



雪山冷饮

太原夏日的清凉

炎炎夏日,何以消暑烦?来一份清爽甜蜜的冷饮,用每一口的凉爽搭配夏日的习习凉风,岂不快哉!前身为雪山冷饮厅的太原雪山餐饮有限公司,开创了本土冷饮行业的先河,作为“老太原”夏日中最重要的味道之一,“雪山”用经典打造了一代又一代人的舌尖记忆。



甄选食材



舒适环境



夏日名店

留住老滋味

朝开暮落,云卷云舒,36年前成立的雪山冷饮厅始终伫立在食品街街头,见证着时代更迭和社会发展。最早推出的蛋卷冰淇淋及延续至今的沙棘、鲜奶冰淇淋,在那个信息并不发达的年代,仅靠口口相传,这份难得的甜蜜与凉爽,便定格了很多人心中的度夏美好回忆。

“年轻时经常带着儿子来吃,现在‘换人’了……”在一层大厅,一对60多岁的老夫妇正陪着五六岁的小外孙解馋,桌上晶莹剔透的玻璃杯中,色彩各异的冰淇淋球令人垂涎。老两口回忆,儿子在外读书,每次回家第一件事就是“来雪山”,点几杯酸甜可口的沙棘冰淇淋过瘾。“这也是我俩最爱吃的,现在品种、口味多了,但老味道的那几款一直没变。”从一家三口到隔代亲,口味的延续饱含情怀。

尽管已经四次升级由意大利引进的冰淇淋机,为了守住老味道,“雪山”严格出品把控,研究配比、甄选食材、揣摩工艺……每个环节都要反复推敲,标准化、高品质迭代。

走进生产车间,智能化的冰淇淋机正有条不紊地运转着。车间一隅,新鲜制作的各口味冰淇淋,透着诱人的甜香。

“别看生产工序几乎实现了自动化,最‘吃功夫’的还是其中的人工环节。”太原雪山餐饮有限公司董事长刘晋萍介绍,以生产鲜奶冰淇淋为例,配置时需要将鸡蛋——洗净,蛋清、蛋黄与纯牛奶、白砂糖均匀搅拌,考验的就是“手上功夫”。

沙棘冰淇淋是雪山冷饮的招牌产品。为了从源头把关食材,选材团队多次赴有“塞上绿洲”之称的右玉考察,选取的沙棘颗粒饱满,酸甜适中,常年来与农商形成稳定的专供合作关系。一开始,这款冰淇淋中的沙棘含籽,吃起来影响口感,一粒粒吐籽也多有不便。考虑到沙棘籽含有丰富的微量元素,经过反复的研制尝试,最终将沙棘洗净后连皮带肉带籽进行粉碎,升级版的“无籽”沙棘冰淇淋颇受新老顾客的称赞。

所有冰淇淋绝不加任何防腐剂、添加剂,这是“雪山”三十多年来始终坚守的承诺。各类水果口味冰淇淋的食材,全部由新鲜水果压榨而成,天然绿色,货真价实。考虑到冰淇淋产品的特殊性,“雪山”特意自制打包装袋,并附送免费冰袋,满足顾客的外送需求。“恪守品质,这是对顾客负责,更是一种社会责任。”刘晋萍话语铿锵。

找准新方向

当前,在各式产品创意层出不穷的大环境下,雪山冷饮也不断研发新品。前些年,“榴莲控”越来越多。了解到消费者有需求,“雪山”立马着手研发榴莲冰淇淋。当时,本地出售的榴莲都是应季售卖,无法保证原料供应,且价格不低。刘晋萍带队赴海南选材,挑选口感合适的榴莲品种,制作团队一次次地调整配比,最终推出的榴莲冰淇淋满口浓香,甜而不腻,大获好评。

“最好的办法是多听听消费者说什么,而不是‘拍脑袋’闭门造车搞创新。”在店里常能看到刘晋萍“转悠”的身影,遇上眼熟的老顾客,她会赠送冰淇淋“借机”听听建议,看到有顾客剩下饭菜,更是上前询问口味哪里不合适。

如今,雪山冰淇淋的种类多达50余种,提拉米苏、海盐焦糖、希腊酸奶等新口味的冰淇淋及推陈出新的各式饮品,不仅给老顾客带来惊喜,还吸引了不少“新粉丝”。从前店后厂、自产自销的冷饮店,到集冷饮厅、泡馍馆、山西风味晋乡楼、疯爆融合菜馆的连锁式经营集团,各色冷饮“抗打”,雪山第一排、糖醋丸子等本土风味及原创菜品也多次斩获烹饪比赛大奖,经营20余年配伍讲究、原汁原味的泡馍更令西安游客大赞“地道”。恪守品质,守护情怀,太原雪山餐饮公司不忘“有温度”的初心,以产品为载体,老品牌不断焕发新活力。

摄影 牛晨阳 文字 辛欣



深受喜爱



干净卫生



品种多样



清新雅致



传统风味