



环境宜人



精益求精



多元经营

太原鸿宾楼

京华清味并州韵

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》。

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。

粤菜清真菜——众口能调

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。由于租赁经营的经营者是广东人，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”。



宾朋满座



安全卫生



果木烤鸭



清真名店

烤鸭加饼屋——镇店“双宝”

除了挂炉果木烤鸭这一镇店之宝，烧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、绿色相映衬，令人耳目一新。



肥而不腻

大众化经营——前路敞亮

由于道路改造和地铁施工，前几年太原鸿宾楼的经营受到了很大影响。如今，路修好了，地铁通了，店门口就是地铁站，鸿宾楼的经营者们早已做好了对未来的谋划。

首先是发展绿色食品。太原鸿宾楼在采购、运输、加工及服务四个方面，将“绿色”理念渗透到各个环节，以饼屋为试点，粗粮细作，倡导绿色健康饮食。其次，不断加快面向



风味名吃