



鲁菜名片鲁味斋发力工业旅游

祖传工艺制扒蹄，好吃还要“好看”

本报记者 张頔

提起鲁味斋扒蹄，在济南可以说是妇孺皆知——“色泽细腻而红润，肉烂脱骨而皮整，味咸醇厚而鲜香”，单看这些评语，简直要流出口水了。这种几十年来坚守不变的独特味道，成就了鲁味斋的金字招牌。在坚守传统的同时，老字号发展也需要新思路，连锁经营、电商平台、品牌打造、工业旅游……这些都是鲁味斋所做的尝试。

古法工艺出于偶然，24味中草药画龙点睛

“鲁味斋扒蹄需要经过‘炸、炖、焖、泡’四步古法工艺才能制成，而这套工艺的形成却是出于偶然。”说起鲁味斋最著名的扒蹄，年近八旬的传承人王瑞麟老先生兴致勃勃地打开了话匣子，“就连‘扒蹄’这个词，都是我们家族长辈发明的。”

上世纪30年代，王瑞麟的二爷爷王承君在济南经营扒鸡生意。有一天，王承君妻子从街上买了猪蹄，拿回家来想做汤，没留神，放在了王承君身边。已经上了年纪的王承君视力不太好，抄起猪蹄，扔进了炸鸡的锅里，之后又把猪蹄捞出来，放进锅里煮。这一边，找不到猪蹄，家



里急得团团转；另一边，锅里透出一阵阵异香。原来猪蹄和扒鸡都按扒鸡的工艺做法煮在了锅里，捞出猪蹄大家一尝，惊喜不已——软、香、醇、鲜，从来没有尝过这样美味的猪蹄。因肉质软糯爽口，又以扒鸡煮制工艺而成，遂取名为“扒蹄”。此法是通过油炸与酱卤相结合的老济南独特工艺，对炸制后的猪蹄再进行酱卤的方法，使猪蹄肉质更加软糯、入味，肉皮呈酱红琥珀色，形为核桃皮状。

“我的父亲精通中医，从药典中选出24味中草药加入到了制作流程里，这犹如画龙点睛一般，点出了扒蹄独有的醇厚鲜香的滋味。”王瑞麟说，作为制作扒蹄的独家秘方，这24味中草药能提香祛腥，去油排腻，而且有补血益气、延缓衰老、白嫩皮肤的功效。

生意红火一度“限购”，一人只能买俩扒蹄

建国之后，王家的扒蹄生意中断了不少年，直到1980年，王瑞麟捕捉到了市场经济的时代先机，在经三路小纬六路开起了“鲁味斋”扒蹄店。

在国有企业几十年的工作经验，让他在经营中屡出奇招。怎么才能突出自家扒蹄儿干净美味、肥而不腻的独家特色，迅速打开市场呢？开业伊始，他在店门口打出广告：“吃出一根毛，罚款10元。”“吃完清水洗手，不干净罚款10元。”广告一出，好奇的食客纷纷前来挑战，最终却又无一不对鲁味斋扒蹄竖起了大拇指。鲁味斋扒蹄

炮而红，闻名而来的济南市民们在鲁味斋门口排起了长长的队伍。王瑞麟甚至还搞起了“限购”——给排队的顾客发牌，一个人只能买两只扒蹄，多一只也不行。

时间到了21世纪，王瑞麟也将鲁味斋交到了儿子王剑辉的手里。王剑辉大学毕业之后，和妻子一同从鲁味斋的最基层店员做起。2006年，他在玉函路开出了鲁味斋有史以来第一个分店，连锁化经营也在那时便列入了鲁味斋的发展日程。

计算机专业出身的王剑辉还利用学科知识，通过网络化管理和独立销售系统相结合，实现对分店的统一精细化管理。2014年，王剑辉觉得无论是产能把控还是系统管理都已到位，便开启了鲁味斋的拓展之路。当时鲁味斋只有4家分店，短短3年时间便已经发展出50多家直营分店。老字号需要新思路，今年33岁的王剑辉几年前就为鲁味斋插上了互联网的翅膀，在淘宝、京东、微信

微商城、多家银行电商平台都开设了网店。自从2013年将鲁味斋QS真空包装扒蹄、扒鸡放上了电商平台之后，王剑辉也坚定了品牌建设的决心，要让鲁味斋扒蹄成为代表济南的旅游产品。

“提起鲁味斋，济南人都知道，但在山东乃至全国范围，名头就没那么响了。所以我们一是要依托电商，把名号打出去；二是打造工业旅游参观车间，把扒蹄的生产过程完整呈现在百姓眼前。”王剑辉说，老字号企业也要向打着时尚标签的食品企业学习。

目前，鲁味斋位于槐荫区新沙工业园的中央厨房正在进行扩建，一个集生产与企业文化展示相结合的自动化生产基地很快将建成。作为具备QS资质的中央厨房，项目产能从之前日产5千斤扒蹄扩大到了4万斤。生产车间用大幅玻璃隔离出了参观通道，好吃的扒蹄是如何出炉的，这个过程相信也会很好看。

扫银联二维码
品齐鲁美食



扫一扫查看
银联云闪付二维码支付
支持APP列表

山东新闻大厦 一座有情怀的酒店
SHANDONG NEWS HOTEL
健康·风尚·情怀

家好月圆幸福味



【花月秋语】

128元/盒

优质环保铁盒

六粒/盒

奶油草莓
水晶凤梨
蛋黄肉松
清新绿茶
金沙红豆
玫瑰白果



【芳华满庭】

198元/盒

优质环保铁盒

五粒/盒

苏式五仁月饼
提拉米苏桃山
红酒蔓越莓桃山
苏式香葱肉松
苏式香葱开洋



国庆八天，惊喜连连

新闻大厦自助餐厅推出以下优惠活动：

- 10月1日-8日的生日客人，在此期间任意一天用餐（10月4日除外），三人（含）同行本人半价64元/位，同行宾客98元/位；四人及以上同行，本人免费，同行宾客98元/位；同行人数达到十人，同时赠送长寿面和6-8寸生日蛋糕一个（需提前1天预订）。
- 10月2日（周一），每对同行的男女，女士免费，男士按128元/位。
- 10月3日（周二）、5日（周四），女士用餐享受半价优惠，当餐现金或银行卡128元/位结算后，可赠送128元餐券1张（当餐不可使用）。
- 10月4日中秋节，午、晚餐执行原价128元/位。
- 10月6日（周五）、7日（周六）和8日（周日），凭本人学生证、教师证均可享受79元/位特价优惠。
- 身高1.3米以下的小朋友可免费就餐，一位家长仅限带一名儿童。身高1.3-1.4米半价，身高1.4米以上全价。
- 60岁以上老人凭身份证或老年证，天天可享受79元/位的优惠（10月4日除外）。
- 支付宝[口碑]网上支付购买自助餐券，可享受立减、再减优惠。

注：以上优惠不适用于团队消费，也不可重复享受。自助餐厅的其他优惠活动照常进行。

地址：济南市泺源大街6号 山东新闻大厦

新闻大厦月饼火热预定中

一次订购100盒以上可八折优惠

订购/餐电话：(0531) 89936003 89936004 86969999