

马凯餐厅

马凯餐厅位于北中轴线著名景观钟鼓楼之下，始建于1953年。餐厅主营湘菜，擅长煨、焖、炖、烧、炒、熘、煎、熏、腊味等烹饪技法，菜品品种丰富，尤其以熏腊、豆豉、剁椒等系列菜为精彩。东安子鸡、竹荪汤泡肚、酸辣肚尖、酸辣墨鱼、子龙脱袍、豆椒蒸腊盒、红煨蹄筋等菜品独具特色。

马凯餐厅开张之时，不仅坐拥钟鼓楼之地利之便，还有烹饪大师王近仁掌勺、京剧大师梅兰芳先先生为其剪彩，得天时地利人和。三湘名肴甲京城，誉满京都数十载。不少名人儒士，为了品尝大师亲自烹制的美味，体验坐马凯品湘菜，举目钟楼，遥听晨钟暮鼓的别样意境，纷纷慕名而来。周谷成、董寿平、田汉、齐白石、启功、欧阳予倩、刘雪涛、许姬传等许多社会名家都是其座上嘉宾。

如今，马凯餐厅于原址附近重张，营业面积由之前的1500平米扩大到了2700平米，就餐环境也进行了全面升级。菜品在保留酸辣肚尖、毛氏红烧肉、双味桂鱼等镇店菜的基础上，恢复了红煨甲鱼裙爪、船拐子肉、软蒸银鳕鱼等老马凯餐厅的“失传”名菜，并且从选料、用工到盘式都有了更高的要求。同时，根据顾客口味的变化，研制推出一系列年轻人喜爱的时尚新品。店内还建立完善“明厨亮灶”、“阳光餐饮工程”等食品安全管理体系，让顾客放心消费，全面提升就餐体验。独具匠心的菜品品质，浓郁深厚的文化氛围，放心安全的健康体验，使马凯餐厅成为北中轴线上的一颗璀璨的美食文化明珠。

目前，马凯餐厅有长椿街、地安门两家门店。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lkct-629397.html>