

刘长兴

创建于清朝末年的江浙地区中华名小吃，以经营各式特色包子面条为主，其产品以制作精细、选料严谨、口味独特而著称

品牌简介

创建于清朝末年的刘长光以经营各式特色包子面条为主，至今已有百年历史。经过几代人的奋斗，刘长兴在南京、在全国已是鼎鼎大名。在古城南京更是无人不知、无人不晓、每逢节假日亲朋好友带上客人，一家老小来刘长兴坐坐，在古城南京已成为一种时尚。作为品牌，刘长兴已成为传统的饮食文化和向外地客人介绍的地方特色之一。刘长兴的小吃品种丰富，以制作精细、选料严谨、口味独特而著称，堪称金陵小吃的典范。

刘长兴的薄皮小包在创始人刘国发的年代就采用了温水点碱无酵制皮法，制出外皮面质紧密，既有韧性又有可塑性，确保了小包皮薄、卤汁多的特点。这项工艺一直保持至今，形成刘长兴薄皮小包“皮薄馅厚、汁多味美、肉质鲜嫩”的特点。

刘长兴的螃蟹包也是较具特色，螃蟹包在刘长兴的供应也有近百年的历史。螃蟹包是刘长兴一绝，在制馅和制作上有着独特的工艺，手工剔出蟹肉，分部位保管。制馅时，先用蟹黄搅匀肉馅，放入蟹肉采用层层铺洒的方式，确保每只蟹包的黄足并有一定数量完整的蟹肉。品尝时，佐以带着细细姜丝的香醋，独特的工艺形成蟹香浓郁、黄足味美的特点。蟹包是时令品种，每年只在重阳前后供应。

刘长兴的香菇蒸饺是90年代的创新品种，泡发去蒂后的香菇用刀斩碎后，拌入肉馅内，加调料、皮冻、香菇汁调匀后包制。成熟后香菇味浓，

肉质鲜嫩，深受客人喜爱，多年来的应市一直是经久不衰。

刘长兴品种的丰富及内在质量上乘，使刘长兴的知名度在日益上升。现在的刘长兴充满活力，在南京市内已发展为包括一家中心厨房在内的16家连锁企业。由中心厨房统一配送馅心及各种生产原料，确保了连锁产品的高质量，刘长兴食品的信誉在日益增高。

现在的刘长兴成立了有限责任公司，拥有近百名的技术能手和高级别厨师、服务师。刘长兴发展至今有着辉煌历程，今后刘长兴发展目标清晰，坚持做实做强的战略决策。适当时将在北京、上海、深圳等大中城市发展，并将涉足境外的开拓发展，努力弘扬中华民族的饮食文化。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lzx-83768.html>