

焦作迎宾馆 美食义卖爱心“味”你而来

本报讯(记者齐云霞)凉意渐浓的时节,美食宛如秋日暖阳,令人难以抗拒。味蕾在美食的诱惑下蠢蠢欲动,胃也在美食的填补中收获满足。10月24日16时30分至17时30分,焦作迎宾馆将在沁泉湖北门举办一场别具意义的美食义卖公益活动,义卖所得将全部转化为焦作市儿童福利院所需物资并进行捐赠,用美食传递温暖与爱心。

世界上最治愈人心的,莫过于美食。品尝八方美食,就如同开启一场场原地旅行,在舌尖上领略百味人生。而焦作迎宾馆,不仅是用美食满足味蕾的场所,更是对外展示焦作城市形象的重要窗口。

近年来,焦作迎宾馆在管理与服务上不断追求卓越,先后引入7S全面质量标准化、卓越绩效管理体系等先进管理模式。2020年,焦作迎宾馆顺利通过GB/T19001-2016质量管理体系认证、3A级企业认证,正式加入金钥匙国际联盟,成功跻身河南省同行业公务接待“第一方阵”,以高品质的服务和管理赢得了广泛认可。

做美食如同做人,需真材实料,去杂选优,精心烹饪,方能成就美味佳肴。焦作迎宾馆深谙此道,其特色菜品均选用上好、道地的食材。在富有创

新精神的厨师手中,这些食材历经水与火的淬炼、冷与热的交融,摇身一变成为一道道经典美味,让人垂涎欲滴、欲罢不能。

活动当天,焦作迎宾馆将精心制作多种凉菜、面点用于公益筹款。焦作迎宾馆相关负责人表示,虽然举办此次活动会有一定损失,但他们并不遗憾,希望通过这次活动,为大家带来愉悦的心情,用爱和勇气向社会传递希望与向善的力量。

“我们不仅是在做美食,更是在传承一种文化。”焦作迎宾馆相关负责人说,该宾馆的每一道点心都经过中医理论指导,力求在味觉享受中传递健康理念。

以铁棍山药、菠菜、山茱萸为主料的山药苹果派,绵软香甜,兼具健脾益胃的功效;淡奶油怀菊山药糕融入菊花清火明目的特性,搭配蔓越莓的酸甜,成为养生与美味并存的典范。在焦作迎宾馆的菜单上,每一道点心都是一场跨界艺术展。绿豆山药糕将铁棍山药与绿豆的清香完美交织,入口即化;凤梨酥把酥松外皮与酸甜凤梨内馅巧妙融合,外层椰香与内馅纤维的层次感令人回味无穷;茶色生香则以抹茶的微苦与巧克力的醇厚碰撞出惊喜,细腻如生巧的口感颠覆了大家对传



统甜点的认知。

在当今社会,企业的作用早已超越创造经济效益的范畴,更应肩负起推动社会进步、回馈社会的责任。近年来,焦作迎宾馆除了以酒店为载体,深入发掘焦作文化体验,为各类客群打造更有价值的居住体验外,还积极投身公益事业,秉持奉献爱心、回馈社会的公益

理念。此次开展的义卖美食活动,正是该宾馆众多公益项目中的一项,映射出其广泛而深入的公益实践。焦作迎宾馆用实际行动诠释着企业的社会价值,让美食与爱心同行,为城市增添温暖与美好。

图①②③ 焦作迎宾馆的精致面点。
本报记者 齐云霞 摄

【寻味焦作】 好妈妈东方酒店： 梅干菜烧肉烹出三十年匠心坚守

本报记者 齐云霞

“在焦作市餐饮领域,好妈妈东方酒店承载着很多人30年的岁月记忆。作为以婚宴、商务宴席、家庭聚会为主打的餐饮企业,30年来,该酒店始终坚守“美味现做更健康”的承诺。近日,该酒店推出的创新菜品——梅干菜烧肉,凭借独特魅力引发食客热捧。这道看似家常的佳肴,实则凝聚着30年匠心沉淀的烹饪智慧。

好妈妈东方酒店拥有一支秉持“工匠精神”的烹饪团队。他们集川、湘、豫、粤、杭邦、东北各菜系之精华,兼容并蓄,自成一派。在坚守五味调和、质感适中的传统烹饪理念基础上,不断推陈出新,开发新菜品,精准契合广大食客日益提升的餐饮文化需求。

该酒店行政总厨陈华说:

“我们的红烧肉等传统菜,是几代焦作人的美味记忆。但创新并非颠覆,而是让传统焕发新生。”今年推出的梅干菜烧肉,正是这一理念的完美呈现。

该酒店长期以来以“家”为核心,遵循健康、美味的经营理念。在食材的选取上,严格执行食品安全条例,精心挑选每一种食材;在烹饪过程中,用心料理每一道菜品,孜孜不倦地追求美食的创新与突破,真正做到“一菜一格,百菜百味”,始终如一为食客奉献“家的味道”。

这道备受赞誉的梅干菜烧肉,在选材与制作上极为考究。该酒店选用肥瘦比例恰到好处的带皮猪五花,历经“焯水去腥——煸炒出油——慢火炖煮”三重精细工序。其中,梅干菜的处理尤为独特,需经晾晒、腌制、自然发酵陈化,再与黄酒、冰糖、八角等10余种香料共同慢炖8个小时,演绎出一场味觉的华丽交响曲。

“慢火出细活”是这道菜的

精髓所在。该酒店研发团队通过无数次实验发现,当炉火温度稳定在85℃时,胶原蛋白会以每分钟0.3克的速度分解,这正是肉质“酥而不烂”的关键。同时,梅干菜中的谷氨酸钠与猪肉的肌苷酸相互融合,形成天然鲜味叠加,创造出比味精鲜美3倍的复合味觉体验。

当这道梅干菜烧肉端上餐桌,色泽诱人的红烧肉冒着热气,浓郁扑鼻的香味瞬间直抵心肺。轻咬一口,肥而不腻,香润可口,令人垂涎欲滴的同时,更感受到满满的温暖。

除梅干菜烧肉外,该酒店的荷香跑山鸡、熟地狮子头等创新菜同样备受青睐。这些菜品在传承传统的基础上大胆创新,既保留了经典风味,又融入了现代元素,满足了不同食客的口味需求。

“作为一家焦作市餐饮的老品牌,好妈妈餐饮管理有限公司在焦作市人民心中有着特殊的感情。”陈华说,这分感情不仅

源于酒店提供的美食,更源于对顾客的真诚与用心。该酒店始终坚信,只有用心去做,严把品质关,不断精进创新厨艺,才能做出更好的味道。因此,从食材挑选到菜品烹饪,再到顾客服务,每一个环节都倾注了酒店的心血与诚意。

多年来,好妈妈东方酒店凭借卓越的品质和优质的服务,荣获众多荣誉,如“河南省重点餐饮企业”“做良心餐饮,供放心饭菜”示范店、“2014年度文明餐桌示范店”等。这些荣誉是对酒店30年坚守与努力的高度认可。

暮色中的好妈妈东方酒店灯火通明,后厨飘来的梅干菜烧肉香气与食客的欢声笑语交织在一起,绘就了一幅温暖的市井画卷。在这里,每一口烧肉都是时光的馈赠,每一滴汤汁都饱含匠心的温度。这或许就是焦作味道最动人的诠释:用30年光阴熬煮一锅人间烟火,让传统在创新中永生。

美食周刊

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
焦作日报微信公众号

扫码关注
焦作日报抖音号