

阿五黄河大鲤鱼

阿五黄河大鲤鱼由中国烹饪大师樊胜武先生于2004年在郑州创办。阿五黄河大鲤鱼始终秉承“诚信务实、追求极致、开拓创新、成就他人”的价值观，致力于让黄河鲤鱼成为河南名片，让更多的人爱吃黄河鲤鱼，红烧黄河鲤鱼已成为河南人更爱吃的头牌菜。

阿五红烧黄河大鲤鱼，精选生态黄河鲤鱼，体态修长，金鳞赤尾，肉质细嫩，四鼻四须。抽腥线是阿五厨师的独门绝技。清楚腥源，才能让鲤鱼没有腥味。一条漂亮的黄河鲤鱼，需要良好的刀工，这样既美观又便于入味。阿五黄河大鲤鱼都用高汤调味，不添加鸡精味精，味道醇厚。每条鲤鱼都是单锅现烧，更加入味好吃。

阿五全鲤席，由创始人和多名厨师潜心研发而成，以生态黄河鱼为原料，采用烧、炆、炸、蒸、熘等多种烹调技法，制成口味独特、营养丰富、别具一格的特色宴席。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/awhhdly-893958.html>