

## 刘鸿盛

始创于1873年，安徽地方知名美食品牌，专注于制作合肥地方特色菜肴及小吃，主推冬菇鸡饺/鲜肉麻球/鸡油蒸饺/虎皮酿凤爪等小吃

### 品牌简介

刘鸿盛始创于1873年清代末年。庐州城内一位名叫宋三、大名宋德礼的人与其妻宋胡氏，每日挑着担子在老庐州城内摆卖饺面、小吃，其做的冬菇鸡饺专用本地产3斤重以上的隔年母鸡与冬菇一起制作。

宋三诚信经营得到食客及商贾的广泛赞誉，生意十分兴旺，后置办一家饺面馆。1927年，宋三辞世，其妻宋胡氏将店面交与其徒弟刘青山打理，刘青山为使生意更加鸿盛、兴旺，后打出“刘鸿盛”的字号，专营冬菇鸡饺及饺面。

1956年公私合营，刘鸿盛成为合肥解放后的国营餐馆。在合肥饮食服务公司师傅们的精心制作、大力发展及创新下，推出以冬菇鸡饺为龙头的众多品种。七十年代，时任刘鸿盛掌门人（门市部主任）、烹饪名师梅正荣大师与葛克铭大师曾经数次进入人民大会堂工作，刘鸿盛特有的“什锦虾球”、“冬菇鸡饺”、“萝卜丝鲜肉酥烧饼”等合肥地方特色菜肴及小吃受到一致好评与接见。刘鸿盛菜馆更是成为人们心目中的“人民饭店”。

90年代末2000年代初，因淮河路城市拆迁改造，刘鸿盛搬迁至位置相对闭塞难找的鼓楼后街，加上周围菜市、外围环境脏乱差、导致生意难以为继。

在合肥刘鸿盛传统小吃面临困境的情况下，胡明朗作为一名刘鸿盛的传

承人，毅然扛起了合肥刘鸿盛小吃传承与创新的大旗。他与自己的师傅鲍庆福及师兄葛克铭、何辅善等众多刘鸿盛原老师傅及合肥饮食服务公司名师、大师们一起，对合肥传统小吃进行搜集、整理与恢复，并在原有的刘鸿盛及合肥传统小吃基础上研发了众多产品。

2013年在庐阳区政府帮助下，在合肥市宿州路上“刘鸿盛”以新的面貌呈现在合肥市民的面前。

2018年年底，刘鸿盛通过了ISO9001和ISO22000体系认证。

2019年6月，刘鸿盛通过了为期两年的“安徽省服务业标准化体系”验收工程，成为安徽省餐饮业标准体系试点。

目前，刘鸿盛在合肥及省内已有三十余家分店，及一家标准化中央配送厨房，在保留了原汁原味的传统手工工艺的同时，也在不断的改革创新。

时至今日，刘鸿盛已经拥有一百四十多年的光辉历史，蕴藏深远的传统文化和技艺传承，坚守着工匠精神，是街头巷尾的历史回忆，更是合肥市一张闪亮的城市名片。

如今，刘鸿盛旨在发扬光大具有合肥传统、安徽记忆的传统小吃，传承刘鸿盛传统小吃制作工艺，还原百年传承，推陈出新，让老品牌焕发出新的光彩。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lhs-218280.html>