

这十六道地道豫菜 做出咱河南人的年夜饭

阿庄地道豫菜根植河南十年,坚持用高汤做菜,坚守精选更好食材为辛苦一年的家人准备一桌(十六道)地道河南菜



酥香嫩烤鸭

阿庄酥香嫩烤鸭是在继承了北宋汴京传统的烤制技法上,由阿庄研发团队历经四年研制而成,用40年以上新郑枣木,挂炉烤制65分钟,保证每一只鸭都是现烤现片,皮酥脆、肉香嫩,由此得名“酥香嫩烤鸭”。酥、香、嫩,是阿庄烤鸭的三大特点。



【品鉴】 16道地道河南菜 打造河南人的年夜饭

12月23日,阿庄地道豫菜航海路店,提前吃起了“年夜饭”。大厅内宾朋满座,大家品尝菜肴、把酒言欢。

这是阿庄地道豫菜“咱河南人的年夜饭·16道地道河南菜品鉴晚宴”的现场。

活动现场,阿庄地道豫菜创始人王铁庄致辞:一要感谢现场的嘉宾,感谢你们对阿庄的支持;二要感谢阿庄的顾客们,是你们的认可让我们走了十年;三要感谢阿庄的团队,像家人一样的团队为了保证味道与品质,不辞辛苦。“感谢每一位的到场,共同见证阿庄十年的成长!”

据阿庄地道豫菜创始人王铁庄介绍,2015年10月起,阿庄重新定位,“地道”二字:“地”是地方特色,“道”是大道至简。阿庄地道豫菜要的是坚守品质、初心不改。

“阿庄根植河南十年,十年坚持用高汤做菜,坚守精选更好食材。为辛苦一年的大家,准备的16道地道河南菜,也希望阿庄地道豫菜为大家带来一桌可口的年夜饭!”王铁庄说。

【成绩】 根植河南十年 阿庄地道豫菜荣誉满满

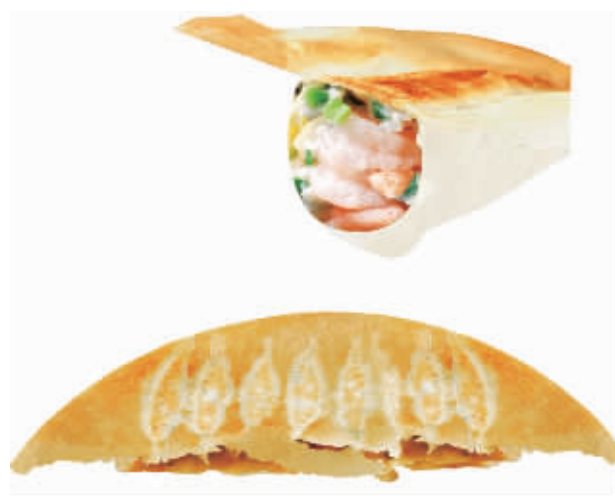
本次活动由阿庄地道豫菜携手河南省餐饮与饭店行业协会举办。河南省餐饮与饭店行业协会常务副会长、中国烹饪大师、龙翔宾馆总经理张仁平,全国餐饮业终身荣誉奖、河南烹饪巨匠、中国八大名厨、中国烹饪大师吕长海和河南非物质文化遗产、中原烹饪技艺豫菜传承人、中国烹饪大师陈进长都来到了现场。

张仁平现场致辞,站在舞台上,他对阿庄地道豫菜点了一个大大的赞:“好味道、好食材,自己会说话!”

陈进长大师已经70多岁高龄,目前还在一线工作:“我给我的徒弟们说过,要像阿庄学习。阿庄地道豫菜是豫菜的担当,值得我们学习!”

阿庄根植河南十年,已经形成了一定的品牌知名度及影响力。先后被中国烹饪协会、河南省餐饮与饭店行业协会评为“中华餐饮名店”“河南名店”“河南明星餐饮企业”“河南省餐饮与饭店行业协会常务副会长单位”“河南餐饮健康金牌餐厅”“中国正餐50强”等荣誉称号。

阿庄地道豫菜与中粮,崔字牌小磨香油战略合作,保证食材质量。品鉴晚宴用酒为豫酒国字宋河。



虾锅贴

锅贴源于汴京(现河南开封),至今有600多年的历史,是河南的名吃之一,阿庄虾锅贴在开封传统锅贴的基础上,精选湛江鲜虾,用麦芯粉制皮,金黄酥脆、满口流汁,Q弹。2016年11月26日的新品发布会至今,阿庄爆品虾锅贴年销量已突破100万+只。一只锅贴三尾整虾,精选湛江鲜虾手工挑拣去虾线,用零添加麦芯粉和非转基因油煎制,纯手工制作。锅贴形似小船,每只锅贴重35克,长11cm,用50斤的传统铁锅大火煎制5分钟,保证馅料的鲜嫩,面皮晶莹剔透,底部色泽金黄,焦黄酥脆。

距离传统的新年也越来越近了。过年最重要的是什么?当然是年夜饭啦!传统年夜饭是年末最重要的一顿晚餐,家人亲朋团聚在一起,享受美食,享受亲情。

10年品牌,根植河南,专注打造有品质的地道豫菜。阿庄地道豫菜研发团队走遍河南十八个地市及大半个中国寻找好食材,阿庄地道豫菜为辛苦一年的家人,准备一桌(16道)地道河南菜,打造咱全家人的年夜饭。

河南商报记者 刘诗泉/文 受访者/供图

咱河南人的年夜饭品鉴电话

- 阿庄航海东路八大街店**
地址:经济技术开发区航海东路与第八大街交会处富田财富广场一号楼二层
电话:55016888、55015999
- 阿庄通泰路正弘山店**
地址:郑东新区商都路与通泰路交叉口向南300米路西
电话:60309666、60309688
- 阿庄黄河南路阿卡迪亚店**
地址:郑东新区黄河南路与金水东路交叉口北200米路西
电话:60399288、68109081
- 阿庄南龙湖兴龙湾店**
地址:郑州郑新快速路与泰山路交叉口向西800米路北
电话:58556888、58556899

