

烤肉宛

过去，北京人津津乐道于烤肉时，必提及“南宛北季”。这里的“南宛”即是烤肉宛。北京经营烤肉的餐馆数烤肉宛的字号较老，它创建于清康熙二十五年(公元1686年)，至今已有320多年历史。烤肉宛的烤牛肉，溢油，荡香，鲜嫩“赛豆腐”。

烤肉宛总店于2004年10月迁至西城区南礼士路58号，装饰一新的总店建筑面积4000多平方米，可同时容纳800多人就餐。大厅宽敞明亮，雅间豪华典雅，走廊古香古色，别具一格，突出了传统的清真特色。一楼主营烤肉，即传统烤肉、自助烤肉;二、三楼有大中小宴会厅及散座，用于接待团体聚会、宴会包桌等。

烤肉宛在多年来的经营中，积累了丰富的经验，企业发展及规模也不断地扩大，2006年烤肉宛的烤牛肉制作技艺与烤肉季的烤羊肉技艺被认定为北京市非物质文化遗产。

镇店名菜：烤牛肉、焦炒牛肉。

特色菜名：宫保虾球、芝麻鸭肉、皇室菌菇、皇室翅盅、烤鹿肉、烤鸭肉等。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/krw-689743.html>