

中餐西吃 季节菜单 专属厨师

在食王府遇见顶级美食

全聚德·食王府坐落于寸土寸金之地的北京王府井大街,是有着“京城美饌无双鸭,并世名庖第一楼”美誉的餐饮名宿全聚德于2012年1月打造的全新品牌。开业一年多来,名厨们的精湛技艺加上创新精神,让这里的一道道美食既传承考究,又创意时尚,全聚德·食王府也成为了世界各地高端人士品味顶级美食的理想场所。

博采众长 创精品菜肴

全聚德·食王府的原址为明代十王府,曾是王公贵族的府邸。3800平方米的营业面积,包括1个大宴会厅、10个独立的VIP单厅及1个时尚的酒吧,仅设计了200个餐位,平均每个餐位占地19平方米,如此宽敞的就餐空间在京城极为罕见。店内更是金砖铺地、漆画装饰、青花瓷吊灯点缀,处处散发迷人的尊贵气息。

亚洲大厨、中国烹饪大师徐福林,是这里的行政总厨,和他一起主理菜品的还有数位烹饪名师。全聚德·食王府的菜品以川、鲁、官府菜、宫廷菜为主,代表菜品包括极品烤鸭、龙舟海参、开水白菜、松茸鸡豆花、龙舟狮子头等,选料讲究、制作精细、口味独特、绿色养生。作为高端食府,无论是大厅零点还是单厅宴会,这里所有菜品均采取“中餐西吃”,即由服务员为宾客现场分餐,既洁净卫生,也充分展现了服务的细致、贴心和国际范儿。

为了不断奉上紧跟潮流的顶级美食,全聚德·食王府还成立了菜品研发工作室,专门负责新品研发工作。全聚德·食王府正逐渐走出一条将历史文化、当下流行趋势及自身高端品牌内涵完美结合的创新之路。

季节性菜单 转化创新灵感

在全聚德·食王府,除了大厅、单厅的零点菜单、套餐菜单外,还根据春夏秋冬四季更迭,推出了季节性的养生菜单。季节性菜单不仅为厨师提供了转化灵感、发挥想象的机会,也能充分发挥食材自然优势,更好地满足宾客需求。

比如夏季气候炎热、生机旺盛,饮食应以清淡、苦寒、丰富营养、易消化的食物为佳。全聚德·食王府根据顺应四时的养生法则,特别研发了“苦尽甘来”、“王府豆酱”、“清汤芙蓉牡丹海参”、“清炒丝瓜尖”、食王府凉面等24道健脾养胃、清泄暑热、增进食欲的新菜品。

秋季养生贵在养阴防燥,并应适当进补,全聚德·食王府就以山药、香



梨、山楂、雪莲果等食物为主料,制成具有润肺作用的凉菜;以牛排、笋壳鱼、葛仙米、羊排等营养滋补的食材为主料,制成温补的热菜。

就连这里时尚酒吧的养生特饮和鸡尾酒同样是“随季而变”。如春季推出的“香蜜茉莉”,茉莉花有清热滋润的功效,能缓解春季的干燥;夏季准备的“蓝色多瑙河”,清爽的口味、宝石蓝的色泽,不仅视觉上清爽怡人,内含的薄荷更具有祛暑开胃的功效。而秋季以金黄色为主色调的“露丝”鸡尾酒,在突出秋天收获与喜悦的同时,还有润肺和补充维生素C的功效,颇受顾客青睐。

个性化服务 带来专属礼遇

全聚德·食王府推出的专属厨师、个性化服务更是令众多宾客备感礼遇和尊贵。

在这里的多功能包房——王府碧琳,宾客可

以一边就餐,一边欣赏烹饪大师的现场表演。也许没有语言的交流,但娴熟的技艺、第一秒的鲜香、专属的服务,这样的礼遇本身就带给宾客一种尊贵的感觉。宾客也可以在烹饪大师的指点下,亲手尝试烹制菜品的过程,过一把DIY的瘾。据店家介绍,凡是到王府碧琳用餐的宾客,都可以免费欣赏、品尝一款应季养生菜品。

去年10月的一天晚上,乌兹别克斯坦公主在全聚德·食王府的紫云花醉包房,宴请某品牌首席设计师一行18人用晚宴。当晚的菜品盘头装饰“糖艺花”美轮美奂。公主提出想看现场表演“糖艺”,两名糖艺厨师立即准备原料,凭着聪明才智与一双灵巧的手,很快制作出牡丹、马蹄莲、荷花、高跟鞋、天鹅等造型逼真、色彩绚丽、晶莹剔透的糖艺作品,并作为礼物送给就餐的宾客,为宴席增添了强烈艺术气息,博得了客人的高度赞誉。

北京商报记者 徐慧

· 资讯 ·

全聚德和平门店春季套餐团购

“倒春寒”让京城不少人们感受到了北京春季的冷热无常,此时一罐健康美味的汤羹是不错的暖身滋补佳品。近日,全聚德和平门店在网上推实惠团购,推出4人和7人两款套餐,最低6.6折。据悉,原价813元的4人套餐现价为536元,而原价1609元的7人套餐现在的价格在1062元。时间截至4月25日(清明节假期除外)。

“鸭”元素是全聚德菜肴的主打,就连汤中也少不了。鲜味十足的罐焖牛头鸭舌汤,牛肉的醇香搭配鸭舌脆嫩的口感,掀起盖子香味扑鼻。另外,鲁菜中的烩乌鱼蛋汤,口味咸鲜再搭配白胡椒的辛辣口感,不仅爽口更是餐前开胃的佳品。除了精美的烤鸭,两款套餐中更有分别用米粉和冬菜制作的“扣鸭肉”,用脂肪较猪肉少的鸭肉来代替,更显店家对菜肴的用心。喜欢米味鲜浓的人们可以选择米粉扣鸭肉,口感软绵,适合老人和孩子食用。而冬菜的咸鲜烘托了鸭肉的香气,是下饭不错的选择。

除了鸭肉,火燎鸭心、葱烧海参、四喜丸子等都是全聚德传统鲁菜中的经典,而一道青椒鸭肠更是爽口美味。

团购餐券不限制堂食,店家一并提供打包餐具服务。另外,持此团购餐券需提前两天预约,而周末仅接待20份,望消费者安排好时间。

北京商报记者 张笑嫣

全聚德前门店推新“京食小品”

近日,全聚德前门店以“京肴新韵”为主题推出了今年第一季度的创新菜肴。据悉,此季的创新菜融合了汉、蒙等民族的烹饪技艺,吸取了宫廷菜、私家菜及各小吃风味的精华,融入了近年来流行的健康食材与创新的烹饪技法。

据全聚德前门店相关负责人介绍,本季创新菜主打“京食小品”,共推出七种菜品,将“全聚德”百年文化与“北京菜”的特点融会贯通,经过精烹细作,给消费者带来更多的味觉享受。

春季是升发的季节,此时食用蒜味食物不仅去毒,更有预防感冒的功效。一羹蒜蓉玉掌鸽肚,在爽口的同时也有开胃的作用。喜欢海味的消费者也可以点上一款奶汁笋壳鱼,鲜味十足。

到了全聚德“鸭”元素菜肴必不可少,此次创新菜中将山东菜品焦溜肉片的主角换成了鸭肉,健康又美味。另外,在主食上,更将老北京“门钉肉饼”中的牛肉换成鸭肉,口味依旧鲜美。除此之外,全聚德前门店在日前的牛肉面中添加了美味的鸭粒,一碗面中两款肉食,让喜爱肉食的消费者直呼过瘾。

北京商报记者 张笑嫣

股票代码: 002186



中国全聚德集团
CHINA QUANJUDE GROUP

全聚德 仿膳 丰泽园 四川饭店

北京全聚德仿膳食品有限责任公司

焦香诱人的烤馒头、包裹着缕缕银丝的银丝卷、香甜绵软的豆沙包、嚼劲十足的杠头……提起老字号丰泽园的特色面点,北京人无不交口称赞。自从2005年丰泽园品牌进入全聚德集团,一系列体制、机制改革也随之展开。丰泽园面点生产也实现了与餐饮分离,转至全聚德仿膳食品有限责任公司,进入了一个全新发展阶段。










**丰泽园
特色面点**



中国全聚德集团 仿膳食品有限公司
北京全聚德仿膳食品有限责任公司

全聚德仿膳食品有限责任公司 电话: 010-51578185

公司网址: www.quanjudu.com.cn

全国统一客服热线: 400-700-1864