

老外婆

始建于2001年，以宁波菜、浙江菜为主，辅以其他地区经典菜品，极具宁波特色的中餐连锁餐饮品牌

品牌简介

浙江食全食美餐饮管理有限公司，旗下拥有老外婆渔村、老外婆、桂堂等多个知名品牌，从事餐饮已有17年之久，在餐饮管理方面有着丰富的经验、资源与实力。

传说北宋时，王安石在宁波东钱湖观察浚湖，天色渐晚，便驱船到湖北的殷湾小巷避风。天色渐渐入夜，渔人渔舟泊岸，渔歌吆喝不断，家家户户燃气炊烟，渔火闪烁。正如诗中所言美景：“水阔眼神望渺然，霎时渔火满前川。”王安石到一户渔家歇脚，这个渔户的老外婆为王安石做了一份鱼头煲，用东钱湖鱼头、筒骨、黄豆秘制而成，令王安石赞不绝口，这鱼头煲也成为明州城的一道极品佳肴，大家都要来尝尝这道老外婆的鱼头煲。后公司寻访多时，复原了这份鱼头煲的做法，经改良推出后，大受欢迎，每年都要卖出5万多份。为了纪念这位老外婆和殷湾渔火的美景，公司也将品牌名字取为“老外婆渔村”。

宁波拥有7000多年的河姆渡文化和1000多年的建州史，在唐宋时期成为东方海港城市，是海上丝绸之路始发地。有着深厚文化底蕴的宁波，也有着独特的餐厅文化，追求发挥食材本质的烹饪理念，也使得宁帮菜大受欢迎。

老外婆始建于2001年，是以宁波菜、浙江菜为主体的中餐厅。餐厅深耕宁波七千年传统文化底蕴，将传统文化结合入餐厅主题，是非常具有宁波特色的餐饮品牌。目前在浙江地区拥有300-4000平米不等的门店共30家

。

老外婆承载宁波千年文化底蕴，讲餐饮文化与历史人文合一起，将宋明时期的宁波风雅传递出去，让更多的人品味到真正到宁波味道，每一家店都有一个主题，讲述不同的宁波故事。从装修氛围、文化镶嵌、主题阐述上都各有不同。来到店里，看到的绝对不是千篇一律，而是不一样的故事和不一样的风景。

老外婆的菜系以宁波菜为主，辅以其他地区经典菜品，注重传承与创新，突出宁帮菜精髓外，还融会贯通，丰富选择。尤为令人称道的是传承千年的古法鱼头煲，老外婆17年来，卖出超200万份，文明甬城。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/lwp-853691.html>