

炳胜公馆

华南地区知名餐饮品牌，主打经营原味/新鲜/健康/创新的精品粤菜，集休闲/饮食/娱乐于一体的具有岭南风情的大型餐饮集团

品牌简介

炳胜公馆创立于2010年初，公馆厨人亲赴实地挑选各地新鲜特有食材，在烹饪方式上追求匠人精神传承创新，达到每一道菜精益求精，务求将粤菜大家的原汁原味发挥出来，用心研制出一道道心心念念的创新粤式美味。

在炳胜公馆，食客们品味各式精致粤菜、珍馐美味的同时，更能享受简欧风情空间所营造的典雅大气。平日里，不论是商务宴请，亦是谢师会友，赏矜贵生鲜品美酒论人生，实为享受生活的上乘体验。

广州市炳胜食艺餐饮有限公司，是一家集团公司，也称炳胜集团，简称“炳胜”，旗下品牌有：“炳胜品味、炳胜公馆、炳胜私厨、禅意茶素、小炳胜、炳胜大排档”六个品牌。

炳胜诞生于一九九六年八月八日，开业时的经营面积为86平方米，员工20多名，是一家再普通不过的海鲜大排档。经过多年不懈的努力和用心的经营，终于赢得了不少顾客的认同，生意日渐火红。

炳胜始终秉承“以客为本，任人唯贤”的经营理念，不断开拓市场，现时发展到旗下“炳胜品味”有7家分店，分别是炳胜品味（海印总店）、炳胜品味（天河店）、炳胜品味（珠江新城旗舰店）、炳胜品味（黄埔大道店）以及炳胜品味（深圳湾万象城店）、炳胜品味（卓悦中心店）、炳胜品味（罗湖万象城店）。以私房菜模式经营的“炳胜私厨”。突

破炳胜风格的“炳胜公馆”。传承茶艺与素食文化的“禅意茶素”。新粤菜品牌“小炳胜”以及老广怀旧美食品牌“炳胜大排档”。炳胜不断推创粤式新菜，多年来盛放出灿烂的饮食文化，同时注重企业形象和企业文化建设，从出品、服务、环境处处体现羊城传统的岭南文化特色。

炳胜的出品主要以刺身为主，以鱼生打天下，在广州仍流传“吃鱼生，到炳胜”的说法。炳胜除了以鱼生著称，也以家常粤菜小炒为名，讲的是手工细作，求的是天然本味——农家食材，力求做出“平凡家常菜中的不平凡”。炳胜经过多年用心经营，有多款家常小炒、乡村美食、及点心，其中“脆皮叉烧、冷水猪肚、豉油皇鹅肠、和味猪手”被称之为四大美人美食。

炳胜出品一直追求平凡之中的不平凡，演绎出岭南新式粤菜，现在广州流传吃“粤菜”到炳胜的说法。炳胜在食品质量方面要求严格，从采购选料、制作、出品每个步骤都有严格的规定和标准，坚持“健康、口味丰富、造型美观”的出品原则和“将美味带给宾客”的宗旨。

炳胜秉承“以客为本”的服务理念，注重整体服务水平，尽力做到让顾客感到120%的满意。同时，炳胜为顾客提供一个充满“西关”风情的饮食环境，酒家内有着醇和厚重的西关文化底蕴，为顾客提供优雅轻松、安逸舒适、充满粤菜文化的饮食环境，体现出炳胜品味饮食文化的丰富内涵。

炳胜品味凝聚炳胜人对粤菜传承的专注与热诚，坚守食客至上的理念，将炳胜人的匠心精神推向新的高度。在未来，炳胜品味依然坚持规范发展，步步为营，开拓进军中国其他一线城市，将岭南粤菜带给更多食客。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/bsgg-132634.html>