

好吃好喝

本栏目录

渔人码头

独家协办

总店地址:周口市邦杰大道
邦杰集团北20米路西

渔人码头 海鲜城:8362555

周口店 小海鲜:8396777

郸城店: 3265555

焦作店: 0391—2586198

许昌店: 0374—2593333
2592222

天天特价 天天一元

吃海鲜 来渔人码头!

带来沿海餐饮风情

体验大都市海鲜品质

喜庆“三八”节,渔人码头海鲜城

推出酬宾活动:每桌送养颜羹一份。

本周内,海鲜城还推出系列优惠活动:
五位客人以上消费48元/一位的海参,送鱼一条;
四位客人以上消费58元/一位的海参,送鱼一条;
三位客人以上消费68元/一位的海参,送鱼一条;
二位客人以上消费88元/一位的海参,送鱼一条;
二位客人以上消费128元/一位的海参,送鱼一条。敬请品尝。

美食热线:
海鲜城:8362555

(本广告解释权归渔人码头餐饮有限公司)

订台热线

淮阳龙湖山庄 2698999 2698666

新华楼大酒店 8393000

东云阁 8686865

禧龙阁 8279616 8279619

汇龙鲍鱼 8288699

皖豫情 8238555

总商会会馆 8681119

神农庄园 13033921122

夏威夷生态园酒店 8201111

周口中州国际饭店 8519966

澳门豆捞 8685111

三川人家 8284999

干锅鸭头 6088999

三星食府 8226357

信阳南湾鱼 8129308

新品海楼酒店 6197666 6197888

骨语钙骨餐馆 6122788

刘家私房菜 8691288

欢迎刊登订台电话
联系电话:13592220015

大众品菜团首站美食体验

周口中州国际酒店“国宴烤羊排”

“翰林”深处烹“国宴”

“天姿国色”醉八方

□记者 梁照曾 文/图

烤羊排、烤全羊、烤羊肉串,咱周口人提起“烧烤”,真是有说不尽的感受,但是,在咱身边的众多烧烤美食中,恐怕多是民间小吃,有哪种烧

本期品菜团

魏先生,职业:营养师,40岁,体验感言:尝遍很多地方佳肴,但是能品尝到饭店如此注重养生类菜品,还是首次遇到,清淡符合现代养生概念,色香味俱佳,很难得!

苏先生,职业:企业高管,年龄,56岁,山东人,体验感言:常年在外工作,吃遍很多地方,食偏清淡,喜粤菜,国宴烤羊排口感好、味美,属养生类烹品。

王先生,60岁,职业:工程师,体验感言:俺是老三届学生,爱好旅游美食,旅途吃过很多地方小吃,但此处羊排烤得地道,外焦内软,烂而劲道,入味开胃,品质超群,妙!。

烤真正登过大雅之堂、跻身国宴行列?周口中州国际饭店的“国宴烤羊排”,可谓一枝独秀,品质超凡。

环境特色:“老子文化”+“翰林”府邸的享受

红墙灰瓦的俄式楼阁,逶迤的中式游廊,清幽的花园,一派古朴的园林风格。步入酒店内,清雅古朴之风迎面而来,古朴的屏风与走廊粉白墙上挂着的周口各地古建筑的黑白照片,相映成苏杭神韵。而各房间以古文人命名,灵运厅、仲尼厅……,内挂字画和周口各地考古图片,并配有考古图书供消遣,弥漫着幽香的书卷气,如游“翰林”府邸。

以“上善若水,厚德载物”的老子文化作为精神内涵的周口中州国际酒店,为消费者带来的享受是独特的,楼间小路不仅取名“上善路”“厚德路”“求实路”,房间的地毯绘着水纹,楼上封闭游廊设有水幕,廊上悬布幔若波浪,皆取法“若水”,而其打造的粤派菜系,以精细温雅和养生居上,闪烁着老子文化精髓。

服务特色:热情、周到、诚信

自古诚信是经商的根本,这里的经理服务员朴实而不落俗,高雅大方,热情好客,没有走南闯北的那种生意人的圆滑,来到这里感觉到了家一样,像进入了自己的大家庭,一个

品位很高、文化底蕴深厚、讲究和谐的大家庭。

菜品好再加上服务好,生意更好,去晚了订不上位子,经理给人最大的印象是讲诚信,性情中人,素养很高,教育美食养生等话题都能侃侃而谈,来这里消费很踏实。

菜品特色:国色“羊排”怎一个妙字了得

“国宴烤羊排”是这里最近推出的一个招牌菜,是来自广州的粤菜大厨阿强烹的佳肴。据阿强讲,他的师傅曾在钓鱼台国宾馆烧过菜,这道烧烤是国宾馆“满汉全席”中的一道名菜,后随他师傅的返乡,该菜品也带到民间。

中州国际酒店烹制的“国宴烤羊排”不愧“天姿国色”,选的是上等地道的周口槐山羊羊肋条,市面上出售的外地运来的羔羊无法与之媲美,再经过妙手烤熟后,色艳肉嫩、香而不腻、扑鼻醇厚,可谓色香味俱全,再撒上芝麻、葱花、孜然等佐料,更是芳香四溢。这道菜可谓是兼顾满汉厨艺之精华、取南北口味于一体,让品菜团众佳宾赞不绝口,大呼长了见识。

吃如此好菜之前,先喝一碗小米菜粥,然后与非香炒杂粮、韭香小豆芽、鹅肝层层脆、木瓜酿藕尖等养生佳肴一块食用,邀数知己,品美酒,食佳肴,体验“翰林”的风尚,沐浴老子文化,何等快哉!真是妙不可言。

酒店地址:周口市文昌大道与中原路交汇处(周口市委党校院内)。

订房电话:8519999

订餐电话:8519966

九阳电压力煲

阿永下厨

萝卜牛腩

好久没下厨做菜了,因为家里一直有老人在,自然不会让我亲自下厨做饭,时间久了手就会生,老人家终于磨不过我,答应我可以做一个菜,我就选择了萝卜牛腩,因为我好久没吃这道菜,也确实馋了!

原料:

新鲜白萝卜或胡萝卜、姜片、葱、大料、辣椒粉、盐、糖、料酒适量。

制作方法:

①将胡萝卜或白萝卜去皮切成块,牛腩洗净后切成块,用开水焯一下。

②在九阳电压力煲中放入牛腩、白萝卜或胡萝卜、葱段、姜片、料酒、丁香、香叶、大料、白胡椒粒和适量的水(水不宜多)。

③控制器调至90分钟(或按蹄筋/豆键),开始加压。保温灯亮时切断电源,泄压后,开盖后加入适量盐便可食用。

④盐一定要后放,否则牛腩的肉容易老。胡萝卜或白萝卜可以适当当地增减分量。

大众品菜团下站——

去荣华楼品“早烹花鳖”

□记者 梁照曾

俗话说“天下美景能览尽,人间美食尝不完”。当前,视推动周口餐饮业繁荣为己任的本报,于近日拉开美食体验的序幕后,竟惊讶地发现我们身边富藏那么多可口美食,方知大家平时所抱怨的“没啥好吃的”俨然是一种误解。因为,每个人都是美食家,人人都能做美食,何况我们身边有那么多技艺高超的大厨们,他们用智慧为我们每天研制新佳肴。

大众品菜团于3月6日首站体验了周口中州国际酒店的佳肴“国宴烤羊排”后,将把活动推向纵深,我们下

站美食体验将关注荣华楼商务酒店推出的绝代佳品“早烹花鳖”。

荣华楼商务酒店是我市餐饮界的一棵常青树,在引导美食消费、倡导消费理念、传承餐饮文化、致力于菜品的推陈出新等方面,一直是当前我市餐饮多元化时代的一个引人注目的风向标。这座酒店以豫菜、粤菜、川菜三种菜系为经营主体,利用各菜系的优势,实现互补,并进行创新改良,打造出具有自己特色的菜品,以满足消费者需求。

高品质、高质量的菜品,成为荣华楼商务酒店的品牌象征,而其灵活的经营,为其发展提供了力量。“来

的都是客”、“自古饭店不挑客”,荣华楼商务酒店将这条行业训条作为店规秉承,为不同消费阶层量体裁衣定制了各档消费套餐,让消费者品尝到他们的绝品佳肴。本次推出的“早烹花鳖”,是其近日研创的一道中高档消费的养生美食,品质非常出众。

如此美味食品,百闻不如一尝啊!地址:周口市八一路新华楼

订台热线:8223895 8263895

本报特别提醒

大众品菜团仍在报名中,凡入围品菜团的报名者,本报以手机短信告之。品菜团拟3人一组,开展品菜活动前,本报提前给您预约。



五彩麦香银鱼

中州国际饭店提供

美食热线:8519966

食评:香嫩清爽 养生美颜



鸡丸煨海参

龙湖山庄提供

美食热线:2698999

食评:麻辣开胃 味厚滋补



蒜茸蒸子子

新华楼提供

美食热线:8393000

食评:味绵爽口 齿底透香



神仙鸡

东云阁提供

美食热线:8686865

食评:味厚、气清、肉筋、开胃



炭烧甘香银仓鱼

夏威夷生态酒店提供

美食热线:8201111

食评:炭烧味绝妙 鱼奇肴增色



神农庄园烤全羊零费用加盟

电话:13223940000



九阳电压力煲

炖鸡炖肉不加水