



创建美食之都 弘扬工匠精神 传承美食文化 吸引八方游客

大同市餐饮饭店业“名店、名师、名菜”

光荣榜

企业名称	厨师姓名	厨师职称	名菜1	名菜2	名菜3
★大同宾馆	李永新	中国晋菜大师	鲜黄花金汤花胶鸡	大同三宝蒸羊肉	地皮菜虾仁水晶包
★梅香春大酒店	马建军	中国晋菜大师	景泰蓝什锦锅	梅香春红烧肉	梅香春馅饼
★大同贵宾楼酒店	彭国华	中国晋菜大师	鲜黄花小酥肉	云中火山石牛排	黄花冠丁蒸饺
★永和红旗美食城	宋斌斌	中国晋菜大师	醒汤牛肉锅	酱熏肘子	地皮菜灌饼
★老爷庙风味食府	白华	注册中国烹饪大师	香菇蒸鸡	老爷庙菜羊杂	烤馍
★弘雅饭店	张高	中国晋菜大师	弘雅老坛肉	清汤狮子头	玉米面小窝头
★永和文瀛山庄	马满意	中国晋菜大师	铜锅炖羊肉	酱焖嘎鱼	素炒刀削面
★花园大饭店	王明亮	中国晋菜大师	平城落金凤	御福坛老大	酥皮红糖饼
★马大哈龙聚祥餐饮公司	闫泰	中国晋菜大师	龙聚祥秘制鸡	龙聚祥功夫炖鱼	手工红糖大花卷
★聚兴园砂锅居	刘旭	中国晋菜大师	砂锅小肠豆腐	砂锅黄花清远鸡	聚兴园牛肉锅贴
★红旗大饭店	咎伟中	中国晋菜大师	麻地沟砂锅羊肉	红旗焖仔鸡	烧麦三拼
★红旗皇城壹号饭店	赵建军	中国晋菜大师	荷香草捆牛肋骨	秘制小葱煎豆腐	手擀豆面
★新马泰饭店	刘建军	优秀厨师	金牌过油肉	炸烹虾肉	髓油馅油糕
★北魏家宴	袁秉熠	中国晋菜大师	火山石烤羊肉	大同碰碰糕	粗粮全家福
★得月楼饭店	庞红卫	优秀厨师	红烧牛尾	醋溜木须	得月楼油香
★凯鸽大饭店	汪天鹏	中国晋菜大师	海参过油肉	凯鸽凤沙鸡	◆凯鸽酱汁肉
★浩海国际酒店	黄学文	中国晋菜大师	宅门醋溜鸡	◆家炖猪棒骨头	◆传统糖醋鱼
★云冈建国宾馆	曹永强	中国晋菜大师	玻璃乳鸽	◆龙腾四海	◆生焗帝王蟹
★鼓楼东街老火锅·云锦会	刘志明	中国晋菜大师	老大同什锦锅	◆老大同炖羊肉	◆白萝卜羊肉煲
★孙记包子	郭建敏	中国晋菜大师	宫保鸡丁	◆招牌大拌菜	◆猪肉臊子手擀面
★大同魏都国际酒店	张文	注册中国烹饪大师	金汤煲黄花菜	◆京葱牛油爆波士顿龙虾	◆荔枝贵妃笑
★美高大酒店	李禄	中国晋菜大师	大同鼓油皇焗六头虾	◆安格斯粤洲牛排	◆冰湖野米辽参
★尚品御泉·木兰小馆	方志军	中国晋菜大师	秘制富贵鸡	◆火山鲜黄荷包	◆御锅养生白玉丸
★金地豪生大酒店	杨明元	中国晋菜大师	御锅家常炖羊肉	◆杏汁白肺汤	◆翡翠百花酥
★国宾大酒店	于红卫	中国晋菜大师	红豆牛小排	◆招牌黄金肉	◆滋补御锅羊肉
★王府至尊酒店	谢子龙	中国晋菜大师	生煎多宝鱼	◆财富佛手鸡	◆传统酥皮糖饼
○大威皇食品有限公司	郑贵权	优秀面点师傅	黄花忘忧饼	◆混糖月饼	◆传统戚风蛋糕
○恒山饭店	石文平	优秀厨师	御膳黄芪羊肉	◆黄芪养生汤	◆砂锅焗北芪菇
○紫泥369饭店	王之兵	优秀厨师	双色丸子	◆千岛湖鱼头泡饼	◆炕土窝窝
○昊天大酒店	李军	优秀厨师	干炸鲜黄花	◆御锅驴驼豆腐	◆御锅羊蝎子
○老大同饭庄	石青山	优秀厨师	老大同扒肉条	◆松鼠桂鱼	◆老大同糖醋鱼
○北都国际酒店	刘骥	优秀厨师	砂锅焗鱼头	◆北都精品烩菜	◆土豆炖甲鱼
○喜来堂酒店	瞿国春	中国晋菜大师	山楂汁烤肉	◆海带酱肉包	◆耗皇极品梅花参
○积德益食品有限公司	罗龙飞	优秀面点师傅	槽子糕	◆大杂	◆油旋儿
○御河大酒店	杨继文	中国晋菜大师	御河炭烧肉	◆御膳一品鸡	◆御河黄花养生虾丸
○美轩大酒店	李红	优秀厨师	茶香果木烤鸭	◆家烧荔浦芋头	◆焦炸黄花丸子
○毅成酒店管理公司	张武	优秀厨师	营养小炒	◆牛转乾坤	◆黄花养生丸子
○欣宇皇冠酒店	李宇	中国烹饪技师	葱烧鱼头佛跳墙	◆葱油太湖野生大白鱼	◆松露酱爆花胶海虎翅
○金凯国际酒店	郑守龙	优秀厨师	风味腰花	◆花开富贵	◆真味肥肠
○欧悦汇婚礼主题酒店	李富	中国晋菜大师	浓汤黄焖鲜鲍	◆牛气冲天	◆砂锅大片鲜驴肉

备注：★经营十年以上的名店
○经营十年以下的名店
◆创新菜品
排序按经营时间长短



地址：东小城深特接待中心负一层
大同市餐饮饭店业协会