

仿膳

始于1925年，全聚德集团旗下，中华老字号餐饮品牌，北京宫廷菜的代表，主要经营清宫糕点小吃及风味菜肴，以肉末烧饼/小窝头/豌豆黄著称

品牌简介

1925年，原清宫御厨赵仁斋、孙绍然、王玉山、赵承寿等人，在北海公园北岸开办了一家茶社，取名“仿膳”，意为仿照御膳房的制作方法烹制菜点。主要经营清宫糕点小吃及风味菜肴，以肉末烧饼、小窝头、豌豆黄最为有名。1955年，仿膳茶社由私营改为国营，更名为“仿膳饭庄”。仿膳饭庄在近百年的经营中，传承并发展了“清廷御膳”特色。

宫廷御膳汇集天下名厨，聚敛四方美食，代表中国古代饮食的最高水平，而清朝的宫廷御膳更是历朝御膳的集大成者。“清廷御膳”著名的宴席当属“满汉全席”，“满汉全席”选用名贵食材，集合满族的烧烤与汉族的烹饪技法，百余道菜汇南北风味之精萃，蔚为大观。1979年，仿膳饭庄首次推出“满汉全席”，但因珍贵食材越来越稀缺，仿膳饭庄便甄选了部分“满汉全席”的经典菜肴，在保持传统烹饪技法的基础上加以创新，才使其流传至今。

仿膳“清廷御膳”取材讲究，制作精细，形色美观，口味以清鲜酥嫩见长，菜名形象生动、寓意丰富。为了确保传统菜点的品质，仿膳一直坚持手工制作。2011年，仿膳（清廷御膳）制作技艺被列入国家级非物质文化遗产保护名录。仿膳的菜肴除了美味，其背后的故事更是让人津津乐道。听着脚踏宫靴、头顶凤冠、身着宫廷旗袍的服务员娓娓道来这些趣事，仿佛不是在吃饭，而是在咀嚼清朝的宫廷历史。近年来，仿膳饭庄曾几十次派厨师代表团赴国外进行技术表演，多次在国内外重大外事

接待活动中承担重要接待任务，以“为国待客”的精神，向世界展示中国烹饪技艺的精华、宫廷饮食文化的独特魅力。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/fs-261176.html>