

“周口市民最喜爱的饭店”今日开评

90 多家饭店期待你的支持,候选饭店展示活动正在进行中

根据活动组委会规定,“周口市民最喜爱的饭店”评选投票活动从 11 月 23 日开始,12 月 20 日结束。为了让市民对候选饭店有更多了解,让市民“最喜爱的饭店”得到更多的投票,从本期开始,本报除将所有候选单位及编号在《周口晚报·美食》公示外,还对市民推荐较多的饭店进行集中展示,重点介绍这些饭店的特色菜品、优质服务、优美环境、管理经验、厨师绝活等内容。欢迎更多饭店参与展示活动。咨询电话:8599345 13839412578

周口百春永和豆浆

2007 年,百春永和豆浆创始人——韩占怀先生毅然放弃正红火的眼镜生意,加盟台湾永和豆浆,但经过近 3 个月的实践,由于很多饮食不符合当地人的口味,生意逐渐冷落。于是,他结合自家多年熬豆浆、炸油条的经验,经过上百次研究,总结出了新的配方,形成了更加符合当地饮食习惯和特点的百春永和豆浆。

百春永和豆浆的菜品在追求色香味俱佳的情况下,更注重产品的营养。在菜品的烹饪过程中,杜绝使用色素、添加剂等有害

物质。在炸制油条时,每炸 100 根油条,更换油料一次,从而保证了油料的无害化。在装修和布局中,不但体现都市的快捷,更融入了时尚休闲元素,这样就打破了传统餐饮的庄重,把餐饮环境变得轻松、浪漫、休闲、时尚。

一店:市八一南路气象局对面
订餐电话:8685666
二店:市七一中路广场对面
订餐电话:8916666
三店:市育新街与大庆中路交叉口
订餐电话:8260111
四店:商水县备战路第一商场对面
订餐电话:5468888

重庆醉鱼头火锅

重庆醉鱼头火锅河南形象店是重庆醉鱼头火锅集团旗下的加盟店,位于周口市光荣路,开业以来,生意兴隆,备受市民喜爱。

醉鱼头火锅是利用鱼头的味美营养,潜心研发出口味独特的特色火锅,特色菜肴是醉翁鱼头,包括鱼唇、鱼脸、鱼皮、鱼肚等,各分店都由重庆总部统一配送秘制配方的火锅原料,底料中加入 56 味中药材进行特殊处理,有开胃健脾、降脂养颜、

清热降火的功效。醉鱼头克服了普通火锅容易使人上火的弱点,汤色透亮、油而不腻、辣而不燥、鲜而不腥,多吃也不上火。2004 年以来,重庆醉鱼头火锅先后被授予“中国名火锅”、“中国名火锅宴”、“中国十佳调味料”、“AAA 级中国绿色餐饮企业”、“全国绿色餐饮企业”等称号。

醉情,醉意,醉鱼头;
最好,最奇,最爽口!
地址:市光荣路
订餐电话:0394-8211222
8208333

东云阁大酒店

提起“盘龙膳”、“神仙鸡”和极品官府菜,人们自然会想到东云阁大酒店,对于这家酒店的佳肴,周口的老百姓一直情有独钟,大家不仅喜欢其菜品的独到,也更喜欢女老板的豪爽和仗义。

东云阁大酒店是周口的一家老字号酒店,是周口市餐饮行业协会核心会员单位,拥有“周口东云阁大酒家”和“项城东云阁大酒家”两处经营场所,是一家致力于极品官府菜与极品民间菜经营的中高档酒店,从业人员有 120 多人,实力雄厚,在社会上享有良好的声誉。

其经营的佳肴以豫菜及其私房菜为主,兼具湘菜、川菜、粤菜。十多年来,东云阁始终将开发研制私房菜作为酒店发展的生命力,研制出很多百姓喜欢吃的佳肴,如“盘龙膳”、“神仙鸡”、“东云阁烤肉”等,极品官府菜是其又一重要招牌。“传承饮食文化、演绎美食经典”是东云阁的企业理念和精神。好吃不贵、消费实惠是百姓对该店的评价。

周口店地址:周口迎宾大道
订台电话:8686865
项城店地址:项城市青年路与交通路交叉口
订台电话:4322836

信阳私房菜

2010 年,信阳菜走俏周口,以“信阳人、信阳水、信阳情”为酒店理念的信阳私房菜,成为经营信阳菜的领军酒店,也成为周口 2010 年度最受关注的特色饭店之一。

自从 2007 年信阳私房菜第一店在文明路开业以来,到近两年的时间内,其一口气又在周口美食一条街(汉阳路)又连开两店,所有厨师都是信阳人,所以也就烹制一手纯正地道的信阳佳肴。信阳菜按口味分酱香、清淡、原味和辣味,以炖菜、焖菜为特色,多佐以山野菜、菌类,做出的菜不仅形色俱佳,而且原汁原味,极有营养,又养生。其招牌菜有野生甲鱼培面、南湾鱼系列等,

鸡、鱼、水、茶叶等原料是从信阳运来的,制作的佳肴自然非常出彩,所以很受消费者喜爱。

饭菜精致、味道纯正、茶水清爽甘甜、环境幽雅、饭店文化气氛浓厚是消费者对信阳私房菜的一致评价。其不仅是百姓招待亲朋好友青睐的酒店,也是周口商界公认的一家品位很高的商务酒店。

一店地址:文明南路和黄河路交叉口北 50 米路西
订台电话:8363588
二店地址:汉阳南路(原大闸路)
订台电话:8395855
三店地址:汉阳中路(原大闸路)
订台电话:6191777

北京酱骨头

落户周口东新区一年多,以风味独特吸引消费者,每天客人爆满,饭店烹饪的美食不仅好吃实惠,而且价格不高,深受广大消费者喜爱,是餐饮界非常有潜力的一家饭店。

北京酱骨头,其前身来源于东北“王氏酱骨馆”。清嘉庆元年,济世郎中王姓老者偶得酱骨炖汤中药良方,口感甚佳,且滋补强体,不愿独享,随开一店命名为“王记酱骨馆”。民国初年,王记后人将“王记酱骨馆”植根于东北长春,很快享誉南北,后传于北京,故名“北京酱骨头”。

北京酱骨头,以脊骨、棒骨为主,以专业的制作技术,独一无二的制作配方,烹煮出的骨头佳肴保持着原汁原味的品格,口感俱佳,香而不腻,肉烂而不脱骨,老少消费者均喜欢吃,尤其是棒骨的骨髓更是补品中的极品,同时起到强筋健骨、益智健康之功效。

一市民称赞:“吃吃肉,啃啃筋,吸吸髓,情调别致;酱脊骨,酱棒骨,酱鸡爪,风味独特!”您偶尔一次的尝试,将成为您的永久朋友!

地址:庆丰东街与中原路交叉口西 200 米
订台电话:0394-8591888
加盟电话:13525702088

峰基酒店

峰基酒店用餐环境尽显欧式皇家风范,庄重典雅又不失温馨。酒店特聘顶级营养师和管理团队,服务人性化、新生化,引领餐饮发展潮流。

峰基菜品以养生、滋补为主流,吸收昔日宫廷御膳制作之精髓,秉承绿色、营养、健康、卫生的餐饮理念,注重食材的合理搭配,处处彰显饮食科学。招牌菜生剥甲鱼精选洞庭湖野生甲鱼,佐以几十种名贵原配料制作,现场涮食;而堂做燕、鲍、翅,更能让您享受别样风情。

峰基酒店开业两年多来,以幽雅环境、体贴服务、经典菜品赢得了众多忠实顾客,峰基酒店也已经成了周口高端餐饮的一个象征,成了不懈追求更高餐饮境界的周口业内代表。

这里是品味生活、商务洽谈、宴请宾客的理想之所,峰基酒店时刻欢迎您的到来!

昔日宫廷御膳,
今朝由您尽享!
地址:市七一路峰基庄园东邻
订台电话:0394-8102999
8103999

市民推荐的“最喜爱的饭店”候选名单

(截至 11 月 22 日上午 10 时)

1. 粤海城大酒店
2. 上海世家
3. 锦江之星酒店
4. 黄鹤楼大酒店
5. 淮阳药膳烩面酒店
6. 神农庄园
7. 红豆餐饮
8. 周口饭店
9. 红豆快餐
10. 过江龙火锅
11. 项城一家人火锅
12. 周口越秀商务酒店
13. 锦绣花园
14. 阿香婆火锅
15. 百春永和豆浆
16. 醉鱼头火锅
17. 东云阁
18. 渔人码头海鲜城
19. 一品味
20. 信阳私房菜

21. 龙湖山庄
22. 北京酱骨头
23. 帝诚渔巷
24. 福兴豆捞
25. 商会会馆
26. 湘里人家
27. 要得香辣虾
28. 李师傅半牛肉泡馍
29. 喜捞宝滚锅牛肉
30. 稻香居
31. 大滇园火锅
32. 鹿邑和谐大酒店
33. 海底捞
34. 吉祥大盘鸡
35. 崔园大酒店
36. 川府火锅
37. 扶沟中汇酒店
38. 小沈阳老边饺子店
39. 康泰大酒店
40. 百姓大厨房

41. 君乐酒店
42. 西安牛羊肉泡馍
43. 鹿邑手抓鸡
44. 姥家大锅台
45. 喜得捞滚锅牛肉
46. 平原宾馆
47. 周口农家大院
48. 新品海楼
49. 三川人家
50. 台生老土鸭
51. 重庆烧公鸡
52. 宜轩食府
53. 金汤澳门豆捞
54. 野生大鱼坊
55. 三只耳
56. 谭英雄鱼头火锅
57. 味道江湖火锅
58. 大别山
59. 重庆东海鱼府
60. 王军美食城

61. 知青地锅城
62. 渔满舱川菜馆
63. 淮阳迎君酒店
64. 商水生态园大酒店
65. 蒙古风情
66. 品雅轩食府
67. 知味来
68. 千秋居
69. 阿五美食
70. 郸城香辣诱惑
71. 龙润商务酒店
72. 郸城金翔大酒店
73. 秀海饺子居
74. 俯源饭店
75. 重庆德庄
76. 双强烩面
77. 三宝羊肉汤
78. 三星食府
79. 地道农家
80. 颍河大酒店

81. 粤秀酒店
82. 峰基酒店
83. 中州国际酒店
84. 鹿邑饭店
85. 夏威夷酒店
86. 豪享来
87. 新华楼大酒店
88. 淮阳润德国际酒店
89. 红马食园
90. 国秀大酒店
91. 信阳人家
92. 百岁鸡百岁鱼

投票须知:

1. 市民可将喜欢的饭店序号发送到指定平台,不需要再写饭店名称。
2. 每个市民只能从候选饭店中选择 10 个饭店,多选无效。

3. 每个市民只能投票一次,多投无效,投票时请留下本人姓名及联系方式。

4. 所有参与投票的读者和市民均可得到“周口餐饮俱乐部会员卡”一张,凭此卡可在指定的饭店内打折消费。此外,组委会将在所有参与推荐的市民中抽出 20 名幸运奖,各奖价值 100 元礼品。

5. 投票起止时间 11 月 23 日~12 月 20 日。

投票方式:

1. 发短信至 15936992578。
2. 发送电子邮箱到 zkrb2578@126.com。
3. 邮寄到周口报业大厦二楼《周口晚报·美食》编辑部付永奇。