

半年猛增30余家

丰泽园专柜大举布局商超

最近,位于新世界利莹百货、新街口物美超市的两个丰泽园食品专柜全新亮相。短短半年间,设在商超、超市的丰泽园专柜从年中的40余家猛增至现在的78家。随着丰泽园专柜在商超的全面铺开,京城百姓购买烤馒头、银丝卷、杠头、四喜丸子、米粉肉等丰泽园特色食品也越来越方便。



· 全聚德集萃 ·

关键词:获奖

全聚德获“优秀饮食文化示范企业”

11月17日,在中华优秀饮食文化示范企业交流会上,全聚德和平门店、全聚德前门店荣获世界中国烹饪联合会颁发的首批“中华优秀饮食文化示范企业”荣誉称号。在首批入选的6家企业中,全聚德品牌企业占据两个席位。

“中华优秀饮食文化示范企业”是世界中国烹饪联合会自今年6月起首次开展的一项评选活动,旨在评选出一批能够提供特色服务及饮食文化的餐饮企业,发挥其示范作用,将中国餐饮优秀品牌和老字号发扬光大,弘扬中华饮食文化。

在交流会上,全聚德前门店副总经理周杰向来自全球16个国家和地区的100余位中餐行业组织及优秀中餐企业会员代表,介绍了前门店在国家级非物质文化遗产“全聚德挂炉烤鸭技艺”、北京市文物保护单位“全聚德烤鸭店门面”、起源店“老铺”餐厅、全聚德发展历程中的历史老物件等文物保护方面所做的工作,展示了在传承和弘扬中华饮食文化方面所取得的成果和经验。

关键词:年夜饭礼券

和平门店年夜饭礼券限量开卖

即日起,全聚德和平门店年夜饭礼券火热开卖,内含全聚德精选烤鸭及荷叶饼、配料,鸭骨烧鱼、鸭肉四喜丸子、宫保鸭丁、元宝虾等菜品,让您在家也能品尝到宴会级别的年夜饭。据了解,年夜饭礼券限量300套,原价598元,实体卡会员现金优惠价528元。菜品领取日期为2015年2月18日-3月5日。

关键词:盛世牡丹

前门店推APEC盛世牡丹烤鸭及套餐

作为APEC国宴中的一道特色菜品,全聚德烤鸭首次以牡丹花艺术造型在“水立方”华丽绽放,得到了无数好评。12月1日起,全聚德前门店推出全聚德“盛世牡丹”烤鸭及“盛世牡丹”宴请套餐,邀您体验非凡的尊崇感受。

关键词:社区

丰泽园鲁菜走进大栅栏社区

丰泽园鲁菜日前走进大栅栏街道石头社区。11月20日,由丰泽园高级烹饪技师白伟现场教授社区居民烹制丰泽园特色菜肴“两吃干炸丸子”,得到了现场居民的交口称赞。北京商报记者 徐慧

挺进商超惠百姓

“老母亲特爱吃丰泽园的银丝卷和豆沙包,以前我总去单位附近的华堂商场给她买。现在物美也设了专柜,就在家门口,以后想吃可就方便多了。”看到家门口的物美超市设立了丰泽园专柜,家住新街口的刘女士非常开心。

为了满足京城百姓的购买需求,近两年,丰泽园食品开始拓展零售终端,主要采取设立专柜的形式,大举在全市商超系统铺设销售网点。据承担丰泽园食品生产和销售的全聚德仿膳食品有限公司相关人士介绍,仅最近半年,新增加的丰泽园专柜就有30余家。目前,除了丰泽园饭店、丰泽园学院路店两大餐饮门店外,消费者在4家全聚德京点食品专卖店以及包括华联BHG、华普系统、物美奥士凯、北辰购物中心、华堂商场、崇文门菜市场、家乐福系统等78家超市联营的丰泽园专柜,都能方便地买到丰泽园系列食品。

特色面点誉京城

创立于1930年的丰泽园饭庄素有“京城鲁菜第一家”的美誉。老北京人都知道,丰泽园最拿手的有两样:一个是以葱烧海参为代表的海

参菜,另一个则是以“八大件”闻名的山东风味特色面食。

经过多年发展,如今丰泽园的特色面食、风味肉碗等系列产品已经多达22个品种。除了最富盛名的丰泽园烤馒头、特色馒头、银丝卷、山东杠头、嫩饽饽、豆沙包、刀切馒头、咸花卷、小窝头等,又相继开发出小巧可爱并适合儿童吃食的特色小馒头、烤小馒头等。

丰泽园的烤馒头色泽金黄、外焦里软、麦香扑鼻,吃法上也别具一格,要用手将烤馒头掰成小块,送到口中细细品尝,甜香适口,别有一番滋味。银丝卷的吃法也颇有讲究,要用手撕开银丝卷的皮,把面丝揪出吃,口感松软爽滑,味香而甜,被誉为面食中的艺术品。还有让消费者念念不忘的山东杠头,很酥、很面,一嚼就能掉干渣儿,又很有嚼劲,因为硬所以被称为杠头。

此外,丰泽园细腻的豆沙包、甜酸适中的山楂包、营养健康的全麦馒头等多种美味,以及经典四喜碗——红烧丸子、四喜丸子、梅菜扣肉、米粉肉,也都深受市民欢迎。

精工细作保品质

丰泽园面食在制作上乘承“特、精”的宗旨。“特”指的是秉承山东特

色风味,“精”则是指在原来山东特色的基础上进一步提升,制作“精品”。

丰泽园面食在选料上极为讲究,坚持采用优质产地冬小麦。这种精选面粉的蛋白质含量高达14%-20%,高于普通面粉,营养价值更高,口感也更香醇。银丝卷要采用纯玫瑰粉、酵母粉等做原料。

独特而精良的制作工艺更是保证丰泽园面食美味的关键。以丰泽园烤馒头为例,无论在原材料的配比上,还是不同季节的水温控制、揉制手法、饧发时间、蒸制温度以及烤制的火候上,都要严格掌控方能制作出色泽金黄、外焦里软、麦香扑鼻的烤馒头。制作山东杠头的时候,要用真正的木杠子来压,劈入大量的干面粉,反复将面劲儿压出来,这样做出来的成品才能够硬、耐嚼,吃起来有点微微的甜味。

承担着丰泽园面食生产的北京全聚德仿膳食品有限责任公司是同时具备ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证的大型现代化食品生产企业,严格的流程、品质管控,确保消费者买得放心、食用安心。该公司正致力于研发更多好产品,为百姓餐桌增添美味。北京商报记者 徐慧/文 张笑嫣/摄

宴请,就到全聚德!

全聚德烤鸭店,创立于1864年,

传承宫廷挂炉烤鸭,享誉海内外。

新中国成立以来,

全聚德已接待200多个国家和地区的元首与政要。

现在,全聚德96家店遍布全国,

成为家庭宴请、朋友宴请、商务宴请的首选之地。

中国全聚德集团
CINA QUANJI DE GROUP

www.quanjude.com.cn

股票代码:002186

全国统一客服热线:400-700-1864



官方网站



官方微博



官方微信