

第一编

知识技能

和发扬悠久的酿造传统，使烧酒始终畅销不衰，生意格外兴隆。

20世纪初，由于晚清政治腐败无能和外敌入侵，使刚刚兴起的民族工业遭到打击，到1908年（清光绪三十四年），万隆泉烧锅，已接近破产的边缘。

第一次世界大战期间（1914—1918）西方资本主义国家忙于争夺殖民地权益的战争，暂时放松对中国的侵略，使民族工商业争得了暂短的繁荣。“九·一八”事变后，日本帝国主义出于统治的需要，一度放松了对民族工业的限制，这时的万隆泉得到了较大的发展，年产白酒已达2000多万公斤。1941年太平洋战争爆发后，日本帝国主义加强了对民族工商业的控制，使民族工商业几乎陷入了绝境，1943年、1944年曾两次被迫停烧。1948年10月，由于粮源枯竭，万隆泉烧锅再次停产。

1948年11月2日，沈阳解放后，生产得到恢复。1949年3月1日沈阳市特别政府以3万元收买了万隆泉全部资产，从此私营万隆泉结束了287年的历史，成为社会主义国营企业。1949年改名为沈阳市老龙口制酒厂。

陈酿白酒是该厂的拳头产品，无论是工业操作技术水平，还是产品内在质量，都具有自己的独特风格。陈酿白酒自1960年被评为辽宁省优质名牌产品以来，蝉联历届省、市优质产品称号。陈酿头曲于1984年荣获轻工业部酒类大赛银杯奖，被评为部优质产品。48度和38度陈酿酒双双获得第29届布鲁塞尔世界精品博览会金奖。

陈酿白酒原名“小高粱”，是1957年问世的。此酒经过贮存一段时间后，酒液清澈透明，酒体醇厚纯正，并具

有独特风格，既有浓香的甘甜，又有酱香的醇香，香味谐调，质净香长。60年代、70年代工厂又与研究所、大专院校合作，加强管理，完善操作工艺，引入高科技，为优质白酒生产开辟了新的途径。80年代中期，工厂在陈酿酒生产管理上，采用了传统工艺操作与现代化生产设备相匹配的科学管理手段，进一步提高了产品的质量。

经过 30 多年的演变发展，陈酿白酒已由起初单一的品种，发展到产品系列，并形成了自己独特的工艺，其主要特点是：1. 采用混蒸混入续渣发酵；2. 采用中温大曲为糖的发酵剂；3. 发酵期达 45—60天；4. 添加乙酸菌发酵液。

80年代中期以来，工厂在优质产品的管理过程中，逐步确立了“保优”比创优更为重要的指导思想，并且形成了具有自己特色的管理形式，主要有：生产优质产品与开发优质服务结合起来。产品在销售过程中，一旦发现质量问题工厂宁可承担经济损失，也不损害产品形象。生产优质产品与全过程的质量管理结合起来，并将优质产品的质量贯贯穿于生产的全过程之中。由于管理制度严格，措施得力，陈酿白酒问世以来，始终保持名牌产品称号，产品畅销不衰。

老龙口酒厂这个具有 330 多年历史的老厂，老一辈创业者凭借龙潭之水和古老技艺，酿造出清澈甘甜，芳香宜人的玉液，誉满北国，远销南洋。但由于历代统治阶级的无能、昏庸、腐败和外来的侵略，导致了百年老厂每况愈下，经营惨淡，濒临倒闭的境地。解放后，人民政府将饱经磨难的工厂接管下来，全力恢复和发展，如今生产能力

成倍增长，老厂焕发青春。老龙口酒在 20 世纪 90 年代成为东北地区最大的白酒生产厂、国家二级企业、全国轻工系统 200 家最大企业之一，荣获省市先进企业称号。产品已形成三大系列、四个香型、36 个品种，远销日本、新加坡、法国、朝鲜、泰国和香港等国家和地区，饮誉中外。

关东民间很早就流传着“一杯老龙口，一盘童子鸡”的佳话。如今，源远流长，醇香飘逸的陈酿白酒，已走进千家万户，给越来越多的人带来温馨和欢乐。

2. 老王头调料

在沈阳若提起老王头调料，几乎是家喻户晓，尽人皆知。老王头调料品之所以备受广大群众的欢迎和信任，就是因为其产品“选料精良，质纯无暇，配比科学，风味独特”。他所选用的原料，都是生长在阳光雨露之下，沃野肥田之上，纯属大自然赋予的为人体不可缺少的营养天然品，绝无色素、防腐剂等化学物质，并以传统的秘方科学配制而成。其原料、质地均采用上等优质品，一直坚持从原产地进货。如花椒以河北涉县为最，砂仁则取自广东，陈皮非福建不可，非四川白芷则不要……。对几十种纯天然芳

香辛料和中草名药配成的调料，经专家考证，比例科学，搭配合理。说它风味独特，是指老王头调料并非别人可比，其调料不是一味，而是有多种风味不同的料包如：牛肉料包、猪肉料包、狗肉料包、烧烤料包、骨头料包、炸鸡料包、麻辣串料包……各有特色，分别具有去腥、去膻、解腻、提鲜、易熟等不同作用。并一次投入，免除单一调料多次投入往往造成比例失调的缺欠。老王头调料，真可谓独具中国风味的神奇调料。

今天备受人们欢迎的具有中国风味的神奇而独特的老王头调料，其背后却有着百余年的孕育、形成和发展的历史，它凝结着老王头家族上下几代人的辛勤和汗水。说起来现任的“老王头调料”负责人王满武，他原是轻工学院毕业的一位机械工程师。然而，由于他从小就一直跟随祖父和父亲一起精制调料，在祖父、父亲两代人的长期熏陶下，他对调料产生了极大兴趣。时间流逝，祖父离开了人世，他跟父亲一块经营调料作坊。聪明伶俐的王满武，经父亲的言传身教，调料的技艺日见升华。在继承老一辈传统调料技艺的同时，并予以发扬光大，他对调料工艺又有新的研究。但过去由于各种条件的限制，他的调料技能一直没有充分发挥出来，英雄无用武之地。在党的改革开放搞活经济的政策感召下，他毅然放弃机械工程师的职务，全身心地投入到祖父和父亲精心从事过的调料行业。“青出于蓝而胜于蓝”他出手不凡，在继承传统调料风味的基础上，开拓创新，先后研制出家庭和饭店两大系列 20 余种调料产品，如美式炸鸡料、烧烤鸡架料、麻辣串料等。这些适应当代人新口味的产品投放市场后，很快成为生产和消费者

新的选择。由此促进并引导了流行的美食潮流不断更新换代，不断发展。一时间，沈阳的大街小巷、宾馆、饭店都掀起了美式炸鸡热、熏鸡架热、麻辣串热。与此同时，老王头调料的知名度又进了一层；老王头调料的用项，在原来的基础上又扩展开去；人们对老王头调料的信誉度不断提高；人民政府及有关部门给予老王头调料的荣誉也不断增加。先后荣获：辽宁省优秀食品奖、沈阳市金星杯一等奖、辽宁省高新技术专利金奖、中国亚太企业新产品奖。

1994年被评为最受妇女喜爱的产品，并确认为辽宁市场消费者首选名牌；1995年又被沈阳市消费者协会确定为沈阳市消费者心目中名牌产品；“老王头”注册商标被认定为沈阳市著名商标；传人王满武被命名为调料名师，并被录入《中国大百科全书·中华名师》一书。老王头调料的业绩先后被《消费者报》（1980年7月8日由记者马荣桂写的题为《老王头调料的招牌日益增光》报道文章）、《沈阳日报》（1980年12月6日由记者孙茂成以《老王头调料受欢迎》为题登文赞扬）《辽宁日报》（1981年1月20日以《买卖好信誉必守》为题赞颂老王头调料）《人民日报》（1982年5月20日由记者赵文泉以《老王头调料的生意经》为题予以刊登）《光彩报》（1988年10月10日作者吕福忠以《八一早市》为题发表了介绍老王头调料的的文章）等登文报道，此外还有沈阳电视台、日本国电视台等国内外20余家新闻媒介，竞相报道过老王头调料。国际友人称老王头调料为“中国风味神奇调味品”。

“老王头调料”独领风骚，至今已有百余年的历史。上可追溯至其曾祖、祖父，他们当时在营口都是当地的“坐

堂先生”。在旧社会普通老百姓，只有逢年过节，才能稍微改善一下生活。他们就给街坊邻里抓几味“药”，用其炖肉炖鸡。久而久之，远近人们都知道有个老王头，他抓的调料与众不同。于是老王头调料逐渐有些小名气，就是饭店的厨师有的也来配料。到了父亲这一辈，老王头调料就很有名气了。父亲在 15 岁时曾到日本一家中药铺学徒，回国以后在当时东北最大的一家饭店“营口江海楼饭庄”任厨。他将中草药与烹饪常用的调味品相结合，潜心研究，反复品味，在长期实践中调配出江海楼专用调料。用这些调料烹饪菜肴风味独特，别具一格。它给饭庄创造了可观的经济效益，每天到此品尝的人流，来往不绝，门庭若市，生意兴隆，令同行们羡慕不已。从而，“老王头调料”更加受到宠爱，致使“老王头调料”这块牌匾也更加光彩夺目了。

目前，老王头调料生产与经营形势，更是今非昔比。“老王头调料”商标已经在工商局注册并获得了国家专利。其调料技术也有定式标准。调料品的原料清洁度有卫生标准规定。在调料品种上也有很大增加，仅家庭系列调料就有 10 余种，如拌馅用的调料粉、做红烧肉和扒鸡用的炖肉料、做汤用的鲜汤料、炒菜用的花椒粉、炸鸡用的炸鸡粉料、涮烤麻辣串用的麻辣料。总之，煎、炒、烹、炸、扒、焖、烧、涮，样样调料俱全，而且各有特色，除保持原来传统独特风味之外，又增加有新鲜的口味，其适应的菜系也更加广泛了。

使用“老王头牌”调料，不仅对各种菜肴具有独特的调味功能，而且它还具有其它调料所不具备的药效作用。

“老王头牌”调料内含有体必需的氨基酸，它可起到增强

人体免疫力，有防癌、益肾等功用，长期食用，开胃健脾，增进食欲，加强新陈代谢的能力。使用该调料可达到寓防病健身于一日三餐之中，使人健康长寿。

多少年来，老王头调料“以纯取信，以诚取信”。按王满武的话说：“老老实实做人，老老实实经商”。因此，老王头调料一直为人们所认可，其销售量不断增加，销售市场不断扩大。从沈阳发展到全省各大城市，并远销到山东、福建、广东等地；近几年来又销往日本和美国。为适应市场需求，他们又从港台引进了全自动包装机，使制袋、装料、封口、打印一次完成。这样既提高了产品产量，同时也提高了产品质量；“老王头牌”调料销售市场前景可观。

“老王头牌”调料名扬海内外，各地来沈人士，无不争先到沈阳的“八一早市”买上几包调料作为馈赠亲友的礼品，也有一些国外使馆人员和国际友人特从外地赶来购买。

老王头调料成品如下：调料粉、大料面、肉桂粉、花椒面、芥茉面、干姜粉、辣椒面、辣椒块、熟芝麻、咖喱粉、炖肉料、炸鸡粉、鲜汤料、麻辣料、烧烤鸡架料包、烧扒鸡料包、熏鸡架料包、排骨料包、猪肉料包、狗肉料包、拌馅料包、火锅底料、火锅调料等。

下面附以两例，以说明使用该料产品的用法：

1. 美式炸鸡料

此料采用 20 余味芳香辛料和中草药配成，有印度香叶、越南企边桂等，比例严格，配方独特，制品外焦里嫩，香而不腻，异乡风味，鲜度适口。

使用方法：先将此料用热水溶解或煮沸，后加入白糖、料酒、鲜姜、精盐，一起搅拌均匀，放凉待用。将鸡腿或

鸡翅洗净沥水，再把空过水的鸡腿割口、扎眼儿，后放入料水中卤制 4 小时以上，若整个鸡需 10 小时以上。要用手加以揉搓一会儿，入味更快。炸前，抹上鸡精、味素，等一会儿再裹上面粉即可入锅炸制。

2. 烧烤鸡架料

此煨料是由国内外 20 几种纯天然辛香料与中草药配制而成。有坦桑尼亚丁香、越南企边桂、印度香叶、我国四川白芷等。每一两煨料可煨鸡骨架 5 公斤左右。

使用方法 在此料粉中加入适量料酒、白糖、味素、盐、大葱，兑入煮好的香叶水，并将要烧烤的鸡架放入。浸煨两小时以上，取出后放入烤箱，进行烘烤，即成五香烤鸡架。其特点风味独特，醇香浓厚，表里如一，回味绵长。如烤制川味、新疆味、粤味等独特风味时，再加抹一层特制料入箱，即成风味各异的多味鸡架。

3. 喀左陈醋

漫话陈醋

位于辽宁西部朝阳市西南，旧属热河丘陵的喀左县城，又名大城子，是我国北方一大传统名产——“塔城牌”精制陈醋所在地。

“塔城牌”陈醋可谓历史悠久，闻名遐迩，蜚声国内外的名牌产品。这一由昔日几人，年产陈醋不过 10 余吨的小作坊，发展到今天拥有数百人，厂房 5 000 多平方米，年产达 5 000 吨陈醋的大厂，说起来也是有一个漫长的发展历史的。

早在公元 907 年，耶律氏（阿保机）统一了中国北方，国号称为“辽”。他把统治区划为十六州，今大城子镇称为“利州城”，是十六州之一。利州为蒙古族聚居的地方。此地山清水秀，水质甘甜性绵，是酿造酒、醋良好的天然水源，但当时却无人问津。直到清朝初期，公元 1669 年，因山西受大灾，有一姓运的弟兄俩人，从山西远城阳曲老家逃灾到塞外大凌河畔的利州城落脚，从事酿造行业，才利

用此地水源，酿制出酸甜爽口的陈醋。史载：康熙八年，山西大灾，运氏兄弟逃难到利州，其二弟精通酿醋技艺，伙同患难兄弟数人，从事酿酒酿醋业谋生，立商号“大城裕”。所制之醋，在塞外的赤峰、林西、林东、朝阳等地，方圆千里，远近闻名。一些商贩，纷至沓来，每逢醋上市，往往都是一抢而空，每逢年过节、赶庙会，陈醋生意更是兴隆。陈醋不仅是家庭，也是医用常备之物，而且还是馈赠亲友的佳品。光绪四年，公元 1878 年，大清朝工部尚书荣禄，曾把几十坛利州陈醋奉献给慈禧太后，她品尝后，特御指令将利州陈醋列为贡品，定期敬献朝庭，以供皇宫御膳及国宴所用。至此，大城陈醋又得“贡醋”之名，故世人又称“大城裕陈醋”为“贡醋”，而日益驰名，产品盛销长城内外，进而使大城镇酿醋作坊也愈发增加。到民国初年，除“大城裕”（又称“永庆居”）外，就有“万寿泉”、“永泉居”、“居兴涌”、“福裕德”、“裕源成”、“庆芳轩”等较为著名的多家醋坊。1994 年 8 月辽宁电视台和朝阳电视台制作中心共同合拍的电视《贡醋传奇》就是反映喀左陈醋这段历史的。1931 年日寇侵入中国后，由日伪官办的兴农合作社统一“出荷”，这些作坊因为原料限制，有的日趋萧条，有的走向倒闭。到解放前夕，只有“荣庆远”、“涌增祥”、“同兴号”三家小作坊还在坚持制作，年产量总计也不过 40 吨。1948 年喀左解放后，在党和政府的关怀下，大城子陈醋酿造业又获得了新生。由一些老工人发起，组织成立了“利民醋厂”，隶属在旗政府生产科的名下。1955 年国家私营工商业实行社会主义改造，于 1956 年对“陈醋厂”实行统管，将“涌增祥”、“荣庆远”、“同兴号”与

“利民醋厂”等多家私营作坊进行合并，成立“喀左食品加工厂”，归喀喇沁旗供销社领导。1966年到1978年处于“文革”时期，年产陈醋660多吨。1980年经县商业局批准“食品加工厂”更名为“陈醋厂”，以生产“陈醋、白酒”为主，于年末该产品先后被朝阳地区、辽宁省两级政府评为优质产品。1984年“塔城牌”精制陈醋诞生了，不久被国家商业部评为优质产品，陈醋的年产量达2700余吨。1986年“陈醋厂”又先后推出“老年健身醋”、“风味醋”、“礼品醋”、“白醋”等名优系列产品近10种。1987年该厂在“百分考核总体方案”推动下，经济效益又有显著增长。1988年“喀左塔城牌陈醋”在全国首届食品博览会上获银牌奖，该年产量达3600多吨。1991年随着改革的不断深入，引进生产焦糖色工艺设备，使年产量达到4700吨。1992年在“全国质量万里行”活动中，经市场抽样检测，“塔城牌”精制陈醋被评为第二名。

目前，“陈醋厂”在深化改革的浪潮中，全厂上下抢时间，争速度，讲效益，不断增强企业活力，干群一心正向新的台阶努力攀登。

独 领 风 骚

喀左陈醋厂酿造工艺，在解放前生产中的每个流程，几乎都是手工操作。工人劳动强度大，产品质量靠鼻嗅口尝来控制。解放后，喀左国营陈醋厂在继承传统工艺之长的基础上，经多次外出学习与考察，“他山之石，可以攻玉”，把外地先进生产工艺引进到厂内，逐渐建立起设备先进，配套完整的产品质量检验机构，结束了用鼻嗅口尝控制工艺

的历史。工艺上以麸麴、酵母取代了大麴糖化发酵，使产品提高了 2 倍；用瓷面砖砌大池代替了大缸发酵，改善了工人劳动条件，减轻了工人劳动强度；将“陈醋”、“白酒”各自单一的生产线，扩展成 10 个系列醋产品，5 个系列酒产品，致使“塔城牌”精制陈醋也应运而生，并打入全国名牌产品行列。

目前，全厂占地面积 19 000 平方米，3 个生产车间，6 个科室，有经济师、工程师等高级技术人员近 10 名，助理工程师近 20 名，年产陈醋 5 000 余吨、白酒 400 余吨，成为辽、吉、黑三省中令人瞩目的最大的酿造专业厂家。

鲜 美 精 特

喀喇沁左翼蒙古族自治县的“塔城牌”精制陈醋厂所在地——大城子镇，地下水水质清澈甘甜性绵，是酿造业取之不尽的良好水资源。加以辽西质地优良，颗粒饱满的红高粱等用之不竭的酿造原料，再辅以多种精料，经过传统工艺、多道工序，并采用独特的固态发酵，精心酿制而成。因此，该厂所产的陈醋，具有色泽紫褐、光泽鲜艳、酸甜爽口、回味浓郁、味长醇厚、久贮不腐、愈储愈好等特点。长期保味保鲜，香美可口，实属醋类之冠。

功 效 可 载

“塔城牌”精制陈醋，不仅味道鲜美，酸甜爽口，而且内含营养十分丰富。包括：人体内不可缺少的七种氨基酸、植物糖、蛋白质、维生素 B 等多种高级营养成分。生、熟食品，调味俱佳。因此，它可广泛应用于饭店、餐厅、宾

馆及家庭调味食品，高级菜肴，必不可少；一般餐厅也是必备的调料。用为饮食，对人健康，功效可载；若炒肉菜，适量加入（少许即可）可使制品鲜嫩光洁；如制作凉盘菜，适当散洒此醋，可增添菜色美味，香气浓郁；尤其蒸烧鱼类时，加入本品，能清除腥味，并可使骨头酥软可食，别有一番风味。常用此醋，可开胃健脾，帮助消化，利于胃肠吸收之功能。倘用此醋 0.5 公斤烧沸，加入冰糖 0.5 公斤，搅拌成浆，每饭后喝一匙，可治动脉硬化，其效果显著。本醋还可治疗无名毒肿，其方法是將此醋陈贮呈浓稠状，以其涂抹患处，日敷三次，消肿散毒速快。民间也常用此醋炒麦麸治疗腰腿酸痛。也有土方，利用此醋揉搓脚心处，可治疗高血压。中医验方多用此醋配药服用。许多医院用此醋做醋疗，医治骨质增生及风湿性杂症，其疗效也十分显著。

名 飞 寰 宇

“塔城牌”精制陈醋系列产品富有饮食与医疗多种功效，所以颇受人们的欣赏与青睐。曾先后多次被评为省优、部优、国优名牌产品，在人们心目中享有极高信誉。因而，该产品占有着广泛市场，畅销于国内 18 个省、市、自治区，并远销到日本、西欧和南亚地区。产品随产随销，无库房积压。采购此醋人员，只有捷足先登者，才可满载而归。时至今日，一直畅销不衰，名扬四海。

该厂现任厂长王福连，是一位精明强干的企业家。自他经营喀左陈醋厂以来，产量逐年上升，质量逐步提高，产品种类逐渐增加。为此，厂长本人从 1987 年至今连续获得

朝阳市优秀厂长，市、县级劳动模范，省市优秀企业家等荣誉称号。

4. 唐王醉蟹

唐王醉蟹是辽宁省盘锦市醉蟹加工厂独家生产的风味食品，系辽宁省风味食品之一绝。曾在盘锦市被评为“最信得过食品”，并获得了辽宁省“美食杯”奖。

唐王醉蟹历史悠久。相传，唐太宗李世民御驾东征，队伍受阻于辽东的三岔河，既无船又无桥，不能前行。正在唐太宗望河兴叹之时，只见众多的螃蟹骤聚河中，形成一“桥”。唐太宗急令三军过桥，兵过桥无。次日，百姓发现众多的螃蟹背上，均有凹形印痕，都称是唐王将士马蹄践踏而成。随即便有一个农村姑娘，将其以祖传秘方，用酒泡制的螃蟹贡献给唐王。唐太宗非常高兴，品尝了醉蟹后，便酒兴大发，乃至酩酊大醉。唐王醉蟹便以此得名。另据史书记载：1840年，在盘锦地区就有人制作唐王醉蟹，成为当时民间的美味佳肴，至今已有150多年的历史。

唐王醉蟹是选用盘锦地区上等的“顶盖肥”中华绒活蟹，经过清水吊养和外表加工后，浸入带有鹿鞭、人参、枸

杞子等辅品的米酒，再加入若干种上等调料精心加工而成。它具有纯正适口，鲜、香、甜、辣、咸，味道鲜美，风味独特，营养丰富，能增进食欲，增强体质，调节性功能等特点。它的包装精美，设计典雅，携带方便，是节日招待和馈赠亲朋好友的佳品。

1986年，盘锦市醉蟹加工厂开始生产唐王醉蟹，一上市便受到了广大消费者的欢迎。销量久盛不衰，产量成倍增加。当时年产6000坛（每坛500克），到1992年生产12000坛，创产值120万，利税20万。1993年生产30000坛，创产值300万，利税50万。1994年50000坛，创产值1000万，利税120万。唐王醉蟹的生产，已经被列入盘锦市的星火计划，成为盘锦市强市富民的重大项目。

盘锦市醉蟹加工厂隶属盘锦经协大连经贸公司，厂址设在盘锦市兴隆台工业开发区，占地面积8000多平方米，建筑面积2200平方米。固定资产有800万，生产流水线两条，小型灭菌设备两套，以及众多的附属配套设备。现有流动资金100万，职工100多人，职工队伍整齐，25岁以下的职工就有85名。技术力量雄厚，有专业技术人员15名。职工上岗前完全经过严格的培训，合格后才能上岗。特别是该厂有一个坚强的领导班子，现任公司经理兼厂长、中共党员张玉林同志，原是盘锦市团市委组织部长。他年仅40岁，富有开拓、进取、创业、求实的精神，善于研究市场、分析市场；懂经营、会管理。在他的领导下，生意越做越活，产、供、销蒸蒸日上，盘锦市醉蟹加工厂，被盘锦市工商行评为“AAA”级信誉优秀企业。

如今，盘锦市醉蟹加工厂人没有满足现有的成绩。在

市场经济飞速发展的形势下，他们以战略家的胸怀，把目光盯向省内外和国外市场，以改革家的姿态，向着更远、更大的目标迈进。他们投资了 400 万元办起了年产蟹苗 1 000 公斤的蟹苗孵化场，在荒地开垦了 500 亩养蟹田，使自己既能孵化蟹苗，又能养殖成蟹，还能制作加工，形成了一条龙的生产线，提高了经济效益，降低了成本。此外，该厂又聘请有关科研院所的专家、学者和老中医，对唐王醉蟹的生产工艺和配方进行创新和改进，以提高唐王醉蟹的质量和药用价值的作用；形成蟹类的系列产品，满足广大消费者的需求；扩大沈阳、鞍山、大连、天津等国内市场。争取 1996 年唐王醉蟹走出国门，打入国际市场。仅就 1994 年统计 国内就有 100 多家企业来信来函或来人要求订货，国外也开始有人与该厂联系。唐王醉蟹将大有作为。

5. 马家烧麦

位于沈阳市沈河区中街鼓楼小北门里的马家烧麦馆，是沈阳市较古老的著名风味餐馆，相传已有 200 余年的历史。

马家烧麦馆制作的烧麦，鲜香味美，风味独特，深受