



提起鸿宾楼，大多数人都知道是北京的一家百年老字号。是的，北京的鸿宾楼，1853年（清朝咸丰三年）就有了，原址在天津，是久负盛名的清真风味饭庄。1955年入京之后，被誉为“京城清真餐饮第一楼”。

太原的鸿宾楼，也是一家清真饭店，以烤鸭见长，全名“鸿宾楼烤鸭店”，是1981年解放路改造时经政府批准引入成立的。那时，还没有颁布《中华人民共和国商标法》。



宾朋满座

太原 鸿宾楼

京华清味 并州韵

粤菜清真菜——众口能调

太原鸿宾楼地理位置优越，由地铁2号线开化寺站C口出来，左手一拐即是。

当年太原鸿宾楼烤鸭店开业初期，员工是真正去北京的全聚德烤鸭店取过“真经”的，并特聘全聚德的烤鸭师傅来太原传授技艺，因而保持了“北京烤鸭”的正宗风味和特色。太原市饮食服务集团相关负责人介绍说，目前太原的清真餐饮，鸿宾楼是经营得最好的。40年的历史，称“老字号”有些牵强，但封个“名店”还是绰绰有余。

在太原，鸿宾楼是唯一经营北京烤鸭的大型饭店。同是烤鸭，有何不同？“这不同可是大着呢。其他店的烤鸭大多是天然气炉或电炉烤制，而鸿宾楼的一大特色即是传统口味的挂炉果木烤鸭，用苹果木或枣木作燃料，出品的烤鸭除了外焦里嫩肥而不腻外，淡淡的果香味沁人心脾。”后厨的烤鸭师傅娓娓道来。

借了百年老字号的大名，加之自身的孜孜以求，上世纪80年代初开业，用了不长时间，鸿宾楼就稳坐太原清真餐饮前三了。那时，酒店经营的品种既有传统名吃大菜，又有优质创新佳肴，富有民族风味的各种菜点不下300个品种。

太原鸿宾楼发展40年，1997年是个“分水岭”。那时起，企业开始改制，尝试租赁经营模式。由于租赁经营者是广东人，所以鸿宾楼也开始了清真菜和粤菜的兼容并蓄。实践证明，“揉”得还不错，既保留了原来的清真传统风味，又推出了时尚潮流的新品粤菜，几乎做到了“众口能调”。



环境宜人

除了挂炉果木烤鸭这一镇店之宝，烤羊腿也是太原鸿宾楼一绝，双双被评为“中国名菜”。羊肉涮锅、鸿图北斗鱼、醋浇羊肉、炭烧羊排、农家四宝牛腩、沁州黄小米牛肉松、菱角炒虾仁、烤羊背、脆皮炸牛腩、石窝茶香鸡等都是特色，尤其牡丹西法鸭，更是鸿宾楼的创新菜，制作时采用了部分西菜烹饪技法，其原料是一只拆了骨的肥鸭，经过精心烹调，既保持了鸭子的鲜香，又酥烂可口。菜肴上桌时，盘心是一朵用虾泥和虾片制成的大红牡丹花，周围是一块块香酥鲜美的褐色鸭肉，最外层是鲜嫩的绿蔬菜，红、褐、绿三色相映衬，开人胃口，悦人眼目。

太原鸿宾楼的“羊肉涮锅”远近闻名。厨师不仅在

烤鸭加饼屋——镇店“双宝”

选料、配料、加工等环节上严格把关、一丝不苟，佐料的配制也十分考究。为了使羊肉香嫩鲜美，他们投放的佐料竟达24种之多，故有“二十四宿”之说。每年白露节气一过，到太原鸿宾楼品尝涮羊肉是食客们的一大快事。

过去那些年，路过解放路开化寺街口的人都会有这样的印象：鸿宾楼的窗口外，时常会有人在排队。“鸿宾楼饼屋做的‘怀旧点心’很棒，不容错过哦。”“最爱鸿宾楼外卖窗口的麻酱饼和各种面点。”生面炸糕、开花馒头、多味大元宵，这些外卖窗口的风味名吃，对鸿宾楼来讲，几乎是和烤鸭齐名的又一镇店之宝了。

摄影 韩双喜
文字 李晓并



多元经营



果木烤鸭



安全卫生



精益求精

精益求精