



中秋·团圆

来大长垣饭店 畅享亲情盛宴

本报记者 朱颖江



“妈妈，今年中秋节咱家团圆宴就定在大长垣吧，我特别想吃大长垣的红烧黄河大鲤鱼。”还没有到中秋节假期，在外地工作的刘敏就早早地规划了假期行程。离家3年，她天天念叨家乡的美食，今年中秋节和家人团圆，一定好好品尝家乡的美味。

大长垣饭店对于那些在外地打拼的焦作人来说，有着最美好的记忆、最难忘的味道。当然，逢年过节、日常小聚，大长垣饭店也是大家的首选。

街头的饭店千千万万，大家为何对大长垣饭店如此痴迷？因为这里的味道，是家的味道。

三店同庆“大放价”

中秋节即将到来，在这个充满温情与思念的佳节，大长垣饭店三店（焦东店、工业路店、新丰一街店）同庆，精心筹备，为大家奉上一场令人惊艳的饕餮大餐。红烧黄河大鲤鱼、荷香健腐肉等极具代表性的地方美味，永远都是我们喜欢的味道，这些佳肴让大家味蕾得到满足的同时，还让大家找回曾经最美好的记忆。

今年的中秋佳节，大长垣焦东店、工业路店、新丰一街店，结合各自的特色推出不同价位的套餐，满足大家的各种需求。在大长垣工业路店的菜单上，记者看到今年中秋佳节的套餐直降200多元，原本定价847元（10人~12人）的套餐，在中秋节期间只需688元。该套餐内容丰富，有8个凉菜、8个热菜、2个汤、2种主食。其中，凉菜有大块牛腱、葱香烤黄鱼、果蔬大拌菜、泡椒芥兰、柠檬脱骨凤爪、捞汁四样、功夫豆丝、宫廷豌豆黄；热菜有北京烤鸭、泼辣肥牛、

荷香健腐肉、小炒素鲍鱼、清蒸中华鲟、豫北小公鸡、干锅鹿茸菌、时蔬豆筋。这些都是食客最喜欢的，也是点餐率很高的菜品。厨师精心搭配的套餐，不仅价格实惠，还能满足老人、孩子等不同年龄段人群的口味。

据大长垣饭店的相关负责人介绍，中秋节期间，餐费超过500元的均送特制饮料两瓶。

严选食材 匠心制作

烹制美食更像一场修行。在烹饪的世界里，所有精心准备的美食，最珍贵也最值得慢慢回味的，就只有两个字“匠心”。大长垣饭店自2008年成立以来，强大的后厨团队研制创新出数不胜数的经典佳肴。在这里，一条鱼、一把青菜，经过扒、烧、炸、熘、炒等多道工序后，从形态到味道，变化万千，又不失食材的本质。

大长垣饭店的美食文化还体现在对地方特色的传承与弘扬上。焦作有着丰富的饮食文化传统，大长垣饭店将这些传统融入到自己的菜品中，让食客在品尝美食的同时，也能了解到焦作的历史文化。无论是黄河大鲤鱼所代表的黄河文化，还是糟鱼等传统美食所承载的地方记忆，都在大长垣饭店得到了生动的展现。

大长垣饭店对食材的挑选可谓是严苛至极。为了保证烤鸭的品质，饭店的采购团队会亲自走访多个养殖场，挑选最优质的原材料，确保肉质鲜嫩。对于猪手的挑选，更是精益求精，只选用新鲜、大小适中的猪手，经过严格的检验和处理，保证口感软糯且富有弹性。黄河大鲤鱼则是直接从黄河流域的渔民手中采购，确保每一条鱼都是鲜活的，以保证

鱼肉的鲜美。在挑选蔬菜等食材时，也会优先选择当地的有机农产品，确保食材的新鲜度和营养价值。

食材考究，制作更加考究。厨师以精湛的技艺将食材烹饪得恰到好处，既保留了丰富的营养，又赋予其独特的口感。烤鸭，皮脆肉嫩，香味四溢，让人回味无穷。五香猪手入口“Q弹”，满满的胶原蛋白，是美容养颜的佳品。黄河大鲤鱼作为传统名菜，在大长垣饭店更是被演绎得淋漓尽致。新鲜的黄河大鲤鱼，经过精心烹饪，鱼肉鲜美，口感细腻，寓意着吉祥如意，是宴请宾客的上佳之选。肉丝盖顶，创新的搭配让口感丰富多样，营养均衡。糟鱼，传统的制作工艺赋予了它独特的风味，香气扑鼻，令人难以忘怀。

这些特色美食，不仅仅是一道道菜肴，更是大长垣饭店对美食文化的传承与创新。每一道菜都蕴含着厨师的心血与智慧，体现着对食材的尊重和对味道的极致追求。在大长垣饭店，拒绝添加剂，拒绝预制菜，坚持用最好的食材做出最好的味道，是一种承诺，更是一种坚守。

在大长垣饭店，美食不仅仅是舌尖上的享受，更是连接着人们内心深处的那一抹乡愁，而味道，则是乡愁最直观的表达。那熟悉的味道，如同一条无形的纽带，将游子的心与故乡紧紧相连。当大家品尝着这些美味佳肴时，记忆的闸门瞬间被打开，儿时的欢笑、家人的温暖、故乡的山水仿佛都浮现在眼前。大长垣饭店的美食，让大家在品尝的同时，深深记住了那份难以割舍的乡愁，找到了心灵的归宿。在这里，大家可以与家人、朋友共享美食盛宴，共度团圆佳节，让温暖在心中流淌，让乡愁在味道中永恒。

图① 大长垣健腐肉。

图② 大长垣豫北小公鸡。

图③ 大长垣泼辣肥牛。
(本版照片均由本报记者朱颖江摄)

“味”动长垣，服务至臻

本报记者 朱颖江

餐饮与服务相辅相成，美味菜品是核心，优质服务提升体验，二者共同打造完美就餐感受。在大长垣饭店，美食文化不仅仅体现在菜品上，还体现在服务中。

大长垣饭店的服务团队热情周到、专业细致。

大长垣饭店始终以食客为中心，用心倾听每一位食客的需求，为食客提供贴心的服务。从点菜的建议到上菜的速度，从餐具的摆放到餐盘的更换，每一个环节都做到尽善尽美。在这里，食客不仅能品尝到美味的佳肴，还能享受到优质的服务，感受家一般的温暖。

就在不久前，记者有幸亲历大长垣饭店厨师长对服务员的一次培训。

在大长垣焦东店，厨师长带领后厨团队研制出了几道新菜，经过大家的品鉴后正式推出。为了让食客能够更好地了解菜品，厨师长组织服务员进行培训。厨师长从菜名讲起，详细阐述了菜名的渊源，然后介绍食材的产地、加工的方式以及菜品的口感。厨师长讲得详细，服务员认真记录，不明白的地方及时询问，详细了解新菜品特色，以便更好地给食客推荐。

当你在大长垣饭店用餐时，服务员会以专业而热情的态度，为你详细讲述菜品背后的故事，让你

在品尝美食的同时，也能感受到美食文化的博大精深。在大长垣饭店，服务员不仅为食客提供服务，他们还是后厨与食客之间的桥梁，及时反馈食客对菜品的评价，以便后厨更好地了解食客的喜好，创作出更多的美味。

大长垣饭店为了更好地服务市场，凡是在该饭店定满月宴、寿宴、庆功宴等宴会的，大长垣饭店都提供免费的主持服务和免费布置会场。他们用心打造每一个场景，让宴会充满了欢乐与温馨。专业的主持人为宴会增添了更多的仪式感，免费布置的会场更是美轮美奂，让宾客沉浸在幸福的氛围中。

服务员报菜名也是大长垣饭店服务中的一大亮点。服务员用清晰、悦耳的声音报出每一道菜名，仿佛在美食奏响一曲动人的乐章。这一举措不仅让食客对即将品尝的美食充满期待，更是展现了服务员的专业素养和对工作的热爱。

在大长垣饭店，服务是一种艺术，是对食客的尊重与关爱。这里的每一位服务员都以真诚的微笑、周到的服务，为食客创造了舒适、愉悦的用餐环境。大家用行动诠释着什么是真正的优质服务，让每一位来到大长垣饭店的食客都能感受到家的温暖。



大长垣工业路店服务培训。