

玫瑰园中玫瑰餐 玫瑰花下做神仙

□记者 宋扬 文/图

微风轻拂,紫薇花妖娆地摇曳;玫瑰入口,满嘴都是独特的香味。7月5日中午,馋猫们集结在位于白马寺西的平乐玫瑰庄园,开始了一场试吃玫瑰特色餐及农家菜的活动。



桂花鸡公煲

玫瑰餐让馋猫们直夸独特

上周馋猫集结的消息一发布,无数馋猫闻香而来。可惜只有10个名额,前10名打电话的读者成为幸运的馋猫。

当日11时,大家在平乐玫瑰庄园的长廊里集合,然后进入开着空调的包间,准备试吃。馋猫们都是《洛阳晚报》的忠实读者,50多岁的张豫湘说,自己每天早晨起床后的第一件事就是到报

箱里取报纸阅读。作为一名资深吃货,她对美食活动兴致十足。上菜前,一壶泡着玫瑰花与金银花的凉茶让馋猫们备感爽口解暑,园主还拿出了珍藏的自酿玫瑰酒和桂花酒供大家品尝。上菜不久,农家蒸菜、凉拌黄花菜等被大家吃了个盘底朝天。大家说,平时吃惯了油腻的食物,这种清爽、新鲜的凉菜特别可口。

当粉莹莹的玫瑰蒸菜上桌时,馋猫们更是争相品尝,这道菜既有玫瑰花的香味又十分松软,适合各个年龄的吃货。馋猫王新霞对玫瑰乌鸡煲和桂花鸡公煲赞不绝口。园主郭新伟介绍,玫瑰乌鸡煲对女士来说具有美容养颜、活血调经的作用,桂花鸡公煲可调节男士肝肾功能,这种特分的“龙汤”“凤汤”很有特色。

另外,用杂粮混合玫瑰浆做成并蘸玫瑰酱吃的玫瑰窝窝头、用玫瑰酱烧制的玫瑰红烧肉以及当地特色平乐脯肉

都很受大家欢迎。

农家乐让馋猫们直想留下

除了晚报馋猫试吃团,庄园里还聚集了不少开车从市区赶来的客人。如今正是红色紫薇花盛开的时候,庄园门里门外及两侧路上的紫薇花正如火般摇曳。玫瑰花虽然已过盛花期,但在花丛中的凉亭里吹着小风,赏着玫瑰,品着美食,喝着美酒,简直如神仙一般。

郭新伟介绍,玫瑰庄园占地600多亩,分为东、西两区。东区是观赏区,建有美食长廊、会议室、荷塘、小桥等,供客人住宿的宾馆正在建。西区是水果区,种着许多果树。他说,这里四季有花香,玫瑰从每年3月下旬开到11月下旬,现在正是紫薇花和金银花的盛花期,荷花即将展露芳容,到了9月,桂花将满园飘香,冬天还有腊梅。现在,人们可以来这里摘桃子,过一段时间葡萄

也将成熟,之后是藏巴雪梨,其出园价格很实惠。来这里垂钓每公斤鱼20元,还能获赠一条鱼。

馋猫韩思子说,自己对农家乐餐饮很感兴趣,这次来庄园只当学习,以后还会再来。馋猫蔡先生说,等住宿设施建好了,他要来这儿小住几日,好好享受田园生活。而身为教师的张豫湘则说,如果园主需要,自己退休后来这里打工,真是不想走了。

自驾路线:白马寺电务段向北500米



大家争相品尝玫瑰蒸菜



平乐玫瑰庄园



地址:白马寺西家庄平乐玫瑰庄园
订餐电话:15838575637 15036989654

洛阳餐饮旅游集团创建18周年——

十八岁正当年 百尺竿头再攀登

□本刊记者 强子 通讯员 卫欣

7月8日,是值得所有洛阳餐旅人纪念、珍惜的日子。18年前,洛阳餐饮旅游集团的创始人申灵杰在涧西区8号街坊开了一个名叫新雅美食城的餐馆,从此开始了他18年的餐饮生涯,这也是洛阳餐饮旅游集团的雏形。

转眼18年过去了,如今的餐饮旅游集团已经拥有全聚德、红子鸡、宴天下(新区店、老城店)、湘鄂汇4大品牌5家餐饮酒店和星程酒店、汉庭快捷2家宾馆,形成了集餐饮、住宿、高效农业、地产开发、装饰、文化等多种业态于一体的综合性集团公司,在洛阳市餐饮业占据了龙头地位,被市政府确定为重点上市后备企业和小巨人企业,并先后获得中华餐饮名店、中国酒店业金马奖、中国营养健康示范单位、河南省五星级餐饮名店等荣誉称号。

居安思危,创新发展无止境

从1996年创办新雅美食城算起,餐旅集团经历了许多艰难困苦。在积累一定经验后,2000年,当新雅美食城正红红火火的时候,申灵杰历经艰辛,将享誉中外的“中华第一吃”——全聚德烤鸭引进洛阳,使洛阳人足不出城便可品尝到皮脆肉嫩的正宗北京烤鸭。2005年,当全聚德烤鸭店在洛阳

城风头正劲的时候,他们又南下广州,将另一种洛阳人没有品尝过的南粤美食——红子鸡引入洛阳。在北联全聚德、南引红子鸡之后,他们经过探索和研究,终于创出以河洛菜为主的又一餐饮品牌——宴天下。2010年12月,宴天下大酒店新区店宣告开业,不久宴天下老城店开门迎宾。

2010年6月,洛阳餐饮旅游集团经市政府批准宣告成立,这标志着集团迈入了快速发展的轨道。2011年12月,湘鄂汇大酒店并入集团公司。之后集团公司先后创立的申诚置业、恒基装饰、汉庭快捷体育中心店、旅游百事通凯旋路店、溪鸣庄园等多家全资子公司,使集团公司子公司达到14家,员工1000多人。自此,餐旅集团拥有了4大品牌5家餐饮酒店和2家宾馆,完成了立足西工,辐射洛龙、涧西、老城的战略布局,形成了以餐饮、住宿为主业的多元化集团公司。

顾客至上,真诚服务到永远

客人在席间不经意的一声咳嗽,服务员很快就会把一碗热腾腾的姜汤送到客人面前;得知客人中有人过生日,酒店管理人员会为客人唱生日歌,送上美好祝福……这一个个感人的场景,对于经常光临餐旅集团5家酒店的客人来说早已习以为常。

“就餐暖胃,服务贴心。”在消费

者看来,每一种至尊的服务,在内心都洋溢着温暖的阳光。在日常服务管理中,餐旅集团推出360度考评办法,还推出了“微笑服务”,以此来时时提醒服务人员要时时给顾客应有的尊重。

满足味觉,菜品创新是根本

全聚德烤鸭不仅是全聚德大酒店的拳头食品,而且是餐旅集团其他几家酒店的桌上佳肴。在全聚德等大酒店的菜谱上,顾客可以看到每个菜品下面都有一组数据,标明这道菜的营养成分。这是他们推行健康营养餐饮的一项举措。

让顾客常吃常新是该集团吸引顾客的又一法宝。他们每月举行一次新菜品品鉴会,要求每一个厨师都要有新菜品,营造出人人出新品、人人创精品的好风气。

公司始终把食品安全作为头等大事常抓不懈。成立食品配送中心,实行大宗食品统一采购、统一配送,全部建立食品档案,确保食品安全的“可追溯”,构成了一个完整的食品安全体系,从源头上堵塞了食品安全漏洞。

宴会专家,高擎大旗敢担当

在洛阳,只要提起“宴会”二字,很多人会马上想到洛阳餐饮旅游集团,联

想到全聚德、红子鸡、宴天下、湘鄂汇这一个个响当当的大酒店。

随着人们对各种喜事的重视,宴会成了人们生活中必不可少的环节。集团凭借多年经营经验,整合各种宴会资源,推出“宴会专家”这一理念,把宴会办出特色成了他们多年来孜孜以求的目标。

在餐旅集团下属的5家大酒店中,大大小小共10个宴会厅,每年承接超过1500场各类宴会,接待参加宴会的客人超过45万人次……他们不断创新菜品,不断提升服务,为顾客打造全方位的盛宴,让“宴会专家”的金子招牌实至名归,用真诚的服务感动着每一位顾客。

展望未来,百尺竿头再攀登

18岁,对一个人而言,刚刚步入成人阶段,是人生中最美好的时光。18年,对餐旅集团而言,恰恰进入一个快速成熟的发展期。在他们制订的5年规划里,公司上市已经成为全体员工的共同愿景。申灵杰表示,经过几年的努力,要把餐旅集团打造成洛阳领先、河南一流、中国知名的企业集团。计划到2015年以前,把集团发展到拥有16家子公司、年销售额达5亿元的规模,力争在2017年上市,为企业的长远发展奠定坚实基础,为社会做出更大的贡献。