

老刘野生大鱼坊 让洛阳美食爱好者品尝天下“鲜”

随着老刘野生大鱼坊品牌连锁开遍全国来到古都洛阳,生长在乌苏里江、松花江里的原生态“野生大鱼”,让古城美食爱好者尝到了天下“鲜”!

名贵中草药炖制出营养汤料

从东北“坐”飞机来的野生大鱼,有鳊鱼、大马哈、鳌花鱼、红尾鱼、青根鱼等,其肉质细嫩、纯香。特别是这里的鳊鱼,被神秘而古老的赫哲族奉为“鱼中之皇”,它全身上下只靠一根脊骨运动,其鱼肉口感与营养价值不可估计。而花马哈鱼因其特殊的香味,被奉为“鱼中贵族”。老刘野生大鱼坊用东

北特产人参、鹿茸等60多种名贵中草药经数十道祖传工艺秘制而成的汤料,炖出最正宗的野生大鱼的味,让食客们难以忘怀,深深迷恋上野生的滋味。

金秋时节 鱼味香浓

老刘野生大鱼坊采用东北特有的铁锅炖菜方式烹制,每口锅直径近一米,鱼在铁锅里慢慢炖制。炖鱼时,可以加入豆腐、东北榛蘑、白菜、土豆等,再加上由东北师傅采用祖传秘方秘制的料,经过大中小火逐一慢炖,让鱼的味道充分溶入汤及炖菜之中,同时在铁锅里贴上玉米饼,用鱼汤煮熟,靠铁锅炕焦,汤

和饼此时都充分吸收了铁元素,一锅鲜香美味的鱼宴就可以享用了。尝一口鱼肉,光滑鲜香;吃一口贴饼,醇香酥软;品一口菜蔬,香气四溢;来一口底汤,有滋有味。在品尝美味的同时,又能补铁、补钙,一举两得。

鱼吃完后,再尝尝咱河南特有的烩面,搭配时令蔬菜,那种恰到好处口味更让食客们赞不绝口。

本店在金秋时节,推出了同种鱼吃三斤送一斤,生日持有效证件消费送价值108元花马哈一斤等活动。

地址:瀍河回族区九都东路与新街路口向北100米路北

订餐电话:63553999

豪享来第三届少儿美食征文大赛开赛

日前,以“分享美食、发现快乐”为主题的豪享来第三届少儿美食征文大赛开赛了!

据了解,本次活动是以豪享来中西餐厅所在的每个城市的中、小学生为主要参赛对象,你只需用手中的笔记录下与美食邂逅的感人瞬间,投稿“我最喜爱的美食”主题征文即可,文章体裁不限,并将缩写文章提交至豪享来指定的邮箱(hxlmshw@126.com),即有机会将iPad3平板电脑捧回家!

豪享来将在全国所有来稿中评选出一、二、三等奖。

一等奖(豪牛大奖)3名,各奖苹果iPad3平板电脑+漆线雕豪牛奖杯;

二等奖(智牛奖)5名:各奖豪享来1800元礼券;

三等奖(潮牛奖)8名:各奖豪享来1000元礼券。

同时,豪享来还将从各分赛区中评选出最佳组织奖和桃李满门奖,并分别给予1000元礼券和500元礼券的奖励。

2012年11月18日截稿,如果你认为自己有实力,就赶快参加吧!

本刊记者 杨飞

食在洛阳,味在养生汤王

自古就有“唱戏的腔,厨师的汤”,可见汤在饮食文化中的重要性。养生汤王酒店是一家以养生汤为主营,燕鲍翅、彭祖养生菜和创意私房菜为特色的养生餐饮名店,是社会各界名流体验养生文化的必选之地。

汤王所有养生汤系列菜品,均遵循中华传统烹饪之道,坚持从食材原产地选料,历经二十余道工序,煲制八小时以上,真正做到“有味使其出,无味使其入,有异使其去”的效果,正所谓“近可烹汤韵味美之口服,远可达药食同补之奇效”。彭祖养生菜以味为中心,

以养为目的。以绿色健康的饮食理念和食材的营养搭配为基础,遵循厨界烹饪之道。大味无疆:真正的美味是没有国界的。大味必淡:越少放调料越能突出食材的本真之味。大味必真:追求食材的本真之味。大味无烹:越简单的方法烹调,越能留住食材本真的自然之味。综合中医养生理念,以视觉佐心境。成就艺术、意境、文化、养生为一体的美食体验,让您的舌尖时时刻刻处于味觉之巅峰。

秋季养生推荐之菜品:养生功夫菌王汤、小米软骨丸子、泉水小牛肉、香爆美味牛肝

菌、养生小米饭。

地址:洛阳新区政和路与望春门街交叉口 电话:65786788 65786789



鑫融基之约·2012洛阳市民最喜爱的品牌调查报告 ⑨

雅香楼:在传承和创新中跨越

阅读提示:

雅香楼,一个躬耕于餐饮界二十五载的优秀品牌,肩负服务民众,创造优质健康美食的使命,凭借旗下雅香楼菜馆、面包房、面点王、雅香金陵大饭店等多个产业实体品牌内涵的持续提升,给广大市民呈现了一个感人至深的雅香楼。



每年的雅香楼月饼节延续着火爆场面;面点王里的排队长龙日复一日;端午节的粽子产量逐年递增,但依旧供不应求……所有这些可喜的现象都得益于雅香楼正确的品牌战略,得益于雅香楼一直坚守的经营理念和服务品质。

雅香楼开业二十余年来,产品线日渐丰富,雅香楼面包、雅香楼蛋糕、雅香楼月饼、雅香楼粽子、雅香楼新春熟食集装箱、雅香楼新春大礼包、雅香楼粤菜、雅香楼大闸蟹美食节、雅香楼面点王等相继推出,在丰富广大市民餐桌的同时,促进了我市食品行业的进步和发展。

高端菜馆新亮相 演绎传奇美名扬

公司旗下雅香楼菜馆是洛阳首家合资餐饮企业,菜品品质以精细见长,并结合北方口味,形成了独特的风味。

去年,雅香楼菜馆新装开业后,定位为高端餐饮,通过细微浓情服务,以环保健康美食为主导、饮食文化为内涵,确立了雅香楼菜馆的高端品位。古色古香的传统门楼,

中式典雅的就餐环境、做法考究的新品菜系以及数十年如一日传承和坚守对品质的严苛要求……这一切都只为提升雅香楼这块金字招牌的品牌内涵。

在这里,新派粤菜、高档燕鲍翅、海鲜系列、至尊美食应有尽有;在这里,品茗洛洛文化传奇,在觥筹交错中尽显恢宏从容气度。

经过多年耕耘,雅香楼菜馆先后荣获“洛阳名店”、“河南名店”、“中华餐饮名店”、“全国绿色餐饮企业”等称号,并被评为洛阳市首家“特级酒店”,连年获得“洛阳市食品卫生先进单位”,众多厨师获洛阳“烹饪名师”等荣誉。

一片真情在雅香 小小面包传万家

始建于1990年的雅香楼面包房,是洛阳首家引进法式面包生产线的面包生产企业。

雅香楼面包房用艺术点亮生活,飘香千万家。洛阳首家引进法式面包生产线,首家引进广式月饼生产工艺和高档西点、蛋糕,引进港台花式系列、新派西点系列产品,这

些精美绝伦的糕点,更像一件件珍贵藏品,彰显卓越的雅香楼糕点文化艺术。

近年来,店面数量遍布全市,雅香楼面包房在快速发展的同时,提升了我市饼店业的消费档次,方便了寻常百姓。

在这里,宽敞明亮的购物环境,洁净典雅的休闲桌椅,满足消费者的不仅仅是购物欲望,更是一种享受。

雅香楼面包房生产的面包、糕点、月饼先后获得“全国消费者信得过产品”、“中国国际食品博览会特奖”、“全国质量信誉产品”、“中国放心食品信誉品牌”、“全国优秀饼店”、“全国店面设计优秀奖”、“中国市场消费商品质量信誉竞争力十佳品牌”、“放心食品”、“河南省优质产品”等荣誉。

雅香楼面点王 名优小吃大荟萃

洛阳是历史文化旅游名城,每年外地游客众多,他们一般都想品尝洛阳的传统小吃,但因街头小店卫生条件和就餐环境的原因,吓跑了不少游客,这同时也直接影响了洛阳形象。

2003年,规模更大、干净卫生、就餐环境更好,集几十种地方风味小吃于一体的现场制作、明档销售,全新的管理模式,合理的健康饮食结构,宽敞明亮的就餐环境,放心的产品质量,构筑了独特风格的“中式快餐店”,引来了如潮水般的顾客——背着书包的孩子、匆匆的上班族、晨练归来的长者、来洛观光的游客,还有老外……潜力巨大的市场蕴含着商机。

一时间,以“面”做文

章的大众餐馆如雨后春笋般地开起来,不仅方便了市民就餐,也极大地改善了洛阳小吃饮食环境。

感受细意浓情 体验雅香金陵

与时俱进,为满足日益增长的高端商务需求,雅香楼在新区建造了一家太空主题标准现代化大型智能酒店——雅香金陵大饭店。

雅香金陵大饭店位于新区王城大道与体育大道交会处北侧,占据CBD核心位置,毗邻奥林匹克体育中心,与市行政中心相距百米,区位优势明显,它将成为中西部地区最具影响力酒店之一。

酒店凭借具有国际视野的管理团队,全球同步的酒店配套,传承着雅香楼细意浓情的服务品质,为高端商旅客户提供更为优质和个性化服务的同时也赢得了众多重大活动青睐。

在世界旅游小姐、奥运圣火传递、世界邮展等重大活动中,雅香金陵大饭店都被指定为入住酒店。这些重大活动的安排,对雅香金陵大饭店来说,既是责任,也是光荣。

风雨二十五载,雅香楼从无到有,由弱变强,在传承和创新中得到成长。今后,雅香楼将始终坚持肩负服务民众,创造优质健康的美食的经营理念,让每一位顾客都能在这里得到尊重、得到享受。

争创新业绩
喜迎十八大

