

休闲·餐饮

拼团买羔羊,舌动心也痒

每只羊重30斤到50斤,共300只,由鲜达牧业从锡林郭勒运回洛阳

□本刊记者 张莹

蒸馒头,面粉总想要石磨的;吃鸡蛋,总想吃真正的土鸡蛋;涮羊肉,总想要当日宰杀的羊……临近春节,忙

1 天然牧草育鲜嫩羔羊

明天就是小年了。爱吃涮羊肉的你,是否买到了鲜美的羔羊肉?

“蓝蓝的天上白云飘,白云下面马儿跑”,大草原一直是人们向往的地方。锡林郭勒位于空气清新、羊儿成群的内蒙古自治区,是我国重要的畜产品基地。在这里生长的羊羔们不仅呼吸着新鲜的空气,还能吃到除草以外的“零食”。因为在这里,除了草,还有菌类、野葱、野韭菜花等近百种植物和草药,羊需要什么

了一年的人们总想拿最好的东西犒劳自己。

日前,我市刚刚筹建的鲜达牧业,从锡林郭勒调回300只嫩羔羊,等待着对美食特别挑剔的你拼团采购。

植物,就有什么植物。加上大草原这个天然的运动场,孕育出了天然健康的锡林郭勒羔羊。

据鲜达牧业总经理杨建强介绍,锡林郭勒生长的草原羊之所以膻味小,肉质鲜嫩,就是因为这里的羊羔是用纯天然的牧草和各种菌类、草药等喂养的。平时我们很少吃到在这种环境下生长的草原羊的肉。我们的这位杨总可是一位有着30年美食经验的美食家。

2 鲜达牧业致力于开发清真食品

提起鲜达牧业的总经理杨建强,或许好多人并不知晓,但他们兄弟几个于1986年开的杨氏食府家喻户晓,靠“连汤肉片”享誉洛阳。“一道菜,味道始终如一;一道菜,分量始终如一”,30年不变的经营理念正是他人品的写照。

波尔山羊的肉质如何?内蒙古羔羊的口感怎么样?小尾寒羊怎么烹调味道

最佳……30年来,杨建强在餐饮行业摸爬滚打,对这些情况了如指掌。为了让洛阳父老乡亲吃到放心的羊肉,2013年年初他开始筹备鲜达牧业,准备常年从内蒙古优选肉质鲜嫩的羔羊引进洛阳,并进行专业的屠宰排酸处理。一个清真食品基地,将在不远的明天呈现在洛阳市民的眼前。

3 300只羔羊先到先得

拼团游、拼团玩、拼团食、拼团购……“拼团”已经成为当下的流行热词。

林女士经常拼团采购,“家里老人很喜欢吃羊肉,所以每到年前都要买。小商小贩不敢相信,买整只一时又吃不完,所以我经常拼团去农村买。倒不是图价格低,主要是为了放心”。

老城的李先生因为工作忙,今年没有去农村买羊,听说鲜达牧业有内蒙古羔羊,就准备去预订,并感慨:“鲜达牧业实际上满足了好多对美食特别挑剔的人们的需求!”

据鲜达牧业的负责人介绍,虽然规模

化的清真食品基地还没有完全呈现在消费者面前,但春节前到洛阳的这300只锡林郭勒羔羊是经过两天一夜的长途运输,才于前几日到洛阳的“五星级羊宾馆”的。本来他们准备在洛阳饲养一段时间,但正好临近春节,遂决定对外拼团销售。这批羔羊重量在30斤到50斤,已基本到屠宰时间,极适合3家到5家春节团聚享用,或涮食、或爆炒、或熬汤,味道鲜美,令人回味无穷。

特别提醒:本次活动,鼓励整只拼团现场分割,因为数量有限,暂不零售。

拼团电话:15137956520 张亮

地址:瀍河回族区马坡村以北2公里



洛阳餐旅集团进行创新菜评比 海生 摄

作为洛阳餐饮的龙头企业,洛阳餐旅集团严把菜品质量关,不断研发新菜品

物超所值
让顾客享受美味与健康

俗话说得好:“民以食为天。”中国的饮食文化源远流长,它经历了几千年的发展,已经成为中国传统文化一个重要的组成部分。随着生活水平的提高,在饮食方面,人们对原材料来源、烹调方法、器皿、营养价值和饮食美学都有了新

的认识和更高的要求。

现在,“绿色食品”越来越深入人心。在我国,绿色食品是指按特定生产方式生产,并经国家有关机构认定,准许使用绿色食品标志的无污染、无公害、安全、优质、营养型的食品。

▶▶ 从采购到出品,严把菜品质量关

洛阳餐饮旅游集团,作为洛阳餐饮的龙头企业,在这些方面下了一番功夫。

自从集团公司董事长申灵杰提出“物超所值,感动服务”的宗旨后,集团公司旗下各酒店都积极响应,对原材料的采购、菜品的研发、菜肴的制作、营养配伍等环节严格把关,并有专人监督,绝对保证消费者的利益。为把好原材料采购关,该公司成立配送中心,蔬菜、肉蛋类、海产等大宗材料都由配送中心专人从原产地采购,这样既节约了成本,又确保了原材料的质量。

再好吃的东西,也有吃腻的时候。针对消费者不断变化的口味,餐旅集团每个月都要组织一次菜品研发会,各大酒店烹饪精英研发凉热菜进行大比拼。为了激励厨师们推陈出新,餐旅集团还专门制定“菜品研发20条”,成绩优异者给予优厚奖励。

针对冬季温度不够会影响热菜的口感这一问题,该公司引进专门的加热餐具,并制定了“菜品八不端”的规定,以确保消费者在冬季也能吃到热腾腾的饭菜。

▶▶ 专业营养师,搭配出营养均衡菜单

让消费者吃饱已经是个陈旧的话题,怎样吃得健康,吃得科学,这是一个新考题。根据现代营养学的研究,人体所需的各种营养素分为7类,即蛋白质、脂肪、糖类、无机盐、水、维生素和膳食纤维。人体对这些营养素不仅有量的需求,而且各营养素之间还应有合适的配比。餐旅集团聘请专业的营

养师对每道菜品做出营养分析,并研制出适宜不同人群的菜品,如低糖饮食、低钠盐饮食、低油脂饮食等。这些都是为了让每个消费者都满意放心。

精心打造的菜品加上微笑服务,相信这些努力,会让洛阳餐饮旅游集团公司的明天越来越美好。(卫欣)



(资料图片)