

# 味蕾盛宴 爱心同行

## ——焦作迎宾馆“米其林”美食之旅活动侧记

本报记者 齐云霞

春天是个美好的季节,也是让人食欲大开的时节。

3月15日,焦作迎宾馆精心筹划的“米其林”美食之旅活动落下帷幕。此次活动不仅为食客带来了一场舌尖上的盛宴,更通过公益环节传递了温暖与爱心,成为春日里一道亮丽的风景线。活动现场人潮涌动,气氛热烈,许多市民携老带幼前来参与,共同感受美食的魅力与公益的力量。

作为活动的核心环节,焦作迎宾馆为食客呈现了一场惊艳的春季美食盛宴。餐厅团队精心设计了一系列融合中西风味的精致菜肴,每一道菜品都展现了厨师团队的匠心独运和对食材的深刻理解。

菜单中,野菜鲜虾石榴包以其清新的口感和独特的外形,吸引了食客的目光。鲜嫩的虾肉与野菜的清香完美融合,包裹在晶莹剔透的面皮中,仿佛一件艺术品。日式照烧鳗鱼则以其浓郁的酱香和细腻的肉质征服了食客的味蕾,展现了日式料理的精致与优雅。

春韭鱼子酱笃春笋、俄式山药泥沙拉等菜品也各具特色。春韭鱼子酱笃春笋以春季时令菜春笋为主角,搭配鱼子酱的鲜美,展现了春季的生机与活力;俄式山药泥沙拉则以异域风味为食客带来了全新的味



觉体验。

活动中的菜品除了冷菜系列外,还有经典热菜剁椒蒸南湾湖鱼头、泰式咖喱烩牛肉、鲍鱼红烧狮子头、渝州酥香辣子鸡等,更有烤肉、西式浓汤、川式冒烤鸭等菜品。此外,焦作迎宾馆主厨还为大家推荐了限量特供的广式靛汤、挪威三文鱼刺身、芝士焗黑虎虾及梅菜扣肉煲仔饭、华夫饼。

此次活动还融入了公益元素,进一步提升了活动的社会意义。当晚,焦作迎宾馆与市儿童福利院联合发起了“以书换蔬·春日暖童心”公益活动,通过捐赠书籍换取新鲜蔬菜。这些书籍最后全部捐赠给了市儿童福利院,为那里的孩子送去知识与关爱。

这一公益环节得到了现场食客的积极响应。许多家庭特意带来了适合儿童阅读的绘本、故事书和科普读物,用实际行动支持公益事业。一位参与活动的食客表示:“这样的活动非常有意义,既能享受美食,又能为孩子做点事情,感觉特别温暖。”

此次活动不仅是为了展示焦作迎宾馆的高品质餐饮服务,更是希望通过公益行动回馈社会,传递正能量。未来,焦作迎宾馆将继续秉持“品质与责任并重”的理念,为食客提供更优质的服务,同时积极参与公益事业,为社会贡献更多力量。

图① 甜品。

图② 野菜鲜虾石榴包。

本报记者 齐云霞 摄



# 寻味晋城 一场舌尖与心灵的双重旅行

本报记者 陈东明

3月19日,阳光正好,微风不燥,由我市东方宾馆集团、味知苑酒店集团、大长垣酒店、马天顺酸菜鱼酒店、越秀餐饮集团、孟州市华鑫公司、河南小企鹅集团等企业负责人及市餐饮与住宿行业协会领导组成的考察团,踏上了山西晋城这片充满魅力的土地,开启了一场别开生面的考察交流之旅。

晋城,这座藏在山水之间的城市,不仅仅有着壮丽的自然风光,更有让人“垂涎三尺”的美食文化。这次考察,无疑是一次探寻美食宝藏的奇妙之旅。

大家对晋城餐饮企业进行了一天的考察,仿佛被卷入了一场味觉狂欢。各种风味独特的晋城美食,像一群热情好客的主人,迫不及待地向大家展示自己的魅力。晋城市餐饮住宿行业协会会长张会忠和秘书长郝江杰全程陪同讲解,他们声情并茂地讲述着每道美食背后的典故。这些佳肴不仅仅是食物,更是历史与文化的承载者。

里格抓,这名字听起来就充满了神秘色彩。据张会忠介绍,上世纪50年代,小说家赵树理在山西地方工作。当时条件艰苦,赵树理在农忙季节,把自己配置的白面拿到地头,准备做锅盔为大家改善伙食。但厨艺不佳的他锅盔做不成,失望之际想起了在北京吃过的馅饼,便把面用手摊成薄片,将馅放在面上用劲包馅,可抓住这边,那边露出了馅,抓住那边,这边的馅又露了出来。没办法,他只能边抓边按,最后才勉强包好放到鏊上,用柴烧熟后切分开给老乡。老乡吃完后觉得很香,于是为这种美味起名“理圪抓”,后改为“里格抓”。咬上一口,那丰富的口感在舌尖上散开,面皮的劲道与内馅的鲜美相互交融,仿佛能品尝到岁月的味道。

相府闷罐草鸡汤,这可不是普通的鸡汤,它选用当地散养的草鸡,搭配上各种滋补的食材,放入闷罐中慢慢炖煮。小火慢熬,



让鸡肉的营养和鲜味都融入到了汤里。揭开锅盖的瞬间,香气扑鼻,让人忍不住直咽口水。这道汤在当地可是滋补的佳品,无论是产妇坐月子,还是老人身体虚弱,都少不了这道鸡汤。而更绝的是,将炒制后的当地特色小米倒入汤中,人们喝上一口,仿佛全身的细胞都被激活,满满的幸福感油然而生。

高平烧豆腐,这道看似平凡的菜肴,却有着不平凡的故事。相传,长平之战后,百姓对秦军恨之入骨,就用豆腐来比喻白起,将豆腐切成小块,放入锅中煎烤,再配上各种调料,以解心头之恨。久而久之,高平烧豆腐就成了当地的特色美食。如今,这道菜已成为晋城餐桌上不可或缺的佳肴。酥脆的外皮,细腻的内里,再蘸上特制的酱料,那独特的味道让人回味无穷。

而虾仁野小葱炒小米,更是一道充满创意的美食。精心炒制后的新鲜虾仁酱,搭配上春天里鲜嫩的野小葱,与多道工序焙制的金黄色小米一起翻炒。小米吸收了虾仁酱和小葱的鲜美,变得更加可口软弹。这道菜不但口感丰富,而且营养均衡。张会忠说,这道菜是当地厨师根据季节食材创新

研发出来的,曾被央视报道推荐过,充分体现了晋城美食对食材本味的追求和对创新的探索。

当天,考察团一行先后参观了当地国际康养城、星光晋城菜、锦呈主题婚宴、十小碗等企业。在国际康养城,大家感受到了美食与健康养生的完美结合;星光晋城菜里,一道道精致的菜品让人领略到了现代烹饪艺术与传统美食的碰撞;锦呈主题婚宴里,那盛大的婚庆宴席,体现着晋城独特的婚庆饮食文化;十小碗店,各种特色小吃汇聚一堂,每一碗都有着独特的风味,让人吃得停不下来。

在参观过程中,大家详细听取了当地餐饮文化、企业经营、养生康养、婚庆宴席等方面的介绍。每一个企业都有着自己独特的经营理念和文化内涵,他们对美食的执着和对品质的追求,让考察团成员深有感触。大家不仅品尝到了美味的晋城美食,更学习到了晋城餐饮企业的成功经验和创新精神。

上图 考察团成员在参观酒店摆台。

本报记者 陈东明 摄

打造健康美味  
百姓饮食指南

主编:陈东明

新闻热线:

15893090301

监督维权热线:

18639136028



扫码关注焦作日报抖音号