合理的座椅错落有致,既保持了一定的独立性,又营造出温馨的用餐氛围。整个空间的色彩搭配和谐宜人,墙壁上的艺术装饰画为这里增添了一分文化底蕴和艺术气息。

菜品方面也进行了全面创新,在保留海鲜特色的基础上,推出了各种各样的炒菜,满足了不同食客的口味需求。这些炒菜融合了各地的风味特色,既有川菜的麻辣鲜香,又有鲁菜的醇厚香浓,还有淮扬菜的精致细腻。每一道菜品如同一件艺术品,色香味俱全,让人食欲大增。

作为餐饮企业,要想得到更好的发展,必须了解消费者的需求,继而满足消费者的需求。4年前,经纬渔港切合大众消费需求,投资100余万元,在市太极体育中心创办了渔港夜市,再次跑出创新加速度。

渔港夜市一经推出,成了市民休闲娱乐的好去处。炎炎夏日的夜晚,在草坪绿植间吃烧烤、喝啤酒、看球赛,感受城市烟火气,惬意的生活成为市太极体育中心一道亮丽的风景线。今年,经纬

渔港引入京味涮羊肉。“好羊肉,清水涮”,地道的涮羊肉再次成为美食爱好者的心头好。

15年来,经纬渔港始终被大家所喜爱,究其原因,不外乎“新鲜”“绿色”“健康”。

7月2日上午,记者从市太极体育中心6号门进入,开车经过郁郁葱葱的林荫小路,来到一片开阔的地带,按指示停好车后,徒步走过草坪中的石板小径来到经纬渔港,感受这里的美食。

在一间装修典雅的包间内,桌上摆的景泰蓝铜火锅让人眼前一亮。火锅通身经过精细雕琢,珐琅掐丝的花纹缠绕其上,金色镶边更增添了几分华贵。经纬渔港餐饮总经理王雪说,京味涮肉对器具、汤、肉都有很高要求。京味涮肉中的羊肉、牛肉来自内蒙古锡林郭勒盟的苏尼特羊,涮锅用的汤选用的是优质矿泉水。在古香古色中,吃出地道北京味。

产自锡林郭勒大草原的苏尼特羊,生活在美丽辽阔的大草原,每天吃的是天然草场上野生种子植物和优质牧草,这也造就了其肉质鲜嫩且营养丰富的优良特点,被誉为“肉中人参”,其纯天然、无污染、绿色环保的特质更是驰名中外。

“我们一直秉承只有好食材才能做出好味道的宗旨,店内所有食材均是专门到原产地采购,保证了食材的新鲜、绿色、健康、美味。”王雪自豪地说。正因为这分坚持,他们将正宗的内蒙古羊肉空运至此,仿佛将半片草原的美味都搬到了焦作人的餐桌上。

记者了解到,在这里,除了内蒙古鲜牛肉、羊肉外,还有羊围脖、鲜切羊上脑、鲜切雪花牛肉、雪花牛小排等,且店内各类新鲜海鲜都可涮着吃。鲜切羊上脑肉质细嫩多汁,脂肪均匀,口感绵软。师傅将新鲜的羊上脑切得薄厚均匀,放入景泰蓝铜锅中涮几下,羊肉迅速变色,捞起后蘸上店内秘制的蘸料,入口柔嫩多汁,让人欲罢不能。而雪花牛小排,其雪花纹理均匀分布在肌肉组织里,看起来鲜红欲滴,饱满丰腴,极富弹性,在清汤里翻滚片刻后捞出,尽显牛肉的原汁原味,软嫩细腻,肉香浓郁,还能感受到其独特的劲道口感。羊肉半肥半瘦,分布均匀,涮熟后不腥不膻,鲜嫩无比。

图① 温馨的就餐环境。

图② 各种新鲜海鲜。

图③ 全家福羊围脖。

本报记者 王梦梦 摄

大和谐酒店热烈庆祝焦作市餐饮与住宿行业协会成立20周年

丽源家政热烈庆祝焦作市餐饮与住宿行业协会成立20周年

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