

一张门票=食宿折扣

“文旅+餐饮”狂欢来袭，诚邀企业参与



本报讯(记者齐云霞)“凭景区门票，住宿、餐饮享折扣”“住宿、餐饮消费满额，景区门票有优惠”……日前，记者从市餐饮与住宿行业协会获悉，为推动消费提档升级、激发文旅市场活力，我市将推出“景区+住宿+餐饮福利大放送”活动，希望我市广大餐饮企业积极报名参与，共享旅游消费新机遇，共绘怀川旅游新蓝图。

据了解，此次活动将为省内外游客送上两个超级休闲福利，让您轻松畅玩焦作AAAA级及以上景区，还能享受住宿、餐饮的超值折扣。

福利一：凭景区门票，住宿、餐饮享折扣！只要在5日内持焦作市AAAA级以上景区门票，无论是在酒店办理入住，还是在街边寻觅美食，都能享受实实在在的优惠！住宿消费打8折，让您以更实惠的价

格享受优质的睡眠体验；餐饮消费打9折，品尝焦作特色美食。

福利二：住宿、餐饮消费满额，景区门票有优惠。在焦作市的住宿、餐饮企业消费满200元，保留好小票。这张小票可是您畅游景区的省钱“利器”。5日内，凭小票到焦作市AAAA级景区旅游，门票打8折，让您用更少的钱领略焦作的大好风光。

此次活动招募的餐饮企业包括星级酒店、地方特色餐厅、美食小吃街、农家乐等，提供丰富多样的美食体验，确保食品安全与品质。请有意者联系市餐饮与住宿行业协会，报名地址在市工业路大长垣酒店四楼401室，报名电话为(0391)3980958。

组图 我市地方特色美食。
本报记者 陈东明 摄

这家饺子馆30年匠心“包出家的味道”

让怀川人重温往日乡愁

本报记者 齐云霞

饺子，这一历史悠久的民间美食，承载着深厚的文化底蕴。在市建设路与友谊路交叉口路北，徐记多味饺子馆凭借其别具一格的手工饺子，在怀川大地的美食版图上占据了一席之地，历经30年而不衰。这背后，究竟蕴藏着怎样的独到之处呢？

说起开手工饺子馆的初衷，今年65岁的徐树林依然记忆犹新。1995年，因工厂效益不好，35岁的他下岗了。为谋生计，他与妻子在市工业路开启了徐记多味饺子馆的“下海路”。

“我们之前帮开餐馆的亲戚干过一阵子活儿，所以也算有一点儿经验。”徐树林说，即使如此，开餐馆也是边干边摸索。多年来，他一直秉承着“手工精制、皮薄馅足，每一口都是家的味道”。

自从开店后，徐树林和妻子每天五六时就起床，到农贸市场精心挑选当日的食材。然后，他们回到店里开始剁馅料、

盘馅、和面等。

“刚开始条件艰苦，就我们夫妻俩人，经营四五种馅的饺子，从早到晚，一点儿不得闲。每天要忙到第二天两三点，有时到第二天五六点。”徐树林说，为了多挣几十元钱，他们不得不一而再地延长营业时间。

饺子是我国传统美食，不仅在日常餐桌上占据重要位置，也与许多传统节日息息相关，尤其在冬至、春节，饺子更成为人们餐桌上不可或缺的美食。饺子承载着中国传统文化中“团圆”和“吉祥”的思想，无论是北方的肉馅饺子，还是南方的素馅饺子，都代表着中国人对美好生活的向往和祝福。

徐记多味饺子馆的饺子选用新鲜猪肉、羊肉，以“手工包制、馅料新鲜、薄皮馅多、个头匀称”而闻名。该店的饺子消费定位亲民、价格实惠，适合各类消费群体，无论是堂食，还是外卖，都深受人们的喜爱。

“饺子是否美味，关键在于其馅料的选择。”徐树林说，优

质的猪前腿肉是制作肉馅的首选，与葱、姜的融合也更顺畅，从而提升了饺子的口感。待肉馅剁好后，便开始将各类蔬菜与配料逐一加入肉馅中，并搅拌均匀。徐树林说：“拌馅时必须朝一个方向搅拌，每盆饺子馅重五六公斤，我们每天需要搅拌的饺子馅大约有20盆。”

包饺子的面经过反复揉制、发酵后，面团变得松软适宜，也更加光滑细腻，非常适合包饺子。

多年来，该店一直保持着“老人、老店、老味道”经营理念。近年来，在守正中创新、在传承中拥抱市场，在竞争激烈的餐饮市场一路“稳扎稳打”。徐树林把对美食的领悟“揉”进了每一个饺子里，坚持对老配方传承，同时坚持对品质进行升级改良。

“饺子是中国的名吃，到了我们这一代人手里，老味道不能变，但时代的需求、食客的口味是千变万化的。那么，我们



就以不变应万变。”徐树林在保持原有饺子独特风味的基础上，陆续推出新产品。目前，该店的饺子已有十几种馅。

“要想做大、做强，就得从细节上把关。”徐树林说，“诚信经营和对品质精益求精，让我们赢得了顾客的信任。”想要在传承的基础上让怀川特色美食得到更好发展，就要推陈出新，不断寻求进步。

“之前，因种种原因，店面暂时关停了4年。今年，徐记多味饺子馆在市建设路与友谊路交叉口路北重新开张。”徐树林说，如今新店启程，仍将以热腾腾的匠心，让老客户重温往日的美食记忆，让儿时的味道再次在舌尖绽放。

上图 美味的饺子。
本报记者 齐云霞 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