

功德林

始创于1922年，以淮扬风味为基础，兼容了释菜及民间素菜的精华，招牌菜有金刚火方、天竺素斋、罗汉素斋、如意紫鲍、普渡众生、白果芦荟等

品牌简介

功德林，素食界一块响当当的金字招牌，1922年佛诞日那天，它向世人展现了自己曼妙的真容。

近百年来，功德林从南京东路祥康里，先后迁址到黄河路、南京西路。1977年赵朴初为功德林蔬食处题写了牌匾。

如今的功德林有三层楼面、6间包房、330位餐座，延续了古色古香、清静幽雅、禅味浓郁的风格，深受品味阶层和文化、宗教、艺术人士的喜爱。

时任佛教协会会长一诚法师专程到功德林，并当场重书“百年诚信功德无量”，道尽企业文化之真髓。

从开张伊始专注于寺院素斋的烹饪，到如今面向社会、时尚与传统并行，功德林的素食烹饪技艺依托着深厚的佛教文化底蕴，追求“货真价实和营养美味”，菜肴以“耗时耗功夫”和“构思巧妙”见长。

功德林菜肴注重选料，烹饪过程少油、少盐、少糖，尽可能保留原料营养，出品时则讲究菜肴的摆盘，让每一道菜在“适口”的同时，还成为具有视觉享受的艺术品。

近年来，功德林还开创性地推出了国宴级素菜，整套宴席准备耗费厨师1天时间，仅一道“富贵鱼”，渔网经厨师加工制作后，拉开来有一个圆桌面转盘那么大，让人无法不惊叹大厨手艺之高超。

21世纪之初，功德林再写历史新篇——功德林素食品基地在松江落成，基地无论规模、设备还是管理、创新能力均领军于素食界，生产车间达到高清、甚至无菌标准。

至此，功德林美食从餐厅走向百姓人家，素鸡、素鸭、素火腿、五香烤麸、素菜包等新鲜即食产品不但丰富了大众的餐桌，还进入铁路、航空、展馆等领域，给了人们更多的方便、更多的舌尖选择。

功德林节令食品更是享誉海内外——功德林月饼皮薄馅丰、功德林粽子香甜黏糯、功德林糕团醇厚耐品、功德林青团清香爽口……充分体现了功德林高超的现代食品加工技艺。仅以月饼饼皮为例，层层起酥，每层都可以撕下来，薄如蝉翼，对着灯光看，好似透明一般。尝一口，酥软而富于韧性，回味无穷。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/gdl-123614.html>