

龙抄手

始于1941年，以各式抄手为主，涵盖珍珠圆子/波丝油糕/玻璃烧麦/汉阳鸡/荷叶蒸肉等几百种特色四川小吃的餐饮企业

品牌简介

龙抄手皮薄馅嫩，爽滑鲜香，汤浓色白，为蓉城小吃的佼佼者。

龙抄手的得名并非老板姓龙，而是创办人张武光与其好友等三个伙计在当时的“浓花茶园”商议开抄手店之事，在切磋店名时借用“浓花茶园的“浓”字，以谐音字“龙”为名号（方言“浓”与“龙”同音），也寓有“龙腾虎跃”、“吉祥”、生意兴“隆”之意。“抄手”是四川人对馄饨的特殊叫法。

“龙抄手”1941年开设于成都悦来场，六十年代迁入春熙南段至今。始初店招由四川大学文学院院长向楚书写，现店招由四川省书画家赵蕴玉先生补书。

“龙抄手”以各式抄手为龙头，经营的四川小吃多过300余种，按季节变换应市。“龙抄手”在70年代开创的川菜和小吃筵席、小吃套点经营，使名不见经传的四川小吃荣登大雅之堂，提升了四川小吃的形象，使四川小吃声名远播。

今天的龙抄手餐厅是一幢四层楼的综合性小吃新厦。经营主要代表食品有：龙抄手、珍珠圆子、波丝油糕、玻璃烧麦、汉阳鸡、荷叶蒸肉等品种。一楼大厅，可同时容纳330人左右就餐。二楼可容纳200人左右就餐增添了部分特色川菜，传统乐器为食客演奏。三楼有14个中西合璧式的装修的包间。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lcs-954630.html>