

日式风味的银鳕鱼、传统鲁菜烧鹿筋、麻而不辣的藤椒……在近日全聚德集团举行的“2011年度第四季度创新菜”考核中,新推出了共计94道创新菜点。异域风味、主题研发、创新变革,成为该季创新菜点凸显的三大特色。什么才是百年老店全聚德基业常青的秘诀?传承不守旧、创新不忘本,不断求新求变适应市场需求,顾客的需要是全聚德人的出发点和落脚点。



龙虾焗伊面



桂圆莲子酥



鲜菌鱼滑

# 全聚德端出近百道创新菜点

## 融入异域风味

在全聚德集团中,设有一个专门负责创新菜的机构,这就是集团的技术研究室。据全聚德集团技术研究室主任严大建介绍,每年,全聚德集团的各店都会根据季节设计研发店内的新菜品。在此基础上,集团通过考核评审,进行归类和整理,评出热菜、冷菜和面点的前三名。最后,集各店之大成,经过市场检验有需求的创新菜才

能列入全聚德集团的总菜单中。

就拿去年四季度的菜品研发来说,各店参评的创新菜点共计94道,其中热菜51道,占总数的54.3%;冷菜23道,占总数的24.4%;面点20道,占总数的21.3%。多品牌创新菜点24道,占总数的25.5%;全聚德品牌店创新菜点70道,占总数的74.5%。经过严格考评,最

终,全聚德和平门店的“鸭掌烧鹿筋”名列热菜第一名,西翠路店的“藤椒拌螺掌”名列冷菜第一名,望京店的“鲜虾韭菜煎饺”名列面点第一名。

在此次推出的创新菜点中,中西合璧的异域风味菜肴成为一大亮点。如全聚德马家堡店的“日和鳕鱼”,就是一道将浓郁的日式风味融入银鳕鱼中的创新菜

品,这也是该店针对所在区域消费者的口味特点专门研发的节日菜品。前门店推出了新加坡口味的“龙虾焗伊面”,冰鲜龙虾配以西式奶汁,口味浓郁、菜品档次高,极受食客欢迎。奥运村店推出的“雀巢沙律鱼子澳带”同样主打中西结合,不仅菜品酥香适口,也进一步突出了该店体育主题的文化特色。

## 研发突出主题

技术研究室负责人称,围绕主题研发新菜品,通过考核确认创新菜的做法有着积极的推动作用。考核可以让参赛各店的菜品一一展示在评委面前,大家畅所欲言,公平、公开、公正地品头论足,可以更加有利于菜品的提高。

例如,在去年的四季度创新菜考核中,全聚德西翠路店总共有6道创新菜点参评,其中4道菜点分

别获得热菜、冷菜、面点组的前三名,成为最大赢家。该店参赛的“香烟青斑鱼”名列热菜组第三;“藤椒拌螺掌”、“酸辣藕带”分获冷菜组第一、第三;“麻椒汤面”名列面点组第二。据悉,围绕“藤椒”开展主题研发,是西翠路店在四季度创新菜点斩获佳绩的重要原因。

西翠路店总厨师长刘志遵告诉记者,抓住顾客

对菜品“麻而不辣”又有“刺激性”的口味需求,利用鲜藤椒特有的芬芳气味和香麻口感,烹制出适合冬季食用,既能祛风散寒、又不易上火的创新菜品。如“麻椒汤面”将一碗普通汤面做成浓郁鲜麻味,清爽、开胃、提神,一经推出销售火爆。

同样围绕主题研发菜品的还有全聚德前门店和奥运村店。在该季创新菜

中,前门店将“狮城飘香”作为创新主题,围绕新加坡特色口味,结合全聚德的烹调方法,研发出“沙爹鸭肝”、“狮城鱼头米粉”、“椰香糯米饭”等菜品;而奥运村店则是围绕云南资源做文章,加大了对菌类原料的研发力度,如“山菌鲜辣菇”由4种不同种菌类组成,突出香、辣、菌香味,原料健康、价格实惠、口味鲜美,符合现代饮食要求。

## 创新不忘传统

挖掘传统菜点的新亮点,成为此次全聚德创新菜点的另一突出特色。获得热菜第一名的和平门店“鸭掌烧鹿筋”、面点第一名的望京店“鲜虾韭菜煎饺”、面点第三名的四川饭店“牛肉米线”等,均是在传统菜点基础上精耕细作推出的精品。

如和平门店的“鸭掌烧鹿筋”,是将全聚德代表性鸭原料和传统鲁菜原料相结合烧制而成,技法纯熟、口味正宗、营养价值高。望京店把传统的煎饺做精做细,配上“冰花”装饰,实惠又不失该店国际化特色。

四川饭店根据所在区域特色和消费者口味的变化,对传统米线进行了改良,也取得很好效果。丰泽园学院路店的“一品饹馇”,将传统的老北京美食搬上餐桌,配以各色辅料,满足消费者对“老北京滋味”的追求。此外,像仿膳饭庄的“椰蓉水晶包”、通州店的“桂圆莲子酥”等,也都是各门店根据自身个性,配合时令特点研制的优秀菜点。

“菜品创新不能闭门造车,要勇于尝试新方法,积极引进新原料,进一步挖掘传统菜的新亮点,在不丢掉传统的前提下,为全聚德菜品注入新的活力。”全聚德集团领导对厨师们的创新方式给予充分肯定。

全聚德集团在菜品创新方面的成果,得到了广大消费者的高度认可。2012年春节,集团公司全聚德、仿膳、丰泽园、四川饭店等品牌企业的传统美食和创新菜品共创收4000多万元。相信2012年全聚德集团的菜点创新之路将会越走越好,越走越宽。

本报记者 徐慧/文 企业/供图

股票代码: 002186



**中国全聚德集团**  
CHINA QUANJUDE GROUP

全聚德 仿膳 豐澤園 四川飯店

● 第一名 鸭掌烧鹿筋 (和平门店)

● 第二名 日和鳕鱼 (马家堡店)

● 第三名 香烟青斑鱼 (西翠路店)

● 第一名 藤椒拌螺掌 (西翠路店)

● 第二名 山菌鲜辣菇 (奥运村店)

● 第三名 酸辣藕带 (西翠路店)

● 第一名 鲜虾韭菜煎饺 (望京店)

● 第二名 麻椒汤面 (西翠路店)

● 第三名 牛肉米线 (四川饭店)

(依次依类从左向右)

**在京直营企业最新评出获奖创新菜**













公司网址: [www.quanjude.com.cn](http://www.quanjude.com.cn) 全国统一客服热线: 400-700-1866