



# 林香斋

# 美味佳肴延百年



## 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



## 老店名菜

金玉满堂过油肉:林香斋非物质文化遗产传承菜,山西地标志性美食,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,回味浓郁。

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的升级版做法,选用永济黄河生态鲤鱼养殖基地优质黄河鲤鱼为原材料,采用蒜爆技法烹饪,口感椒麻酸甜微辣,肉质鲜嫩,品尝过后唇齿留香。

六味养生汤:选用辽参、虾仁、

期。

2014年,太原市饮食服务集团关注地方餐饮老字号,与山西合利永丰酒店管理有限公司合作,制定十年发展规划,先后在平阳路、铜锣湾商业街、西华苑、千峰南路、晋阳湖开启五家门店,百年老店林香斋重获新生。

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、滋补的食疗功效。

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  
李晓并



特色菜肴丰富



后厨精心备餐



典雅民国风格