

王忠圈 用心做好汤

□文/图 本报记者 张玲玲

对于漯河市民来说,胡辣汤是一种常见的美食,不少人更是对王忠圈胡辣汤情有独钟。一碗看似不同寻常的胡辣汤,背后却凝聚着王忠圈餐饮管理有限公司负责人王忠圈对优质食材的不懈追求和让消费者吃得放心的承诺。近日,记者采访了王忠圈。

上午,记者来到崂山路与辽河路交叉口的王忠圈胡辣汤店里时,看到一名工作人员正将一大袋黄花菜倒出来,放在桌子上认真地挑拣。“碎的就不要了,带根的要把根去掉。”王忠圈说道。

要想吃得好,好食材是基础。别小看一碗胡辣汤,里面的食材都是经过精挑细选的:黄花菜选自陕西渭南的原菜;粉条由正规厂家生产,并出具检测报告;调料是由上大料研磨成的粉末……

对于餐饮行业来说,食品安全尤为重要。为了保证食品安全,王忠圈可谓殚思竭虑:小磨油是选购上等芝麻自己磨的;牛羊肉全部购自大型屠宰场……

“牛羊肉除了保证现宰现用外,我们从2018年春节后,还对肉类进行抽检。虽然检测过程复杂,但为了做到让消费者放心食用,我们每天都在坚持做。”王忠圈说。

目前,王忠圈胡辣汤在市区共有四家直营店,进行统一管理,并且定期对店员进行食品安全知识的培训。“我们



制定了店内的卫生细则,比如桌面、柜台、地面等都进行了详细的规定,每天都会检查四家店的卫生,同时进行卫生评比,保证店内环境卫生。”王忠圈说,所有店内的碗筷统一做到彻底消毒,“我自己,包括店内所有员工就餐,都使用店内的碗筷”。

在王忠圈的办公室里,悬挂着“信义”两个大字,这是王忠圈的座右铭。“不管做什么,都要讲究信用,做生意更是如此。从事餐饮行业,除了不坑蒙拐骗消费者,更要让消费者吃得放心。”王忠圈说,从事餐饮行业以来,他一直致力于“让消费者吃得放心”。未来,他会继续秉承着这一信念,为市民带来特别的味蕾享受,同时将漯河胡辣汤发扬光大。

老水井 杜绝“老油”

□文/图 本报记者 尹晓玉

老水井火锅店位于市区黄河路与邙山路交叉口附近。这里,用50万元重金悬赏承诺使用一次性锅底,用瓶装纯净水煮火锅;这里,近1000平方米的经营面积,给人舒适的用餐感受。自2018年开业以来,老水井火锅店成了唤起都市人慢生活记忆的暖心之地。

走进老水井火锅店,一楼大厅窗明几净,整个场地看不到油污,也没有浓重的油烟味。在这里用餐,最大的感受就是能够规划出一片属于自己的小天地,悠闲的享受美食。二楼的包间适合团队、家庭、朋友等各类聚餐,其中有一个超大包间,还兼具会议室功能。

吃火锅,最重要的就是锅底。走进老水井火锅店,在一楼大厅每个显眼的地方都悬挂着“重奖悬赏”的招牌,并写着:承诺一次性锅底,杜绝老油;欢迎监督举报,如查证属实,重奖举报者50万元。在这里吃饭,服务员最初端出来的锅底只放了油和火锅料,这样很容易辨别出是否使用了老油。

另外,老水井火锅店于其他火锅店不同的是,老水井煮火锅用的不是高汤,而是纯净水。“在顾客查看完锅底后,服务员会当场拧开桌子上的纯净水,加入锅里。”总厨丁伟告诉记者,一天下来,550毫升的纯净水就能用掉150瓶左右。

火锅的精妙之处在于涮的过程,而



老水井火锅在菜单上都已注明了各类菜品的涮烫时间。

在一楼大厅,正对着大门,有一个大型展柜,顾客在点菜的同时不但可以看着菜单点,也可以看着实物点。

展柜后面是一个开放式厨房,凡到店客户,在穿着指定服装后,均可参观后厨。所有菜品在厨房清洗过后,端到展柜前的操作台,由丁伟切好,装盘。

来老水井火锅店吃饭,顾客从走进大门开始,就能感受到老水井贴心周到的服务。先是保安迎上来指挥停车,再是服务员热情地引导就座。此外,为了避免菜品浪费,服务员还会提醒顾客适量点菜等。

细节决定成败。无微不至的周到服务,让老水井火锅受到了众多漯河食客的青睐,相信未来一定能发展得更好。

王忠圈胡辣汤

十年磨一剑 用心烧好汤 只做良心餐饮
中原名吃, 让你无论走到哪里, 都能忆起的家乡味道。

郑重承诺

本店牛羊肉全部采用鲜牛羊肉, 符合国家检测标准, 杜绝注水肉;
食材无明矾、无重金属添加, 让漯河市民吃放心健康食品。

诚招全国各地加盟, 为每一位创业者提供真诚有效的帮助, 快速走上致富坦途。

地址: 海河路与崂山路交叉口南10米路东 电话: 15303956788

老水井火锅

原味传承一次锅底, 甄材识料唯用鲜货, 水好, 油好, 锅底好!
真心、真诚服务每一位顾客, 打造漯河本土优质火锅品牌。

地址: 漯河黄河路与邙山路交叉口(西华路口)北300米路东 电话: 0395-2651888