

西城名店



北京市西城区政协文史资料委员会编

PDG

西 城 名 店

北京市西城区政协文史资料委员会

一九九五年十二月

前 言

西城区由于历史的原因,形成了不少有独特生产、经营技艺和声誉卓著的老字号,其中很多老字号的生产经营活动一直延续至今,这是宝贵的文化财富。为此,文史资料委员会按区政协常委会工作部署编撰了本专辑。把西城区域内的老字号和有影响的大商店、特色店收入书中,既对老字号的经营手法和保持信誉、特色的经验加以介绍,又对国营商店注重管理、增强效益的方法加以整理宣传,供各企业、商贸单位参考借鉴,力图为经济建设做些实际工作。

本书在编撰中得到区新闻中心和一些单位、社会友人的支持帮助。爱新觉罗·溥任先生为本书题写了书名,在此一并致谢。由于编撰时间短,水平有限,书中肯定有不少疏漏不确之处,请多加指正。

西城区政协
文史资料委员会
1995年12月

目 录

1. 百年清真饭庄鸿宾楼·····	(1)
2. 山东风味的同和居饭庄·····	(4)
3. 擅摆猪宴的沙锅居·····	(7)
4. 斐誉京城的柳泉居饭庄 ·····	(10)
5. 苏菜名店淮阳春 ·····	(12)
6. 春色常在的同春园 ·····	(14)
7. 豫菜名店厚德福酒楼 ·····	(16)
8. 湘菜名馆马凯餐厅 ·····	(19)
9. 善制鳝菜的玉华台饭庄 ·····	(21)
10. 名菜荟萃奎元馆·····	(23)
11. 正宗杭菜饭庄知味观·····	(24)
12. 香溢中外烤肉宛·····	(26)
13. 名扬古今烤肉季·····	(28)
14. “东来西去”又一顺·····	(30)
15. 清真名店西来顺·····	(32)
16. 高雅古朴的曲园酒楼·····	(34)
17. 风味独特的西安饭庄·····	(36)
18. 朝鲜冷面馆——延吉餐厅·····	(39)
19. 以诚益民的护国寺小吃店·····	(41)
20. 宫廷特色的仿膳饭庄·····	(43)
21. 餐饮佳境来今雨轩·····	(45)
22. 别具风味的幽风堂餐厅·····	(47)
23. 俄式口味的莫斯科餐厅·····	(49)
24. 集川菜精华的四川饭店·····	(51)

25. 天津风味狗不理包子铺·····	(53)
26. 再度红火的西单烤鸭店·····	(55)
27. 焕然一新的沁园餐厅·····	(57)
28. 国有民营的玉山居·····	(60)
29. 百万庄园——冉冉升起的新星·····	(63)
30. 天源酱园的今昔·····	(66)
31. 四远驰名天福号·····	(68)
32. 糕点上品桂香村·····	(70)
33. 北京市明星企业——桂香春·····	(72)
34. 质量上乘的元长厚茶庄·····	(75)
35. 经营有方的吴肇祥茶庄·····	(78)
36. 京城老店乐仁堂·····	(80)
37. 不断开拓进取的白塔寺药店·····	(83)
38. 改革发展中的西城中药批发部·····	(85)
39. 效益递增的白塔寺副食商场·····	(87)
40. 地安门副食商场诚售治业·····	(89)
41. 走向辉煌的西单菜市场·····	(91)
42. 展翅腾飞的地百商贸股份有限公司·····	(94)
43. 心系消费者的新百商场·····	(98)
44. 西城商界一颗星——西外百货商场·····	(100)
45. 复兴商业城与您共创美好生活·····	(103)
46. 诚召四方的西单购物中心·····	(106)
47. 名播京华的西单商场·····	(108)
48. 以诚信为本的长安商场·····	(110)
49. 百盛购物中心,尽如您意·····	(112)
50. 帐簿第一家——北京成文厚·····	(114)
51. 异彩焕发的宏大文化用品商店·····	(117)
52. 燕京造纸厂及其销售中心·····	(119)
53. 生意如火的丽丰祥绸缎庄·····	(121)

54. 西城照相业的历史缩影——欧亚照相馆	(124)
55. 享誉京城的国泰照相馆	(128)
56. 声誉一流的西城亨得利钟表店	(131)
57. 求新不止的精益眼镜公司	(134)
58. 寸寸精心的造寸时装店	(137)
59. 享誉四方的万里鞋店	(140)
60. 帽业名店盛锡福	(143)
61. 为新人服务的西单结婚礼品商店	(147)
62. 古玩雕漆桂宝楼	(149)
63. 筷子商店与京厨实业公司经营部	(152)
64. 红杏出墙的新街口新华书店	(155)
65. 科苑沃土——北京科技书店	(157)
66. 民族优秀传统文化的园地——中国书店	(159)
67. 精于管理的首都复印机服务部	(161)
68. 用户至上的北京微型电脑服务部	(164)
69. 讲店风守信誉的北京仪器商店	(167)
70. 购买自行车的理想场所	
——西单自行车商店	(169)
71. 迎难而上的西四车行	(171)
72. 店库合一的万丰仓储商店	(172)
73. 以技立标的西单第一美发厅	(174)
74. 设施齐备的西四浴池	(177)
75. 舒适温馨的鑫园健身沐浴厅	(180)
76. 一个古老而新兴的行业——阜昌典当行	(182)

百年清真饭庄鸿宾楼

鸿宾楼饭庄创立于清朝咸丰三年,即 1853 年。距今已有 142 年的历史。可谓一家百年不衰的老店。就是今天在北京提起鸿宾楼也是屈指可数的名饭庄。

鸿宾楼最初开设在天津,真正驰名是从 1899 年,由天津的名厨师钱树元、钱志臣等六人合资在天津南京路租界内一栋洋式风格的楼房内开设的。营业面积有 450 平米,设 13 个雅间,12 个新明座。当时是以燕菜席而驰名京津的。1949 年以后因形势的变化曾三易店东,至 1955 年由国营饮食单位接管并由天津迁到北京的李铁拐斜街。1962 年又迁至北京西城区西长安街 82 号的现址。

鸿宾楼饭庄的牌匾最早出之清朝咸丰年间的著名书法家于泽久之手,今仍珍藏于店内。现在饭庄门前悬挂的牌匾是我国的大文豪郭沫若老先生所写。

鸿宾楼是一座正宗的清真饭庄。首先饭庄的历任经理都是回民,特别是主管业务的经理更是如此。在这座饭庄内回族职工占 35% 左右。部主任以上的干部回族占 50%。许多业务干部都可以用阿拉伯语接待顾客。店内一直比较注意培养回族干部和技术人才。店内回汉职工一直团结得较好,汉族职工都很尊重回族的民族习惯,偶有不慎违犯了店规也都能得到及时严肃的处理。店内选用的牛、羊、鸡、鸭,都有固定的进货渠道,都是由回民或阿訇屠宰。所以许多回族群众和信仰伊斯兰教的中外客人在这里用餐都十分放心。

鸿宾楼是一座天津清真风味的饭庄。它有雄厚的技术力量。如特二级厨师马永海、王继德,特三级厨师蒋学仁等等,都是深得老一代名厨传授,保持和发展了鸿宾楼饭庄独有的正宗天津清真风味。特二级名厨马永海曾出使日本参加亚太地区烹饪表演,技压群

芳,被誉为“中国烹饪大使”。他还曾在1990年出任北京亚运会清真餐厅的厨师长。被前来参加北京亚运会活动的国际奥委会主席萨马兰奇誉为“世界一流的水准”。鸿宾楼饭庄的厨师们选料极为严格,制做十分精细,擅长扒、炸、烧、焖、烩、熘、炖、爆等烹调技艺。他们以烹制牛羊大菜见长,尤以“全羊”驰名中外。“全羊筵”即用羊身上的各个部位精制出120多种各具特色、不同口味、不同同格的菜肴。这些名厨师们不仅擅长牛羊大菜,而且在烹制河鲜海味方面在北京清真饭庄中也是独占鳌头的。他们烹制的河鲜海味菜肴的特点是质地酥、脆、嫩、软,味道突出咸清香。

鸿宾楼饭庄久负盛名的传统菜肴有:“盐爆散丹”、“红烧牛尾”、“松鱼腐”、“烧蹄筋”、“砂锅羊头”、“迎风扇”、“双凤翠”、“龙门角”。尤其是“砂锅羊头”这道菜,可说是独一无二的美味佳肴,这道菜制做精细,佐料齐全,方法是:“将白汤煮熟的白羊头撕成碎块,放入开水中焯透,捞出控净水分,放入砂锅中,加入鸡汤、鸭油、葱姜末、味精、料酒、精盐,用旺火烧开后,改用微火煨至肉烂扑鼻,再加上新鲜奶油,用淀粉勾成米汤汁状的芡,加上蒜汁即成。此菜呈乳白色,味道浓厚,鲜香不腻。在河鲜海味菜中闻名京城的有:“鸡茸鱼翅”、“白崩鱼丁”、“八珍燕盏”、“金钱虾托”等,还有“涮羊肉”、“清真烤鸭”、“清真锅贴”等也颇受顾客青睐。

鸿宾楼饭庄历史上曾多次接待过国家领导人,以及国外的重要国宾。刘少奇主席、周恩来总理、陈毅副总理、万里委员长、田纪云副总理、班禅大师等都曾在饭庄内用过餐和宴请过宾客。还有郭沫若副委员长也曾多次在饭庄用餐,宴请客人,并题诗:“鸿雁来时风送暖,宾朋满座劝加餐,楼头赤帜红于火,好汉从来不畏难。”这是郭沫若副委员长,1963年来饭庄赴宴时即席所题的藏头诗,赞誉“鸿宾楼好”,现悬挂于客厅之内。英国首相希思,伊朗总统拉夫桑贾尼等重要外宾都曾兴致勃勃的来鸿宾楼,品尝这里的美味佳肴。

改革开放以后,鸿宾楼也发生了很大的发展和变化。为适应形

势发展的需要,进行了改建和装修,由原来的一层改建为两层,营业面积达到 750 平方米,楼上楼下餐厅装饰得富丽堂皇,宴会大厅体现了独特的伊斯兰风格。七间雅座更是高雅别致宽敞舒适。为了满足社会发展和不同阶层宾客用餐的需要,领导和全体职工在不断挖掘老字号饭庄的潜力,坚持以顾客至上为宗旨,以优质服务和独特的风味佳肴满足宾客的需要。鸿宾楼饭庄现在是特级饭庄,是北京市旅游局的定点餐馆,是北京市最著名的天津风味的清真饭庄。也是北京市的先进企业。市政府为饭庄发的锦旗上写着“食会天下鸿宾满楼,誉载京华脍炙人口”就是对该饭庄最好的评语。鸿宾楼的干部和职工竭诚欢迎广大宾客光顾,让老字号饭庄更加焕发青春。

(王志辉)

山东风味的同和居饭庄

提起同和居饭庄，老北京人可以说没有不知道的。它是旧京城有名的“八大居”之一。（即同和居、砂锅居、泰丰居、万福居、福兴居、阳春居、东兴居、广和居）。

同和居最早创业于清朝道光二年（公元 1822 年），距今已有 170 余年的历史。开业之初是一个生意冷清的小店。店主善于经营和创新，形成自己的特色，从而使生意兴隆起来。百余年虽有起有落，但能维系至今不能不说有其独到之处。据传最初店主曾结识了一位御厨，向其学习了“三不粘”等一些宫廷的烹饪技术。一次有一位当朝王爷信步到同和居吃饭，店主知其身居显贵，亲自下厨精选料、细加工，做了“贵妃鸡”、“三不粘”，王爷吃后倍加称赞，回去后广为宣传推荐，自此该店逐渐名噪京城。

同和居原来的老店在西四南大街、西四牌楼西南角的一个小四合院。东屋临街大厅是散座，院内北屋和西屋是雅座。改革开放以后，为适应业务发展的需要于 1985 年进行翻修，扩建成为一座两层小楼。营业面积由原来的 250 平方米增至 800 平方米。由两个大厅、一个中厅、三个小厅组成，可同时容纳六百余人就餐。现在又迁至三里河地区与贵阳饭庄相邻。由溥杰先生在世时题写的金字匾至今还悬挂在饭庄门前。同和居曾开设过两个分号，解放前在天津开过一个分号，国民党统治时期因通货膨胀，营业不振而结束，从业人员回北京老店。另一个分号是解放后在 70 至 80 年间，曾在复兴门外大街路南开设。后因城市改建拆迁而告结束。同和居的店名取“同怀和悦”之意，所以许多人都愿意在同和居举行婚庆寿诞、营业开市的宴请庆贺。

同和居是正宗的山东风味。是胶东流派的福山邦。它的菜肴及福山邦的真传，以烹制海味河鲜而著称。精于馏、爆、烩、炒等烹

饪技法。菜品突出鲜、嫩、脆、色。其名菜有贵妃鸡、清蒸潘鱼、粉皮辣鱼、花兰银耳、氽鲫鱼蛤蜊、烩鸟鱼蛋、油爆双脆、锅塌桂鱼、烩生鸡丝、扒鲍鱼龙须、砂锅鱼翅、绣球海参、芙蓉鸡片、川燕菜卷等。随改革开放形势的发展，又创新适应大众口味，经营实惠的活鱼三吃、全家福、酱爆鸡丁、腌爆肉丝、糟溜三白、糟溜鱼片等。这些菜在烹制技法上都有其独到之处。还有同和居的“三不粘”、烤馒头、银丝卷更是闻名京城，独此一家。就说“三不粘”吧，是用鲜蛋黄、白糖、纯正的绿豆团粉、上好的猪板油为原料。在做法上，先把鲜蛋黄、绿豆团粉、白糖按一定比例放在容器内加水搅拌均匀。再置于锅内热炒。边炒边搅拌边淋入熟猪油。经过一二百次的搅炒，达到水、糖、蛋黄、绿豆团粉融为一体成浓羹状，色金黄、味香、口甜、质纯细腻，即成。吃时一不粘盘、二不粘匙、三不粘牙。成为宾客到此必吃之甜菜。许多国内外客人食后还要用暖盒带走。日本天皇曾多次订购，做成时派飞机空运东京，成为御宴待宾之佳品。再如贵妃鸡，曾受到音乐指挥家小泽征尔拍手叫绝。它是用约1500克重的肥母鸡，洗净敲断腿骨，过油炸至金黄色，再用开水洗去油质，放入砂锅内加鸡鸭鲜汤各种佐料，加火炖烂，再加入葡萄酒味精再稍炖即成。其菜色金黄，腴美可口，营养丰富，因其体态丰满，故以贵妃命名。清蒸潘鱼，还有一段典故，在京城饮食史上曾有三个以人命名的菜肴。一是“任菜”即创赛螃蟹之任氏，二是江豆腐，即以丁丑翰林江树珩所创。三是潘鱼。据传同治、光绪年间翰林潘炳年（福建长乐人）喜美食，一时突发奇想，认为“鲜”字是以“鱼”和“羊”二字之合。若以羊汤烧鱼味必大鲜，遂令馆主试做“羊羹烹鱼”，果然味醇厚、汤鲜美，清蒸潘鱼以此而得名。已故金受申先生曾描述这道清蒸潘鱼为，用整尾鲤鱼，折成两段，蒸成后，不加任何佐料煎以羊汤。色如高汤，鱼皮光整、折口似可密合，但鱼肉极烂，汤极鲜美。现今人将这道菜总结为“滴油不沾，鱼整汤清，软嫩鲜美。”总之同和居的许多传统佳肴在其烹制技法上都有独到之处。同和居的技术力量也是十分雄厚的，解放后曾培养出许多人才，其中不少人

都在国内外的饭店酒楼从事烹饪技艺。也有不少厨师到国外如菲律宾、马尼拉、泰国、日本等国家表演技艺，所做的菜肴都深受宾客的赞誉。同和居不仅有技艺精湛的厨师，而且还十分重视宴会设计和摆合。并有特级宴会设计师。

同和居的职工也有其光荣的革命斗争历史。在1948年北平解放前夕，其资方经理消极经营，妄图抽逃资金，拖欠全体职工几个月的工资，眼看同和居就要关门倒闭。伪保长和经理在一边幸灾乐祸散布谣言。在这严峻的形势下，迫使店内职工自发的组织起来，组织了“同仁团结互助会”，保护企业，防止经理抽逃资金，制止解雇职工。同经理展开了一场“上析板关门和反上板关门”的斗争，继而迎接北平解放。北平解放后，在军管会的支持下，斗争取得了胜利。于1949年2月同和居由军管会接管，成为第一批被接管的官僚资本主义企业，也是饭食行业最早的一户社会主义国营企业。该店1949年3月成立了工会，也是最早建立工会组织的企业。到50年底同和居先后就有五名职工提拔到区政府、区工会、区税务局，成为国家干部，为社会主义建设事业做出应有的贡献。

（王志辉）

擅摆猪宴的沙锅居

以经营砂锅菜而闻名京城的老字号——沙锅居在京城“八大居”中算得上是历史悠久了。它开业于公元1741年，也就是清乾隆6年，至今已有250余年。

沙锅居饭庄现坐落在西城区西西南大街20号。也就是老北京的西四牌楼往南的缸瓦市附近，那里原是清朝乾隆皇帝第一子——定安亲王府邸门外的街道更房，在清朝时宫廷王府内有祭神、祭祖的仪式，据说白煮全猪是祭品之一。而皇族举办婚典设家宴也必以白猪全猪宴赏皇亲国戚。宴罢或祭礼完毕总有些剩余，赏赐群臣分享，偶尔更夫们也讨口福，于是更夫们便请来御膳房和王府里的厨师，做起煮白肉的生意。还有一种说法是更夫们把肉拿到市面上换些钱，有人看到有利可图，便在定亲王府外开了铺子。无论怎样，沙锅居从此开张，店名是“和顺居”取和和顺顺之意。传说和顺居是用一口明代的大沙锅煮肉，沙锅恰好能煮一头整猪。和顺居煮的肉味道极佳，食客盈门。吃过的人们都亲切地称其为“沙锅居”。日久，取代了和顺居的店名。

沙锅居经营的菜肴堪称一绝，曾有人赋竹枝词赞道：“异品佳肴说北京，慢游滋味伍公平，调成猪肉千般样，且把肝肠万种烹。打破日规添晚卖，为合时代也牺牲。何妨一识庐山面，借向沙锅寿几龄。”又：“名震京都三百载，味压华北白肉香。”清代开业之初，沙锅居每天只有定亲王府卖给的一口猪，吃的人又多，因而上午座无虚席，不到中午就卖完摘掉幌子了。到嘉庆年间，“缸瓦市中吃白肉，日头才出已云迟。”为此，北京民间还流传着这样一句歇后语：“沙锅居的幌了——过午不候。”

沙锅居的菜肴品种繁多。全猪席久誉中外，其烹饪方法以传统的烧、燎、白煮为擅长，全猪宴皆取材于一整猪，厨师们因材施教，

菜式迭出。整猪可制成鲜美绝伦的白肉片；五花猪肉可制成别具一格的如意卷；猪肝可烧成形若凤凰之睛的风眼肝；猪肠可烧成金黄艳丽的炸鹿尾；猪肘可燎成糊香扑鼻的糊肘及炸小丸子勺里拍、烧脂盖等有近 70 种猪类菜肴。它是集北方猪类菜肴精萃于一席的美筵。在沙锅居的菜肴中有“64 烧碟”的说法。这里指的是：厨师们把猪的内脏，诸如心、肝、肺及猪头、猪蹄等部位精制加工好，用油炸制，叫猪小烧，然后将其分别盛八碟子内称之为“烧碟”，一共可以做 64 样，64 烧碟也叫沙锅全桌。16 种烧碟叫“沙锅一角”。

沙锅居当年用于煮肉的那口大沙锅现已不复存，现在使用的都是精制的小沙锅。据沙锅居的厨师们说，沙锅居名副其实的沙锅菜始于 1952 年。从那时起，沙锅菜除有各种下水、白肉外，加上口蘑、海米，玉兰片及葱、姜一起置于小沙锅内煨入味，菜味更鲜美。“白煮”是沙锅居的精粹。沙锅白肉、沙锅三白等都是“白煮”的精品。另外，酸菜血肠、拌双皮等都是沙锅居堪称一绝的看家菜。尤其沙锅三白、沙锅白肉被清代诗人袁枚称赞：以其特有的风味而脍炙人口，“北是北人擅长之菜，南人效之终不能任。”它融进宫廷御膳的细腻，又吸收了北京地区民间菜品的精华。

沙锅居的经营历史和传统名菜受到周总理的重视。1964 年，周总理来到沙锅居，品尝了风味菜后，亲切地勉励厨师和服务员：“你们要继承和发扬风味，做好服务工作。”1972 年沙锅居恢复了老字号。厨师们不断挖掘、恢复传统风味菜，创研新菜品。1990 年沙锅居的水晶肘荣获商业部优质食品奖——金鼎奖。且沙锅居的菜肴已飘洋过海。由日本出版的《中国名菜集锦》一书中，沙锅居的 14 种菜列入其中。

经过几代人的辛苦经营，目前沙锅居的菜肴品种已达 200 余款。特别是近年来在保持传统菜肴品种的同时引河鲜海味入馐，菜品不断丰富发展。一些燕菜、鲍鱼、翅贝类菜肴也陆续进入沙锅类系列。

1993 年沙锅居为适应餐饮市场的变化，进行了较大规模的翻

修改建,1994年12月28日重张亮幌,饭庄在就餐环境上有了较大的改善、接待能力上有了较大的提高。主体结构为三层楼建筑,风格以北京宫廷式为特色。一楼主要接待零散顾客,二楼大厅在接待散座的同时,设有3个雅座单间,有现代化的设施设备,卡拉OK,KTV包间一应俱全。雅座内古朴典雅的宫灯、条形案、太师椅,红黄万寿瓷片,更使百年老店京风、京韵更浓烈。

(王俊玲)

斐誉京城 的柳泉居饭庄

柳泉居饭庄始建于明代隆庆年间,距今已有四百多年的历史。初建时店址在护国寺西口路东,是一家纯黄酒馆,因用院内一棵大柳树下的一口甜冽清澈的泉眼井水酿制黄酒出售,且酒味纯醇而享誉京都。后人相传曾被明朝隆庆皇帝贬罚而沿街乞讨的奸相老严嵩为讨得一碗酒吃,而为该店题写店名“柳泉居”三字。因严嵩的书法浑厚有力,又显名人,至使小小的柳泉居斐誉京城。清代《陋闻曼志》中介绍“……故都酒店以‘柳泉居’最著,所制色美而味醇至若,此酒店更设有肴如糟鱼、松花、醉蟹、肉干、蔬菜,下逮干鲜果品齐备。”清代有称之为“京城三居”(即柳泉居、三合居、仙露居),至1935年仅存柳泉居一家,有清代诗句:“清香醉神仙”的赞语为证。1940年伪中央临时政府南迁后,黄酒业衰,柳泉居逐渐改为经营北京风味菜肴为主的餐馆。1949前店址迁至新街口南大街217号现址。1949年后“柳泉居”曾改名为平安食堂、永进食堂。1978年又恢复了柳泉居老字号。著名书画家贾松阳为该店题写了牌匾。老舍先生笔下的《四世同堂》中描绘的“正红旗下”均以此馆作素材和背景,且在“正红旗下”尚提及“柳泉居”。老舍先生的夫人胡絮清在柳泉居字号复出后于1980年2月4日为《人民日报》撰写的介绍柳泉居的文中说:“万没想到,打倒‘四人帮’后又看到久已湮没的‘柳泉居’老酒馆重新开起张来,实在值得我向她致喜致贺。”由于柳泉居以经营北京风味菜肴而扬名,许多名人在该店用餐后,都留下墨宝为念。如溥杰先生欣然挥笔为南厅题名为“琼楼胜境”,为北楼题名为“即寿而康”。老舍夫人胡絮清还专为该店题写“柳泉居”横匾,这使该店大为增色。

该饭庄几度变迁发展至今,形成并保持了自己的风味特色——北京风味,有青出于蓝胜于蓝之势。现今该饭庄在经理杨星儒

带领下,员工们不断探索研究北京风味菜肴理论和实践,赋予这些古老的风味以新的内容,现由特级厨师王德福、张铁元领厨。柳泉居的菜品用料广泛,选料精细,刀工讲究,烹调细致、造型美观、口味鲜美,其名菜有:“荷花燕菜”、“花蓝两味虾”、“梅花鲜贝”、“云片鲍鱼”、“坛子肉”、“金丝海蟹”等。同时经营独特风味的“蟹宴”,此宴是以螃蟹为主料制成的几十个品种宴席,分河蟹和海蟹两种,搭配多种主附料分别制作冷荤、热菜和面点,其中冷荤大拼中的“荷塘秋蟹”主要以香菇为主料组成蟹形,好似一个活蟹爬行在荷塘之中,使其在盘中活泼生辉。该饭庄的面点以“龙须面”、“豆沙包”、“枣泥酥”等最有特色,倍受欢迎。

柳泉居饭庄为了满足广大宾客的需求,近年重新装修后,店堂装饰典雅,楼上楼下两个散座大厅宽敞舒适,还有三间雅座古朴幽静,为中外宾客用餐提供了良好的环境。柳泉居饭庄一贯坚持顾客至上和服务质量与特色并重的宗旨,推行了一整套的科学管理方法,充分发挥了全体职工的积极性,弘扬和发展了企业精神,职工们深感作为一名柳泉居人十分自豪。

(华天饮食公司)