

德兴面馆

始创于1878年，海帮菜的发祥地，以本帮江浙菜为主，以苏锡邦面点享誉申城，其著名菜肴“子大乌参”被誉为“天下第一参”

品牌简介

上海德兴面馆原名德兴馆，始创于一八七八年，是以苏锡邦面点享誉申城的百年老店。其焖肉秘方，据说来自宫廷御厨，德兴馆在原汁原味的基础上进一步拓展传统口味。目前，装修一新的德兴面馆环境古朴典雅，供应品种已由“面”向本帮桌菜和大众小吃发展，从传统特色汤麵、鲜肉月饼、粽子等，到红烧鮰鱼、八宝辣酱等中档菜肴一应俱全。此外，德兴面馆还增设外卖部，供应切面、馄饨皮和馅、鲜肉、素菜包子、芝麻薄脆饼、德兴焖蹄、爆鱼、素鸭等现烧现卖的熟食和糕点。

德兴面馆以面点、浇头、汤料优质取胜，自制面条，软韧爽滑，久煮不糊。其苏锡帮特色浇头麵有红二鲜大面、鳊鸳鸯大面、焖蹄二鲜大面等40多种品种和节令冷麵（“大”是长寿的意思）。其闻名遐迩的焖肉、焖蹄、爆鱼、爆鳊四大系列面交头，前二种肉质鲜嫩酥软，入口即化；后两种咸甜适度，原汁原味，软、鲜、香，独有风味。上乘菜肴是上海风味红烧鮰鱼，八宝辣酱，油爆河虾等更是别具一格。德兴鲜肉月饼06年至今连年荣获上海名特优月饼，精选猪腿肉，秘制原汁原味酱料调配，口感较佳，深受消费者喜爱。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/dxlg-217760.html>