



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》。



宾朋满座



果木烤鸭

粤菜清真菜——众口能调

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。

在太原,鸿宾楼是唯一经营北京烤鸭的大型饭店。同是烤鸭,有何不同?“这不同可是大着呢。其他店的烤鸭大多是天然气炉或电炉烤制,而鸿宾楼的一大特色即是传统口味的挂炉果木烤鸭,用苹果木或枣木作燃料,出品的烤鸭除了外焦里嫩肥而不腻外,淡淡的果香味沁人心脾。”后厨的烤鸭师傅娓娓道来。

借了百年老字号的大名,加之自身的孜孜以求,上世纪80年代初开业,用了不长时间,鸿宾楼就稳坐太

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”。



安全卫生

烤鸭加饼屋——镇店“双宝”

除了挂炉果木烤鸭这一镇店之宝,烤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餐烹饪技法,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、绿三色相映相衬,开人胃口,悦人眼目。

太原鸿宾楼的“羊肉涮锅”远近闻名。

除了挂炉果木烤鸭这一镇店之宝,烤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餐烹饪技法,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、绿三色相映相衬,开人胃口,悦人眼目。

太原鸿宾楼的“羊肉涮锅”远近闻名。



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

大众的特色菜品开发,同时拓展经营渠道,计划向家庭厨房和社区服务延伸、与旅游公司洽谈合作,以多元化发展满足大众消费需求。面对日益激烈的市场竞争,太原鸿宾楼注重特色经营,不断提高菜品质量,优化就餐环境和提升服务水平,立志在各方面高于行业标准,由重品种、重低价向重品牌、重质量方向转变。



清真名店



风味名吃

线上线下同步发力,通过已经建立起来的良好品牌形象,平稳切入外卖市场,探索开拓半成品、自加热食品、熟食制品,通过电商渠道销售,实现餐饮零售化。细节方面,引进高温蒸汽消毒机,餐具现场消毒,使宾客用餐更加放心。

未来,鸿宾楼将向着更加规范化、标准化、抗风险能力升级的老品牌、新方向发展。