

鹿鸣春

始于公元1929年，辽菜发祥地及经典代表，以烹饪满汉全席/鹿鸣宴/山珍海味及精品辽菜为主打菜点

品牌简介

呦呦鹿鸣百载，煌煌春耀九州。鹿鸣春，辽菜发祥地及经典代表、中华百年餐饮品牌、国家非物质文化遗产“辽菜传统烹饪技艺”全国保护单位。其名源自《诗经》小雅鹿鸣篇：“呦呦鹿鸣，食野之苹，我有嘉宾，鼓瑟吹笙”。

鹿鸣春公元1929年创建至今，文脉渊远，珍馐飘香，翰墨生辉。以烹饪满汉全席、鹿鸣宴、山珍海味及精品辽菜为主打菜点。原址、原创、原汁、原味的鹿鸣春正声蜚四海、名耀五洲。

王星垣，鹿鸣春始创人，民主爱国人士。他将资金分成420股，每股100元，以股份制方式开办了鹿鸣春饭店，原址南市场。

王甫亭，一代宗师，鹿鸣春掌门厨师。操鲁菜之绝技，禀扒菜之宗旨，在几十年的烹饪生涯中，呕心沥血为国家培养厨师上万名，使鹿鸣春誉满沈阳。

刘敬贤，中国食神、烹饪大师。融炉火纯青，集烹艺大成。潜心专研、敢于创新，使辽菜因鹿鸣春而发扬光大，名盖华夏。

张春海，鹿鸣春传承人、辽菜文化名片代表烹饪大师，沈阳市烹饪协会会长。2005年，摘牌收购鹿鸣春饭店。2008年对鹿鸣春进行历史性改制，并在原址重新装修开业，成为鹿鸣春餐饮集团董事长。2014年他又将

辽菜申报为国家非物质文化遗产，续写辽菜辉煌。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lc-476569.html>