

服务美食餐饮 贡献媒体力量

## 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。鲁味斋扒蹄一

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就将建成。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。





山东新闻大厦

SHANDONG NEWS HOTEL

健康·风尚·情怀

一座有情怀的酒店

家好月圓幸福味





【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：

- 1、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)。
- 2、10月2日(周一),每对同行的男女,女士免费,男士按128元/位。
- 3、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)。
- 4、10月4日中秋节,午、晚餐执行原价128元/位。

- 5、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。
- 6、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。
- 7、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)。
- 8、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