

太原品牌 品牌强市

林香斋

美味佳肴延百年

“美味不打烊，年货送到家。”这几天，百年餐饮老店林香斋的员工忙到脚不沾地。“共抗疫，不聚集。平阳路店、铜锣湾店、长风西千峰店春节期间暂停接待，会员商城正式开启。”一则“告示”，让习惯了在林香斋订年夜饭、聚过年夜饭的老顾客吃了定心丸，也让正为春节家宴寻寻觅觅的市民眼前一亮：得来全不费工夫啊。



典雅民国风格



承古创新并进



古色古香古韵

### 老店历史

林香斋有文字记载的历史始于1915年，由彼时名厨徐振江在钟楼街开设。是太原著名的老字号餐饮名店，曾接待过印度诗人泰戈尔和徐志摩等社会名流。1945年首创“十大碗”酒席，1952年成为太原“三大饭店”之一。1979年，林香斋西羊市街东口

店破土动工，1983年建成一座仿古新店。这座宫殿式的两层楼房，琉璃瓦顶，金碧辉煌。之后，林香斋享誉并州，国内外宾朋纷至沓来，盛况空前。上世纪90年代，随着大批民营餐饮企业的出现和崛起，林香斋因投入不足、设施老化而濒临倒闭，百年品牌进入低谷时

### 老店名菜

**金玉满堂过油肉：**林香斋非物质文化遗产传承菜，山西地标性美食，太原十大名菜之一。沿袭百年的烹饪技法，成菜要求“漏油不漏汁”，主辅料以元宝肉片、春笋片、中阳木耳、红鹰头菠菜梗、马蹄葱搭配，一代代传承至今。

**百年麻椒鸡：**自林香斋老师傅制作烧鸡的传统工艺演变创新而来，主料选用鲜而不柴的净膛两斤

半农家散养土鸡，口感以麻辣鲜香为主，肉质劲道，皮脆，回味无穷。

**蒜爆黄河生态鲤鱼：**林香斋的明星菜品，是糖醋脆皮黄河大鲤鱼

### 老店创新

林香斋的发展不仅是经营模式的创新，更是管理上的创新。2020年，林香斋向智慧型大数据方向转型，通过上线人力系统、财务系统、供应链系统、营销系统、收银系统、预订系统等多个板块全面实现了信息化、数字化的现代化餐饮管理。并将智能化扫地机、传菜机器人、智能化厨房设备、全息影像系统等最新科技产品应用到传统餐饮行业。2021年，林香斋继续深化品牌建设，在太原饮食服务集团有

限公司的指导和林香斋非遗名菜的升级做法，选用永济黄河生态鲤鱼养殖基地优质黄河鲤鱼为原材料，采用蒜爆技法烹任，口感麻辣酸甜微辣，肉质鲜嫩，品尝过后唇齿留香。

**六味养生汤：**选用辽参、虾仁、

小油菜、玉米面、南瓜、鸡汤为主要原料，具有提高免疫力，增强体魄、滋养的食疗功效。

**平遥麻辣牛骨锅：**采用林香斋十余味秘制麻辣香料结合老师傅烹饪技法制作而成。成菜牛骨爽滑、麻辣鲜香，汤汁浓郁，肉香十足，咬一口就会感觉到汤汁的醇厚。牛年家宴上一锅牛骨锅，全家围炉品牛骨别有一番风味。



新年味满店堂



留住太原味道



弘扬晋商精神

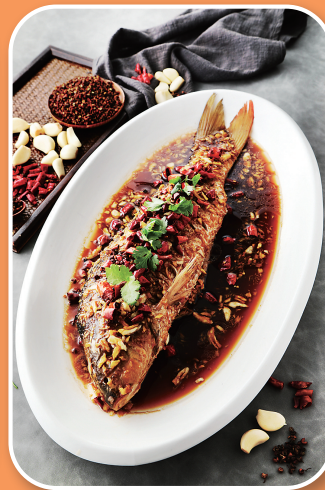
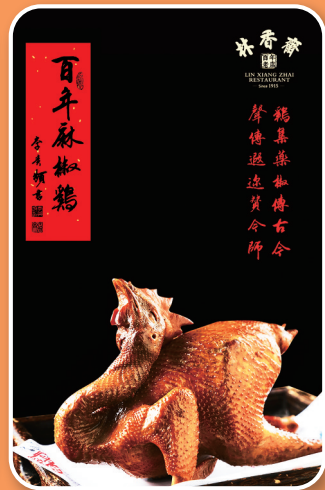


顾客慕名而来



传承非遗技艺

经典菜品展示



摄影 李晓韩 双喜



特色菜肴丰富



后厨精心备餐