



太原味道



青龙腾瑞



现场烹饪



清静幽雅



人文荟萃

天星海外海 美食文化传播者

一把青龙偃月刀，起落之间，斩落的不是沙场上的对手，而是齐齐整整、粗细均匀，如机器工艺般的手擀面条。在山西天星海外海餐饮集团旗下的杏花堂，一碗关公大刀油泼面，让食客们不仅享受到地道的山西面食，厨师手中运用自如的“关公大刀”也成为一道风景，引得人们纷纷驻足。

在太原迎泽大街上，“海外海”三个大字已经成为标志性的存在。如今的天星海外海经过20余年的辛勤耕耘，已经成为一家连锁餐饮品牌，旗下拥有老太原菜馆、晋心面生活馆、杏花堂山西菜馆、滨河味道等多个品牌。在打造不同风味菜系的同时，将山西美食推向全国乃至海外。

吃出太原滋味

外地人来太原，要想品尝地道的太原美食有不少选择，老太原菜馆就是其中之一。老太原菜馆，闻其名，知其味，以老太原菜系为特色。在这里，太原人可以寻得儿时的味道，外地游客可以品味食材中蕴含的城市记忆。

提起山西菜，首先想到的是“糖醋丸子”。老太原菜馆在“糖醋丸子”的制作上颇为讲究，肉质肥瘦得当，油温保持稳定，炸出的丸子饱满多汁，肉香嫩滑；辅之以纯正的山西陈醋，勾芡打汁，便做出酸甜可口、香味四溢的“糖醋丸子”。

在老太原南宫店内，柴市巷、教场巷、文庙巷……各个包间以老太原街道命名，行走其间犹如徜徉在老太原城，开启了一段时光漫旅。



荟萃三晋精华

烩通天下”传承晋商待客烩菜的理念；“乔府醋鱼”吸收了祁县乔家食文化精髓；“常家银冬瓜”借鉴榆次常家的饮食特点……

杏花堂还是展示山西文化的大舞台，过道上，展示着晋剧脸谱和戏服；点缀的灯盏、牌匾等装饰物均是民间老物件；包间均以山西大院或景点命名，装饰突出浓郁的山西地方风情。

杏花堂专设舞台演出晋剧。食客们品味着山西老味道，听着《算粮》《芦花》《打金枝》等传统晋剧唱段，沉浸在山西传统文化氛围之中。

目前，杏花堂在北京、深圳、石家庄都已开设分店。

传播面食文化

大洋彼岸的美国洛杉矶，天星海外海旗下的晋心面生活馆在当地已有分店。

晋心面生活馆主营面食。世界面食看中国、中国面食看山西，山西的面食文化和面食品类世界第一。晋心面生活馆把山西的面食和面塑文化推向全国，带至世界。集团工作人员杨春丽告诉记者，未来五年，晋心面生活馆要在国内开设300家门店，努力在国外开设更多分店。

把山西美食带出去，把全国的美味迎进来，天星海外像一位美味使者，传播着美食文化。

在天星海外海旗下滨河味道、潮上潮、滨河壹号将国内几大菜系带至太原。天星海外海大酒店则转型打造洗浴文化，为宾客提供时尚的洗浴文化。

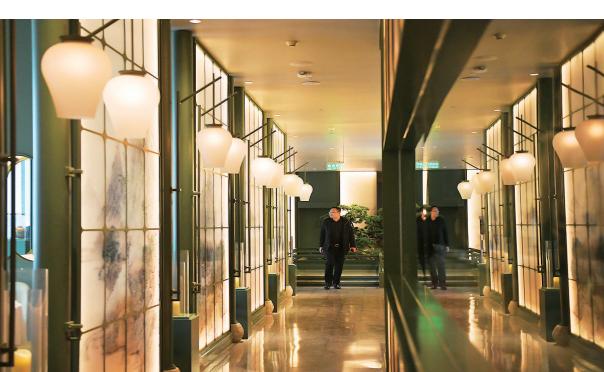
天星海外海根在山西，在多元化发展的同时，将山西面食文化发扬光大，让更多的人认识山西、爱上山西。



精心炒制



古色古香



光亮如镜