



炎炎夏日，何以消暑烦？来一份清爽甜蜜的冷饮，用每一口的凉爽搭配夏日的习习凉风，岂不快哉！前身为雪山冷饮厅的太原雪山餐饮有限公司，开创了本土冷饮行业的先河，作为“老太原”夏日中最重要的味道之一，“雪山”用经典打造了一代又一代人的舌尖记忆。



# 雪山冷饮 太原夏日的清凉



口味多样



朝开暮落，云卷云舒，36年前成立的雪山冷饮厅始终伫立在食品街南头，见证着时代更迭和社会发展。最早推出的蛋卷冰淇淋及延续至今的沙棘、鲜奶冰淇淋，在那个信息并不发达的年代，仅靠口口相传，这份难得的甜蜜与凉爽，便定格了很多人心中的度夏美好回忆。

## 留住老滋味

“年轻时经常带着儿子来吃，现在‘换人’了……”在一层大厅，一对60多岁的老夫妇正陪着五六岁的小外孙解馋，桌上晶莹剔透的玻璃杯中，色彩各异的冰淇淋球令人垂涎。老两口回忆，儿子在外读书，每次回家第一件事就是“来雪山”，点几杯酸甜可口的沙棘冰淇淋过瘾。“这也是我俩最爱吃的，现在品种、口味多了，但老味道的那几款一直没变。”从一家三口到隔代亲，口味的延续饱含情怀。

尽管已经四次升级由意大利引进的冰淇淋机，为了守住老味道，“雪山”严格出品把控，研究配比、甄选食材、揣摩工艺……每个环节都要反复推敲，标准化、高品质迭代。

走进生产车间，智能化的冰淇淋机正有条不紊地运转着。车间一隅，新鲜制作的多种口味冰淇淋，透着

诱人的甜香。

“别看生产工序几乎实现了自动化，最‘吃功夫’的还是其中的人工环节。”太原雪山餐饮有限公司董事长刘晋萍介绍，以生产鲜奶冰淇淋为例，配置时需要将鸡蛋一一洗净，蛋清、蛋黄与纯牛奶、白砂糖均匀搅拌，考验的就是“手上功夫”。

沙棘冰淇淋是雪山冷饮的招牌产品。为了从源头把关食材，选材团队多次赴有“塞上绿洲”之称的右玉考察，选取的沙棘颗粒饱满，酸甜适中，常年来与农商形成稳定的专供合作关系。一开始，这款冰淇淋中的沙棘含籽，吃起来影响口感，一粒粒吐籽也多有不便。考虑到沙棘籽含有丰富的微量元素，经过反复的研制尝试，最终将沙棘洗净后连皮带肉带籽进行粉碎，升级版的“无籽”沙棘冰淇淋颇受新老顾客的称赞。

所有冰淇淋绝不加任何防腐剂、添加剂，这是雪山三十多年来始终坚守的承诺。各类水果口味冰淇淋的食材，全部由新鲜水果压榨而成，天然绿色，货真价实。考虑到冰淇淋产品的特殊性，雪山特意自制打包装袋，并附送免费冰袋，满足顾客的外送需求。“恪守品质，这是对顾客负责，更是一种社会责任。”刘晋萍话语铿锵。

当前，在各式产品创意层出不穷的大环境下，雪山冷饮也不断研发新品。前些年，“榴莲控”越来越多。了解到消费者有需求，“雪山”立马着手研发榴莲冰淇淋。当时，本地出售的榴莲都是应季售卖，无法保证原料供应，且价格不低。刘晋萍带队赴海南选材，挑选口感合适的榴莲品种，制作团队一次次地调整配比，最终推出

## 找准新方向

的榴莲冰淇淋满口浓香，甜而不腻，大获好评。“最好的办法是多听听消费者说什么，而不是‘拍脑袋’闭门造车搞创新。”在店里常能看到刘晋萍“转悠”的身影，遇上眼熟的老顾客，她会赠送冰淇淋“借机”听听建议，看到有顾客剩下饭菜，更是

上前询问口味哪里不合适。

如今，雪山冰淇淋的种类多达50余种，提拉米苏、海盐焦糖、希腊酸奶等新口味的冰淇淋及推陈出新的各式饮品，不仅给老顾客带来惊喜，还吸引了不少“新粉丝”。从前店后厂、自产自销的冷饮店，到集冷饮厅、泡馍馆、

山西风味晋乡楼、疯爆融合菜馆的连锁式经营集团，各色冷饮“抗打”，雪山第一排、糖醋丸子等本土风味及原创菜品也多次斩获烹饪比赛大奖，经营20余年配伍讲究、原汁原味的泡馍更令西安游客大赞“地道”。恪守品质，守护情怀，太原雪山餐饮公司不忘“有温度”的初心，以产品为载体，老品牌不断焕发新活力。

摄影 牛晨阳 文字 辛欣



精工细作



环境宜人



沙棘冰淇淋



传统风味