

图说  
新北京



新北京 新消费 全新休闲主义  
2008北京形象宣传片  
配套图书

# 美食 MEI SHI BEIJING 北京

徜徉在美食荟萃的街区

陈援 / 编著

- 在东西与今昔的时空里徜徉
- 品品老号，尝尝西餐，回味佳肴
- 在北京，寻找独具魅力的美食。

中国轻工业出版社

派格太合环球传媒  
PEGASUS & TAHE

## 图书在版编目(CIP)数据

美食北京：徜徉在美食荟萃的街区 / 陈援编著. —北京：中国轻工业出版社，2008.8  
(图说新北京)

ISBN 978-7-5019-6486-4

I. 美… II. 陈… III. 餐厅-简介-北京市-图解  
IV. F719.3-64

中国版本图书馆CIP数据核字(2008)第098928号  
审图号：京S(2008)053号

责任编辑：刘忠波

策划编辑：刘忠波 安雅宁 责任终审：张乃柬 封面设计：印象·迪赛  
版式设计：印象·迪赛 责任校对：晋洁 责任监印：胡兵 张可

出版发行：中国轻工业出版社（北京东长安街6号，邮编：100740）

印刷：北京国彩印刷有限公司

经销：各地新华书店

版次：2008年8月第1版第1次印刷

开本：787×1092 1/16 印张：10

字数：200千字

书号：ISBN 978-7-5019-6486-4/K·080 定价：39.80元

读者服务部邮购热线电话：010-65241695 85111729 传真：85111730

发行电话：010-85119845 65128898 传真：85113293

网址：<http://www.chlip.com.cn>

Email: [club@chlip.com.cn](mailto:club@chlip.com.cn)

如发现图书残缺请直接与我社读者服务部联系调

80364S1X101ZBW





1823

# 美食北京

MEISHI BEIJING

徜徉在美食荟萃的街区

陈 援 编 著



中国轻工业出版社

诠释北京旅游新理念，  
推介北京旅游新功能，  
感悟北京旅游新韵味，  
引导北京旅游新消费。

——祝贺《图说新北京》丛书出版

张慧光

2008年7月

北京市旅游局局长张慧光题写的出版贺词。

## 丛书前言

北京作为中国的首都和历史文化名城，是中国乃至世界最具活力和魅力的城市之一，特别是2008年在北京举办的第29届奥运会，更使北京成为国内外新闻媒体高度关注的聚焦点。漫步在北京，既能看到一千多年前辽金朝代的建筑，游览金碧辉煌的紫禁城、风光旖旎的颐和园、雄伟壮观的万里长城……又能欣赏到国家大剧院、北京机场新航站楼、奥运场馆、央视新址等目前世界上最新潮、最具艺术想象力的建筑。这一切都让人们感受到时间的快速流动，体会到传统与现代的完美结合。

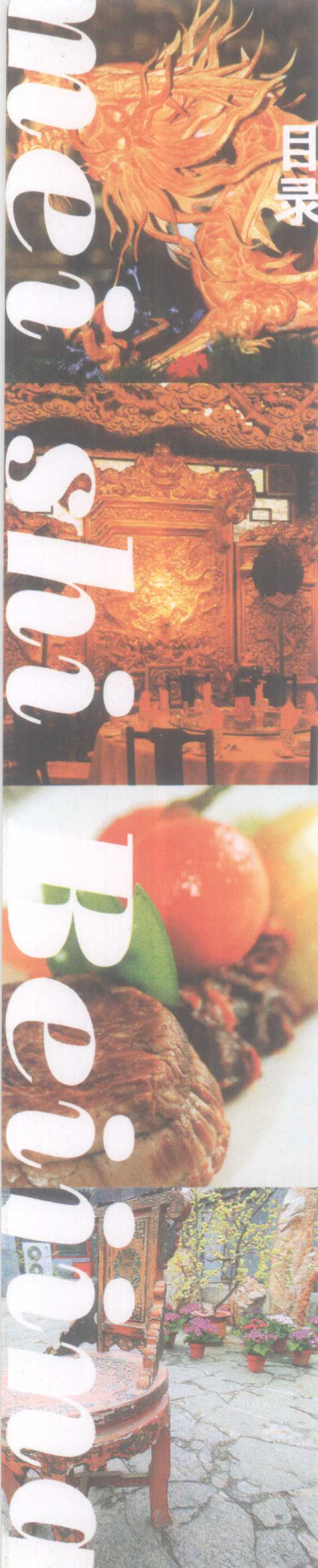
如今，吸引着人们来到北京的，还有生机勃勃的时尚元素和传统与浪漫并存的生活方式。美食荟萃的餐饮业，时尚高雅的休闲场所，花样翻新的游玩娱乐演艺活动，星罗棋布的商业区，众多的博物馆和图书馆，布局周正、宽敞大方的交通系统……每时每刻都向人们展示着这座古老的城市所拥有的新活力。

经过几十年的发展，北京旅游业已形成了相当的产业规模，具备了多元化、多层次的综合接待能力，构成了比较完善的旅游服务体系。目前，北京现有国家A级景区157处，旅行社855家，星级饭店814家。国际国内旅游业都保持了持续稳定的发展势头，旅游业已成为北京第三产业的重要支柱产业。

这套精美的《图说新北京》丛书的出版可谓恰逢其时。它不仅多角度全方位地展示了北京的悠久传统和正在发生的变化，以其强烈的视觉冲击和艺术感染力刷新了人们对北京的审美感受，更为人们提供了最新的比较系统的实用信息，引领人们探寻这座古老城市的文化底蕴，体验它跟随时步伐所展现出的现代活力和魅力。

新北京，新体验，拭目以待。





## 引子

### 1 “中华老字号”餐饮翘楚

|         |       |          |       |
|---------|-------|----------|-------|
| ◎全聚德烤鸭店 | [008] | ◎壹条龙饭庄   | [038] |
| ◎便宜坊烤鸭店 | [014] | ◎鸿宾楼饭庄   | [040] |
| ◎丰泽园饭庄  | [018] | ◎听鹂馆饭庄   | [041] |
| ◎砂锅居饭庄  | [021] | ◎峨嵋酒家    | [043] |
| ◎同和居饭庄  | [023] | ◎玉华台饭庄   | [045] |
| ◎同春园饭店  | [025] | ◎又一顺饭庄   | [045] |
| ◎柳泉居饭庄  | [027] | ◎延吉餐厅    | [046] |
| ◎烤肉宛饭庄  | [028] | ◎馄饨侯     | [047] |
| ◎烤肉季饭庄  | [029] | ◎月盛斋     | [049] |
| ◎来今雨轩饭庄 | [031] | ◎六必居和天福号 | [049] |
| ◎都一处烧麦馆 | [033] |          |       |

### 2 京城名店四海飘香

|          |       |            |       |
|----------|-------|------------|-------|
| ◎晋阳饭庄    | [051] | ◎荷塘月色素食餐厅  | [062] |
| ◎阿一鲍鱼酒家  | [053] | ◎九门小吃      | [064] |
| ◎四川饭店    | [055] | ◎小肠陈(卤煮火烧) | [065] |
| ◎东来顺饭庄   | [056] | ◎丰年灌肠店     | [065] |
| ◎淮扬春饭店   | [059] | ◎白魁老号饭庄    | [066] |
| ◎老正兴饭庄   | [060] | ◎锦芳回民饮食店   | [067] |
| ◎无名居     | [060] | ◎护国寺小吃店    | [068] |
| ◎功德林素菜饭庄 | [061] |            |       |

### 3 宫廷王府官菜尽现豪华

|          |       |          |       |
|----------|-------|----------|-------|
| ◎仿膳饭庄    | [070] | ◎湖广会馆私房菜 | [076] |
| ◎格格府     | [072] | ◎8号公馆    | [077] |
| ◎谭家菜     | [073] | ◎宴乐府餐厅   | [078] |
| ◎白家大宅门食府 | [075] |          |       |

### 4 雍容大度的鲁菜和京菜

|        |       |        |       |
|--------|-------|--------|-------|
| ◎泰丰楼饭庄 | [081] | ◎北平楼   | [085] |
| ◎惠丰堂   | [081] | ◎阳坊涮肉  | [085] |
| ◎齐鲁饭店  | [082] | ◎北京大菜楼 | [086] |
| ◎瑞珍厚饭庄 | [083] | ◎海碗居   | [086] |
| ◎东兴楼饭庄 | [084] | ◎倪氏海鲜  | [087] |

### 5 地方和民族佳肴飘香北京

|           |       |           |       |
|-----------|-------|-----------|-------|
| ◎九头鸟酒家    | [089] | ◎蒙古人莜面美食村 | [093] |
| ◎徽菜酒楼     | [089] | ◎膳春酒楼     | [093] |
| ◎洪湖水浪打浪餐厅 | [090] | ◎向阳屯食府    | [094] |
| ◎老孙家饭店    | [091] | ◎国风莜面酒楼   | [095] |
| ◎豫南水席餐厅   | [091] | ◎吐鲁番餐厅    | [096] |
| ◎贾三灌汤包子馆  | [092] | ◎晋风庄园     | [097] |
| ◎老马家兰州拉面馆 | [092] | ◎秦唐府      | [097] |

|          |         |             |         |
|----------|---------|-------------|---------|
| ◎华天西安饭庄  | [ 098 ] | ◎曲园酒楼       | [ 107 ] |
| ◎黎昌海鲜大酒楼 | [ 098 ] | ◎新珠堂餐厅      | [ 107 ] |
| ◎张生记     | [ 099 ] | ◎岳麓山屋       | [ 108 ] |
| ◎孔乙己酒店   | [ 100 ] | ◎秀才府        | [ 108 ] |
| ◎江浙汇酒楼   | [ 101 ] | ◎俏江南        | [ 109 ] |
| ◎顺峰海鲜酒楼  | [ 102 ] | ◎秀兰小馆       | [ 111 ] |
| ◎金鼎轩酒楼   | [ 103 ] | ◎云腾食府       | [ 112 ] |
| ◎闽海渔村    | [ 104 ] | ◎青裸缘        | [ 112 ] |
| ◎菜根香酒楼   | [ 105 ] | ◎巴国布衣       | [ 113 ] |
| ◎洄龙罐     | [ 105 ] | ◎北京汤山假日会议中心 | [ 114 ] |
| ◎湘彬酒店    | [ 106 ] | ◎苗疆酸汤鱼      | [ 114 ] |
| ◎渔公渔婆    | [ 106 ] |             |         |

## 6 新派时尚菜融汇发展

|         |         |        |         |
|---------|---------|--------|---------|
| ◎花家怡园   | [ 116 ] | ◎蟹老宋香锅 | [ 119 ] |
| ◎六合人家   | [ 117 ] | ◎麻辣诱惑  | [ 120 ] |
| ◎海底捞    | [ 118 ] | ◎谭鱼头   | [ 121 ] |
| ◎小肥羊火锅店 | [ 119 ] | ◎黄记煌   | [ 122 ] |

## 7 私房菜各有绝招

|           |         |          |         |
|-----------|---------|----------|---------|
| ◎梅府家宴     | [ 124 ] | ◎厉家菜     | [ 126 ] |
| ◎那家小馆     | [ 125 ] | ◎小王府私家菜馆 | [ 127 ] |
| ◎简单生活私家菜馆 | [ 125 ] |          |         |

## 8 域外美食缤纷多彩

|           |         |                  |         |
|-----------|---------|------------------|---------|
| ◎巴黎马克西姆餐厅 | [ 129 ] | ◎八味坊日本料理         | [ 136 ] |
| ◎莫斯科餐厅    | [ 130 ] | ◎德川家日式餐厅         | [ 137 ] |
| ◎浮士德餐厅    | [ 131 ] | ◎北欧扒房西餐厅         | [ 137 ] |
| ◎基辅餐厅     | [ 132 ] | ◎庆云楼             | [ 138 ] |
| ◎星期五餐厅    | [ 133 ] | ◎萨拉伯尔韩国料理        | [ 139 ] |
| ◎鹅和鸭西餐厅   | [ 133 ] | ◎亚洲之星新马印餐厅       | [ 139 ] |
| ◎品诺意大利餐厅  | [ 134 ] | ◎非洲餐吧 (PILIPILI) | [ 140 ] |
| ◎福楼餐厅     | [ 135 ] | ◎粉酷 (泰式)         | [ 141 ] |
| ◎德克萨斯扒房   | [ 136 ] |                  |         |

|               |         |
|---------------|---------|
| 附 ◎各省市驻京办事处餐厅 | [ 142 ] |
| ◎北京中关村食圈      | [ 146 ] |
| ◎北京国贸—建国门食圈   | [ 148 ] |
| ◎北京复兴门—航天桥食圈  | [ 150 ] |
| ◎北京后海食圈       | [ 152 ] |
| ◎北京西直门食圈      | [ 154 ] |
| ◎北京奥运食圈       | [ 156 ] |

## 结束语

[ 158 ]





## 引 子

中华民族是世界上第一个提出“民以食为天”并且也是世界上吃得最有滋有味的民族之一。古都北京，在“吃”上充分体现出“包容涵盖，兼收并蓄”的独有特色。八大菜系、五湖四海，俄法大餐、亚非拉美，同聚一城，其中有不少菜系相互影响、融合、派生、发展。于是，如今说起北京的餐饮，很难再以大小菜系、地域饮食、中西饭菜来严格区分了。在北京享受美食，“包容”和“发展”是北京食文化精髓的一个主要方面。

北京城作为六朝古都，有着深厚文化的积淀；作为崛起中国的首都，更有着得天独厚的优势。如今，吃在北京，美食荟萃，又有着国内外各个城市难以具备的条件。随着现代化交通的发达、信息化的发展，随着中国声誉的提高、国际交往的增加，神州各地的顶级美食，在首都都有呈现；世界各国的特色佳肴，在北京多有窗口的展示。前来北京的客人和一千多万北京人，好有口福！居京几日和常住北京的人们，都不要错过机会哦！

据了解，北京注册的餐饮企业有65000家之多，每年注销和新增的餐饮企业都在10%左右。把这些企业囊括在这本书里是不可能的，把这些餐饮企业按菜系细分也不太现实，就是挑出一些说说，也是“挂一漏万”。





1



# “中华老字号”餐饮翘楚

商务部命名第一批“中华老字号”中，北京有67家企业被授此殊荣，其中的25家是餐饮企业。这批有特色有影响的老字号店，在历史悠久、文化积淀深厚而又在现代化道路上迅跑的北京城里，大放异彩。老字号不光吃老本，还有新发展，品尝老字号美食，也应当注意这些企业现代化的脚步。赏老树，看新葩，会更有意味。

- |           |          |
|-----------|----------|
| ◎ 全聚德烤鸭店  | ◎ 便宜坊烤鸭店 |
| ◎ 丰泽园饭庄   | ◎ 砂锅居饭庄  |
| ◎ 同和居饭庄   | ◎ 同春园饭店  |
| ◎ 柳泉居饭庄   | ◎ 烤肉宛饭庄  |
| ◎ 烤肉季饭庄   | ◎ 来今雨轩饭庄 |
| ◎ 都一处烧麦馆  | ◎ 壹条龙饭庄  |
| ◎ 鸿宾楼饭庄   | ◎ 听鹧馆饭庄  |
| ◎ 峨嵋酒家    | ◎ 玉华台饭庄  |
| ◎ 又一顺饭庄   | ◎ 延吉餐厅   |
| ◎ 馄饨侯     | ◎ 月盛斋    |
| ◎ 六必居和天福号 |          |



Quanjude Kaoyadian

## 全聚德烤鸭店

在京游客中间流传着“不到长城非好汉，不吃烤鸭真遗憾”的说法，这充分说明了北京烤鸭在国内外游客心目中的地位。

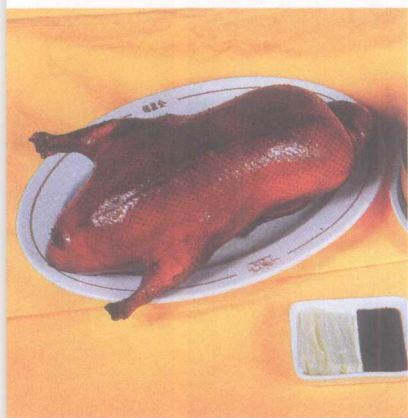
北京有大大小小烤鸭店几百家，再加上有烤鸭供应的餐厅、饭馆就有几千家了。其中不乏“大董”、“九华山”、“利群”、“鸭王”等近一二十年新秀名店，但领军的还是“全聚德”和“便宜坊”两家被授予“中华老字号”烤鸭店。

### 从“炙”字说烤鸭

常有人讨论烤鸭是哪朝哪代开始有的，查史考证怕是很难。因为人类的远祖学会取火吃熟食之后，肯定就是“烤制”，而没有蒸煮烹烧的条件，自然就把到手的食物烤炙来尝尝了。烤果子，烤根茎，最多的还是烤肉，打来的猎物飞禽走兽都烤炙来吃。

汉字的“炙”字很能说明问题。上面一个斜“月”是肉，下面架火，不就是“烤”吗？

中国古代文字记录的野鸭子叫“鳧”，驯养后称“鶩”。鶩，原指野水禽，后来也可做家鸭解了。世上的“第一只烤鸭”谁能说清楚呢？





# 北京

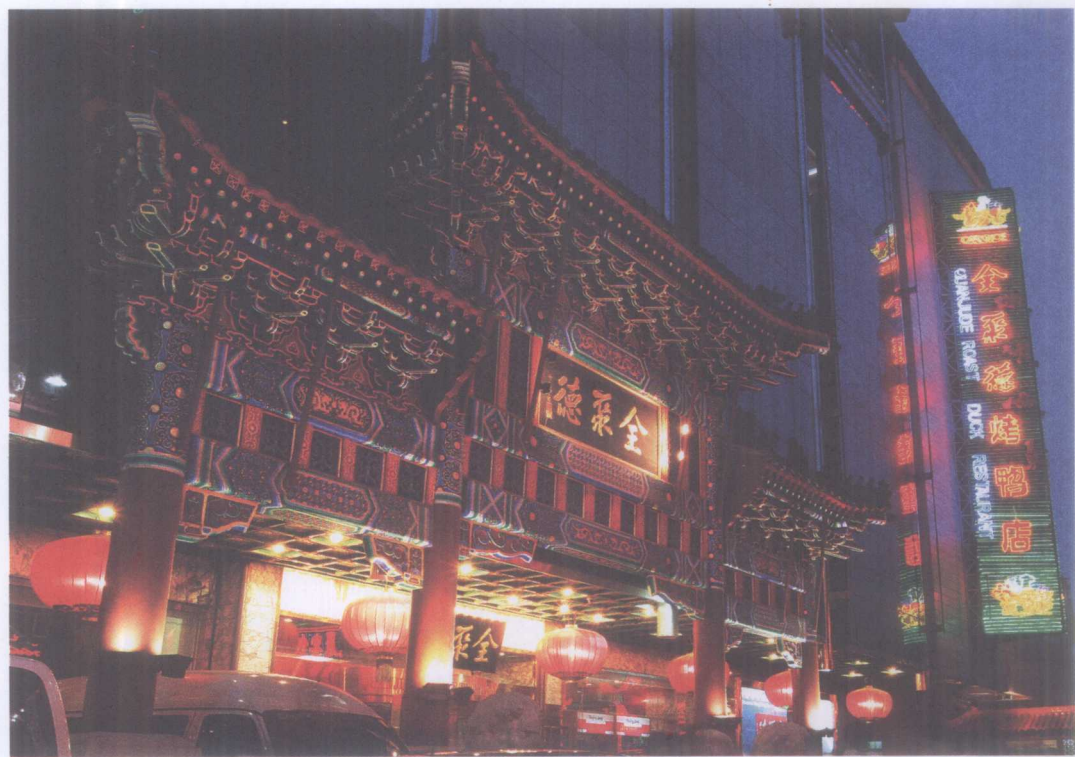
有说元朝时有了烧鸭子的记载，明朝帝都金陵有了“炙”鸭子的炉，是焖炉。传到北京，便宜坊老店是焖炉烤鸭。到了清朝，全聚德是采取挂炉烤制，可名字还是叫“烧鸭”。直到20世纪30年代，才叫做烤鸭。至于为什么到这个时间才叫烤鸭？本书在“烤肉宛饭庄”中有答案，只能“且听下回分解”了。

## 全聚德匾上少了一笔

全聚德于清同治三年（1864年）在前门外肉市前门大街开业，它前身是“德聚全”干鲜果店。由杨全仁主店后改为“全聚德”，由清宫御厨掌炉制作烤鸭，并以经营山东风味菜点为特色。

现在细看“全聚德”的牌匾上，“德”字少了一横，那是因为请秀才钱子龙书写牌匾时，杨掌柜已经雇了13个伙计，加上自己一共14个人，比“德”字笔画少一笔。大家为了同心协力办店，就让钱秀才把“德”字少写了一横，也表示大家心上不能横一把刀。

当年，京杭大运河漕运皇粮的船只，漏下粮米落入河中，在北京积水潭养殖了大量鸭子，解决了全聚德鸭源。烤鸭业红火之后，又促进了





特有北京鸭的养殖。全聚德用自己养殖基地的北京填鸭，填喂50来天出笼，每只2.7~3公斤，确保了鸭子的质量。

### 烤鸭需要一壶水

挂炉烤鸭制作方法是：宰杀好的鸭先晾坯，再刷糖色，鸭坯晾得越干，烤制的鸭皮越焦脆金黄。烤鸭用枣木、梨木等果木为燃料，因果木燃烧无烟且果木香味易渗透到鸭子中。

鸭子入炉前，先从开膛部位往肚里浇入一壶开水，这壶水可是烤鸭外焦里嫩的关键，为的是外烤内煮。据说四十多年前，东亚某国商人学做北京烤鸭，鸭肉熟了，皮就焦了；皮色差不离了，里面还生着哪！后来还是看了我们的电视纪录片，片里不经意拍了膛里加水的镜头，“偷了一手”才做出点儿样儿来，火候当然比不了咱们的了。这事儿和北京景泰蓝制作一起，当年成了典型例子，用于知识产权保护意识的宣教。

### 现在还是人工烤制

鸭坯入炉后，厨师手持长杆，有规律地调换鸭子的位置，不停地翻动着烤鸭架上的鸭坯，使鸭子受热均匀，烤炉内燃烧着果木树柴，炭火的热力射到炉顶、炉壁，然后反射到鸭身。出炉的烤鸭成品呈枣红色，皮脆、不腻。

后来，为了在国外开分号，解决果木烤制的困难，全聚德研制出了自动化流水作业的设备，吊挂烤制出可以和手工烤媲美的烤鸭，这是老







烤鸭制作现场

店高科技的新篇章。有人讹传电烤流水线下来，还要用一些果木熏入味儿，经了解“查无此事”。因为烤鸭制作是“一气呵成”的，工艺上就无法分两段做。现在全聚德主要店里是机械烤制和果木人工烤制并存的。

以和平门店为例，一天平均要加工1500只以上的鸭子，都是厨师以挑杆翻烤的。赶上会议包用，一下子难烤出那么多，才启动自动化设备。由于科研到位，人们从口感上几乎不能区分手工还是机械烤制的。

### 吃鸭子的讲究

在全聚德吃烤鸭，“堂片”不仅是一道工序，也是一种欣赏。厨师将热腾腾枣红色的烤鸭端上来，当着客人“片”成有皮有肉的108片，码在盘里，鸭皮朝上。早先讲究的是108片码盘，上了桌还能看出鸭形，令人叫绝。现在一只鸭子上两盘鸭片，每盘50片上下。

和早年间不同的是，过去片鸭师傅是自带片鸭刀的，那是因为过去“勤行”都是流动做活儿，厨子自带“可手”的“家伙什儿”。如今是公司统一制作片刀，分到人头各自维护使用了。这片刀在师傅手里，如同木匠的刨凿、书法家的毛笔，是有“可手”的讲究的。

鸭饼有两种，荷叶饼和空心芝麻烧饼。配上葱白丝、黄瓜条和特制面酱，使烤出了油的鸭子又香又爽口。

老食客有这样一说：会不会吃烤鸭，就看蘸酱这一道了。以葱和黄



瓜蘸酱再放鸭片的或将酱抹到鸭子上的，有点儿“不在行”；以鸭片蘸酱再放葱丝、瓜条卷饼的，才能吃出滋味来呢！不信，您试试，味道就是不一样。

但是，吃东西有“众口难调”一说，美食的享受也各有不同，您爱这一口，自己吃美了就行，怎么吃也不“露怯”。所以现在店家也考虑到这一层，片鸭子前先征求您的意见，问问是连皮带肉的“柳叶片”还是皮肉分开的，为的是“人文化”服务吧。

### 周总理和“烤鸭外交”

解放以后周恩来总理以“全而无缺，聚而不散，仁德至上”来诠释全聚德的含义，真是精辟。周总理还把全聚德作为招待各国首脑的重要处所。所以有人把乒乓外交、茅台外交和烤鸭外交称为总理灵活外交的美谈。如今的全聚德和平门烤鸭店也是在周总理当年关怀下立项的，由于前三门（崇文门、前门、宣武门）改造，在周总理去世三年后才投入营业。

到全聚德烤鸭前门店去的客人，还会留意到一楼大厅的东墙是一面老墙。它是前门店原来的百年老门面，在扩建时有文物保护观念的全聚德人，特意保留并移建到大厅的屋内。国内外客人来了，常常要在此留影为念。和平门店还设了一个烤鸭博物馆，有兴趣的顾客，还可以参观了解烤鸭文化和全聚德的历史。



博物馆的塑像



## 直营店

### 全聚德（和平门店）

地址：宣武区前门西大街14号楼  
电话：63023062  
63018833-1151

### 全聚德（前门店）

地址：前门大街32号  
电话：67011379 65112418

### 全聚德（王府井店）

地址：王府井帅府园胡同9号  
电话：65253310 65228384

### 全聚德（亚运村店）

地址：朝阳区慧忠北里309号（天创世缘A座）  
电话：64801686

### 全聚德（国门店）

地址：朝阳区东三环北路甲2号（京信大厦一层）  
电话：84492759 84492760

### 全聚德（西翠路店）

地址：海淀区西翠路9号（瑞成大酒店一、二层）  
电话：68239011 68239618

### 全聚德（鸿坤店）

地址：宣武区广安路1号（马连道）  
电话：63289868 63285756

### 全聚德（双井店）

地址：广渠门外大街8号（双井桥西南角）  
电话：58612288 58613006

### 全聚德（通州店）

地址：通州区九棵树西路82号  
电话：81579888

## 加盟连锁店

### 全聚德（天安门店）

地址：东城区东交民巷44号  
电话：65122265

### 全聚德（玉泉路店）

地址：海淀区玉泉路44号（玉泉路地铁站东南出口）  
电话：68276551

### 全聚德（昌平店）

地址：昌平区府学路（阳光商厦1层东）  
电话：69742849 69704274

### 全聚德（明宫店）

地址：朝阳区西坝河西里16号  
电话：64207763  
64273355-1173

### 全聚德（怀柔店）

地址：怀柔区西大街33号  
电话：69624789

### 全聚德（劲松店）

地址：朝阳区劲松八区826号楼一层  
电话：67711211 67712197

### 全聚德（方庄店）

地址：丰台区蒲方路18号（方庄环岛东南角家乐福对面）  
电话：67602008

### 全聚德（清华店）

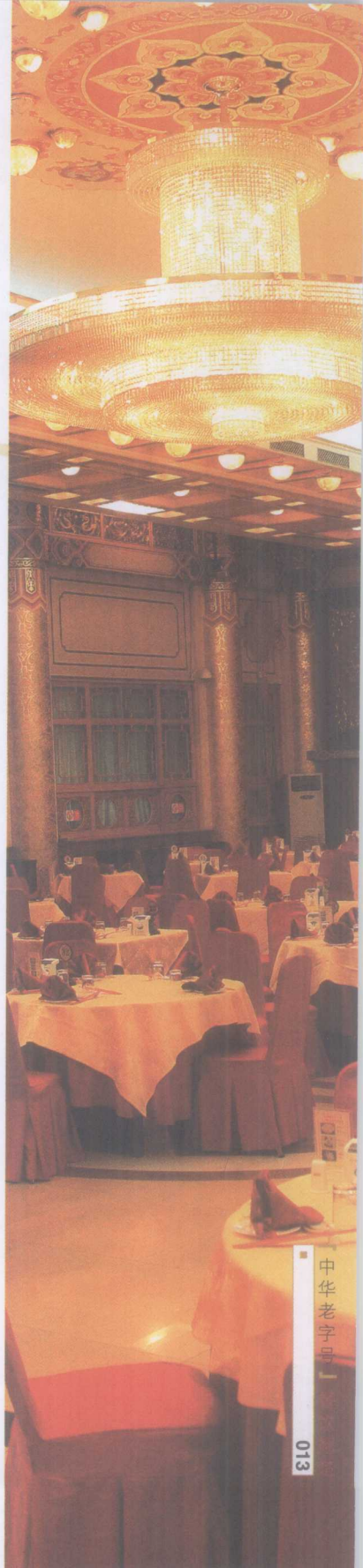
地址：海淀区中关村东路1号院（清华科技园科技大厦A、C座一层）  
电话：82150018 82151015

### 全聚德（秀水店）

地址：朝阳区东大桥路8号（秀水大厦6层）  
电话：51699058 51699059

### 全聚德（什刹海店）

地址：西城区地安门西大街57号（荷花市场内）  
电话：66171570 66128557



# 便宜坊



Bianyifang Kaoyadian

## 便宜坊烤鸭店

### 600年的老字号

便宜坊创建于明永乐十四年（1416年），距今已有近600年的历史。

明嘉靖三十年，兵部员外郎杨继盛在朝堂之上严辞弹劾奸相严嵩，反被严嵩诬陷，内心苦闷，逶迤来到菜市口米市胡同。忽闻香气四溢，见一小店便推门而入，点了烤鸭与些许酒菜，大快朵颐，把个烦闷与不快早抛至九霄云外。有人认出他是爱国名臣良将，便报与店主。店主颇露钦佩之色，亲自端鸭斟酒与之攀谈起来。杨继盛得知此店名为便宜坊，又见待客周到生意兴隆，叹谓道“真乃方便宜人，物超所值”，大呼：“拿笔来，快拿笔来！”杨继盛伏案，一挥而就三个大字：便宜坊！众客皆呼好。此后，杨继盛便与众大臣频频光顾，便宜坊也由此名声远播。

### 周总理的精辟解释

建国后，经中国商务部首批认定并授予便宜坊“中华老字号”的牌匾。2003年被全国酒家酒店等级评定委员会评定为“国家特级酒家”。2005年荣获中国饭店协会授予的“中国十佳酒家”称号。同年荣获国际



饭店协会授予的“国际餐饮名店”称号。

便宜坊店名取于便利宜人之意，有人叫成“贵贱便宜”的“便宜”，那是“露怯”了。当年周总理的精辟解释“便利人民，宜室宜家”，已成为便宜坊经营的确定理念。

### 烤鸭也有专利产品

这家店的“焖炉烤鸭”是北京烤鸭两大流派之一。其特点是皮酥肉嫩，口味鲜美，又因其烤制过程鸭子不见明火，保证烤鸭表面无杂质，而被誉为“绿色烤鸭”。近些年创新制作融入自然花香或蔬香的“花香酥”和“蔬香酥”烤鸭，是获得国家知识产权局批准的专利产品，成为老字号新科技的佳话。

### “花香酥”

“花香酥”烤鸭除味道香外还考虑到分季节和不同进食者选用。

莲，全身是宝。莲香酥烤鸭的味道极为清雅馨香，令人回味无穷，是夏季食用的美食。由于滋补强身的效果明显，最适合老人青少年食用。

茶，入馐，历史悠久。茶香酥烤鸭味道清鲜爽口，高雅脱俗，独具健美作用，尤其适合爱美的女士们食用。

枣，素有“活维生素丸”之称。枣香酥烤鸭把枣的甜美与烤鸭的甘香结合起来，香味十分诱人，由于对人体有极好的补益作用，最适于冬季进补食用。

### “蔬香酥”

“蔬香酥”烤鸭是在鸭坯烤制前，选用店里自有绿色蔬菜基地生产多种蔬菜，以特殊工艺进行脱油、入味；烤制时，将配好的菜汁灌入鸭膛、入鸭炉，形成外烤内煮之势，使烤鸭充分吸收菜汁的香气及营养，整只烤鸭从里到外充满蔬香，并达到酸碱平衡的效果。

与此同时，还对佐食烤鸭的配套食品鸭饼及套餐进行了配套改良。即：薄饼全部采用百分之百的蔬菜汁制作，既赏心悦目，又营养保健。而卷饼配以香椿苗、萝卜苗、薄荷叶、生菜等，给食者以更多的选择和多种美味的享受。营养丰富，口味时尚，受到消费者的欢迎，被评为“最具流行菜品”。



火爆鸭心