

## 海龙阁

化州市海龙阁餐饮有限公司起源于1989年化州河东桥头蛇餐馆，1993年8月1日为配合市政建设，搬迁至化州上街垌十四米街，成立海龙阁化州上街垌酒店。一步一个脚印，企业规模由原来的一间蛇餐馆发展为包括有6家高级酒家、1个大型食品生产基地、1间烟酒茶商行多间食品体验店以及数千亩的生态种植养殖基地在内的大型食品企业集团。

海龙阁月饼：海龙阁月饼是有化州市海龙阁餐饮有限公司食品分公司制作出售，海龙阁从1994年开始为自己酒楼生产月饼，传承了中国拖罗饼之乡（化州），广东省非物质文化遗产的制作技艺，是化州地区较早生产月饼的厂家之一，从开始的小地方少数达官贵人可以吃上海龙阁的月饼到每年销量上升，海龙阁月饼从拖罗饼到伍仁叉烧、伍仁金腿、果蓉类月饼等多种品种的创新，多达上千万人尝过海龙阁的月饼，从粤西地区到全国多个区域都有海龙阁的月饼踪迹。现在海龙阁不仅仅满足于线下推广，线上也有商城等，紧追时代的发展趋势，将美味和健康带到每个人身边。产品不仅在化州及周边城市赢得不菲的销售业绩，同时远销广州、广西、西藏等地。

海龙阁花生油：海龙阁从2013年开始就自主建立一个花生油厂，购置先进的榨油设备，邀请聘请广州农业科学院作物研究所研制花生综合实验厂专家担任技术顾问，设立花生油实验检测中心。从收购花生油到花生米的精心挑选再到榨油、过滤、多重过滤等步骤都是为了做出好的花生油。花生油的质量决定于花生，腐烂的花生会产生黄曲霉素，严重影响榨油质量，而海龙阁全都是手工筛选剔除。这个过程无法用机器替代，全在于工人的细心和耐心。海龙阁榨花生油的初衷是为了生产月饼的用油健康，这样导致成本增加，但是为了食品的安全和美味，自榨花生油才是控制质量成本的决策。同时，海龙阁榨油厂的规模扩大，已经逐步向社会推广自主品牌的花生油。

海龙阁土猪肉：五仁金腿、五仁叉烧、拖罗饼的制作，都离不开猪肉。在海龙阁，所用的猪肉都是来自于海龙阁生态农场自然条件下生长的土猪，它们喝的是井水，吃的是山坡上的番薯叶，番薯叶打碎拌上粗盐，加上天然灵芝菌发酵而成为土猪的饲料；土猪养到三百斤左右，就要放到运动场锻炼，让肉质纤维的紧致，不柴不腻。海龙阁每年中秋制作月饼的季节都会屠宰好几百头土猪以供应月饼馅料所用。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/hlg-179872.html>