

感谢各级政府各界朋友关爱支持 咸阳清真老王家烧鸡店四喜临门

新近荣膺中华老字号 中国质量大家行定点单位
质量计量信得过单位称号 新店四月二十八日隆重开业

殷墟商鼎,秦俑汉帛,唐诗宋词……中华民族有煌煌然五千年可以称道的文化。中华饮食文化更为源远流长,追本溯源,自从人类诞生那天起便可找到“饮食”二字清晰的历史印记。中华老字号是支撑中国饮食文化大厦的脊梁,她使中国饮食声名远播,在世界各地大放异彩。

然而,随着市场竞争的日趋激烈,洋食品纷纷抢滩中国,一些老字号经营惨淡,逐渐退出了历史舞台。更多的老字号经营者则在苦苦寻觅,希望找到驻春之术。

立足于古都咸阳的清真老字号老王家烧鸡店已历经 70 余年风雨沧桑,至今仍享誉三秦大地,老王家烧鸡店的顾客盈门,无不啧啧称赞。

消费者为什么对此钟情万分呢?

“肆厨时市”,品位为上,讲求一个“鲜”字,突出一个“嫩”字,回味一个“香”字,为体现老王家特色,保证鸡肉鲜嫩,店里始终严把进货关,病鸡、死鸡再便宜也不要,专买农村饲养的柴鸡。同时选用上等调料,使其烧鸡质量始终比别人技高一筹:掌

握火候,做到烹饪到位,工艺到位,色泽自然鲜亮,外观保持其鸡的形状,味道香酥可口,醇正鲜美,成为当地一绝,备受消费者青睐。

随着人民生活水平的日益提高和饮食结构的变化,绿色食品愈来愈受到关注,需求量日益增大。为此,董事长、总经理王仁义,经理马秀兰,带领名师高徒赴新疆、兰州、青藏考察当地民族特色食品,如寸八驼掌、筏子肉团、香酥岩羊等十几种名饌佳肴,这些新品、名品无不沾裹着一种民族及大漠长河的气息,并且很快以崭新的调理奉献给了广大的消费者。如今,老王家烧鸡店又使用了青藏高原无污染的药膳佐料,与之配套地相继开发出了具有浓郁民族特色的珍珠牛尾、雪花羊肉、掌上明珠、果羊拐筋、红烧羊腿、红烧鸡皮、王家牛腱肉、牛乳爆羊羔、红景天乌鸡等 200 余种一批色香味型俱佳,自然绿色天然名优新特菜肴。老王家烧鸡店多年来靠以德经商,靠质量、信誉经商,靠文明经商,靠优质服务经商,进一步树立了老王家烧鸡店的企业形象,打造出了一批高水平、高质量的民族饮食品牌,他们的烧鸡、桶子鸡、腊肉系列及珍珠牛尾、雪花羊



经理、省劳模 马秀兰

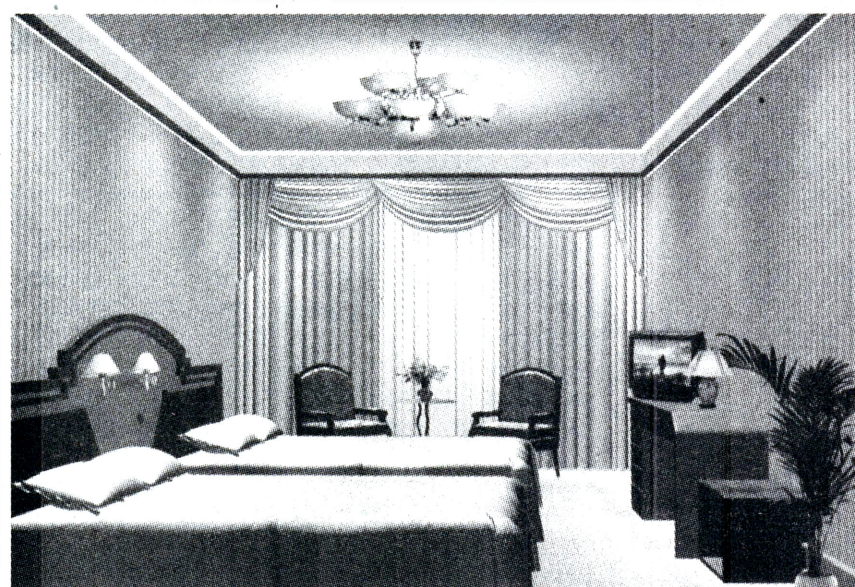
肉、红景天乌鸡等产品先后荣获“中国中西部食品博览会金奖”、“省质量信得过产品奖”、“全国烹饪一等奖”、“中国国际食品博览会名牌产品”等 10 多项称号。企业先后获得“区、市、省发展所有制经济先进私营企业”。被区、市政府评为“重点保护企业”、被省工商局、省文明办、省个协评为“省级文明工商户”,被市工商局评为“捐资投资扶贫模范”等。经理马秀兰被区、市、省评为女能人、企业家和省级劳动模范。企业由过去的小店堂壮大为今

天的老王家实业发展有限公司,从八十年代的 20 余平方米,发展到现已建成七层营业面积达 4000 平方米的综合民族饭店,整体装修体现出一种浓烈的独特民族风情,一楼的餐饮大厅可容纳 100 人同时进餐;二楼设计为大间,可让 400 人就坐;三楼、四楼均为大小包间,分别能接待 150 人用餐。五楼的客房部设有豪华单、双、三人间及标准间,共有 50 个床位。六楼为设备先进、环境高雅的 DISCO 音乐茶座等。

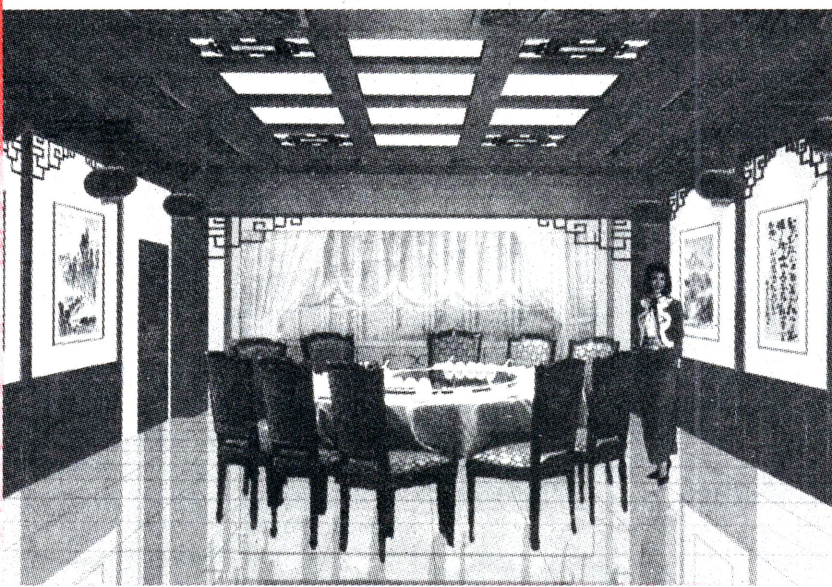
为报答各级政府和各界朋友的关心和支



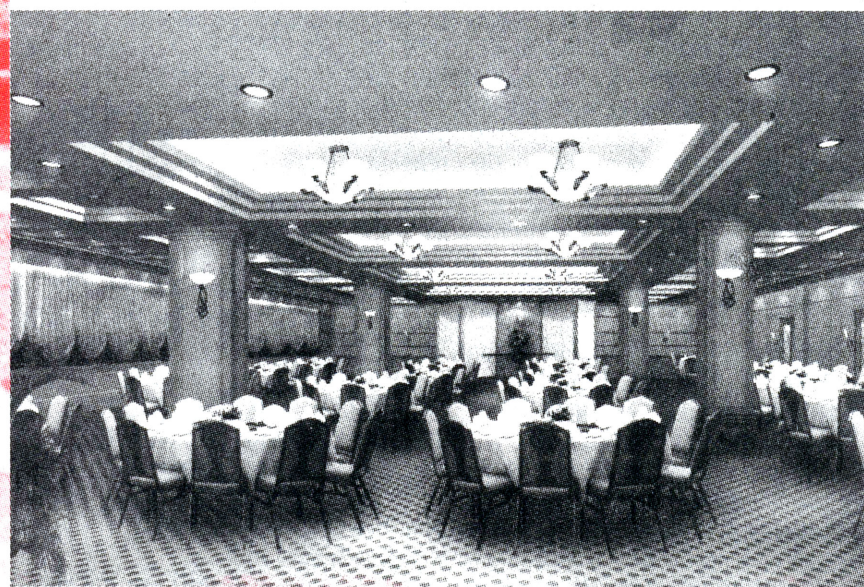
店堂一角



客房标准间



餐厅大包间



大餐厅