

团 体 标 准

T/SYCA 007—2025

辽菜正餐围餐服务规范

2025-10-08 发布

2025-10-08 实施



## 目 次

前言.....	1
1 范围.....	2
2 规范性引用文件.....	2
3 术语和定义.....	2
4 服务原则.....	3
5 服务员基本要求.....	3
6 围餐服务规范.....	3
7 特色服务.....	6
8 应急管理.....	7
9 评价与改进.....	7
附录 A(资料性) 满汉全席服务规范.....	8
附录 B(资料性) 部分非物质文化遗产项目名录.....	10
附录 C(资料性) 菜品介绍.....	12



## 前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由沈阳市烹饪协会提出并归口。

本文件主要起草单位：沈阳鹿鸣春饭店有限公司、沈阳市烹饪协会。

本文件主要起草人：张春海。

全国团体标准信息平台

# 辽菜正餐围餐服务规范

## 1 范围

本文件规定了餐饮企业、机构或集团提供辽菜正餐围餐服务原则、服务员基本要求、服务规范、辽菜特色服务和评价与改进等内容。

本文件适用于提供辽菜正餐围餐服务的餐饮企业、机构或集团，其他餐饮商家服务部分也可参照执行。

## 2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

- GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
- GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
- SB/T 10017-2008 冷冻饮品 食用冰
- SB/T 11070-2022 餐饮食品打包服务管理要求
- SB/T 10580-2011 餐饮业现场管理规范
- DB21/T 2227.1-2014 辽菜 第1部分:术语

## 3 术语和定义

DB21/T 2227.1-2014 中的术语和定义适用于本文件。

### 3.1

#### **辽菜 Liaoning cuisine**

根据辽宁地区民族特点、区域特点、饮食习俗、烹饪技法创建的一种地方菜系。

### 3.2

#### **正餐 dinner**

指在午餐或晚餐时段，在正式或半正式餐厅环境中，以满足核心饱腹需求和社交为主要目的、享用多道菜式和周到服务的完整的用餐形式。

### 3.3

#### **围餐 around table meal**

指多人围坐在一起共同用餐，除饭食外，其他菜食共同享用的就餐形式。

## 4 服务原则

- 4.1 对客人应礼貌、热情、亲切、友好、周到、细致。
- 4.2 应遵守国家法律法规，保护客人的合法权益，餐饮企业现场内部管理应符合 SB/T 10580 的规定。
- 4.3 对待客人应一视同仁，尊重客人的宗教信仰与风俗习惯，按照客人的要求和习惯提供服务，满足客人的个性化要求。
- 4.4 应提供节能、环保、健康的服务环境。
- 4.5 能提供餐饮配套的礼仪相关服务。
- 4.6 餐馆宜体现辽宁地域服务风格。

## 5 服务员基本要求

- 5.1 应经过专门的培训考核，达到岗位合格的要求，服务人员每年接受辽菜文化及技艺培训应不少于50小时，并持有效健康证。
- 5.2 应着工装或特色服饰，整洁、合体、卫生，佩戴工牌上岗。
- 5.3 女服务员应化淡妆，不留长指甲，不涂有色指甲油；男服务生不应留胡子。
- 5.4 应以协调适宜的自然语言和身体语言提供服务，遇到宾客，主动问好，侧身让道。
- 5.5 对客人提出的问题暂时无法解决时，应耐心解释并于事后设法解决，不推诿和应付。
- 5.6 应了解消费者心理、酒水茶水、民风民俗、宴会设计、不同地域人员口味和饮食爱好等相关知识，并具备基本的斟茶技能。
- 5.7 应熟悉餐厅菜品的使用原料、原料产地、物价指数、菜品主配料量化比例、烹饪方法、烹制时间、口味。

## 6 围餐服务规范

### 6.1 餐前服务规范

#### 6.1.1 预订服务

6.1.1.1 订餐服务人员接到客人的预订电话，应询问相关预订信息，内容包括但不限于：

- 订餐人称呼及联系方式；
- 围餐主题；
- 用餐时间；
- 用餐人数；
- 大厅或房间；
- 用餐忌讳；
- 其他特殊要求等。

6.1.1.2 当客人需要电话点菜时，应询问客人的要求、做法和份量。

6.1.1.3 每次电话结束时都应复述并确认客人预定的所有细节要求，并做好记录。

6.1.1.4 应确保订餐客人的餐位得到保留，并依据客人的要求做好相关准备。

#### 6.1.2 迎宾接待服务

6.1.2.1 迎宾员应在客人抵达餐厅后 15 秒钟内招呼客人,使用规范的问候语,并进行必要的询问(人数、订餐情况等)。如客人有预约订位,应核对预订信息,并将客人准确引领到餐桌,协助客人入座。引领客人时,应保持 1 到 1.5 米距离。

6.1.2.2 如餐厅已满座,迎宾员应在 30 秒钟内给客人侯位卡,并安排客人在等位区等候。

### 6.1.3 摆台服务

6.1.3.1 应根据用餐人数整齐、等距摆放骨碟、茶碟、茶杯、汤碗、筷子、汤勺等餐具。

6.1.3.2 每个餐位应配备辨识度较高的公筷和公勺,推行公共餐具分餐制。

### 6.1.4 茶水服务

6.1.4.1 待客人入座后,服务人员应提供问茶服务,礼貌询问客人想要饮用的茶品,并根据季节情况主动介绍当季茶品或推荐餐厅特色茶品。

6.1.4.2 沏好茶后,服务人员应先宾后主、女士优先的顺序,在客人右侧服务。倒茶时,右手拿壶把,左手轻按壶盖,注意茶水不要溅出。倒茶七分满为宜。

6.1.4.3 当客人茶杯内的茶水剩下一半时,应主动为客人添加。

### 6.1.5 点菜服务

6.1.5.1 客人审视菜谱并示意点菜时,服务人员应立即上前,询问客人需求,核实或记录点菜内容,并迅速开具点菜单。

6.1.5.2 了解每一道菜的烹饪时间,如客人点了需制作时间较长的菜品,应主动提醒客人。

6.1.5.3 客人所点菜品已沽清时,应告诉客人并建议其他或类似的菜品。

6.1.5.4 应提前、如实告诉客人所点的菜品的口味,特别是特辣、特酸、特甜等菜式。

6.1.5.5 应根据人数适时提醒客人,避免浪费,若加大菜量要征询客人的意见。

6.1.5.6 应根据所点菜品的荤素、冷热结构等情况,向客人推荐和建议适宜菜肴,避免出现两种相同原料的菜式。

6.1.5.7 应复述和确认客人所点的菜品,并征询客人上菜的快慢程度。

6.1.5.8 在复述完菜单后的 1 分钟内应询问酒水(饮料)。

6.1.5.9 菜品及酒水(饮料)点毕后要向客人表示感谢。

## 6.2 餐间服务规范

### 6.2.1 上菜服务

6.2.1.1 服务人员上菜时应先提示上菜,每道新菜上台都应报菜名,并用手示意,请宾主享用。

6.2.1.2 服务人员应选择合适且方便操作的位置上菜,避免从主人和主宾之间、老人或儿童的旁边上菜。

6.2.1.3 应在客人点菜结束后10分钟之内上第一道冷菜,在客人点菜后15分钟之内上第一道热菜,传统宴席、满汉全席等出餐时间应在45分钟之内。

6.2.1.4 若客人没有点用主食时,在上第一道菜时服务人员应主动征询客人是否需要主食,并及时下单。

6.2.1.5 上菜时应注意菜碟摆放位置,尽量保证对称。餐桌已满而菜未上完时,服务人员应征求客人意见,将大盘换成小碟,不应随意重叠放置菜盘。

6.2.1.6 服务人员上完最后一道菜时,应主动告知客人菜已上齐。

## 6.2.2 分菜服务

- 6.2.2.1 分菜前应征询客人意见，是否需要分菜服务。可分为备餐台分餐和边分餐。
- 6.2.2.2 备餐台分餐前应先向客人展示菜品，征得客人同意后撤回备餐台，根据就餐人数分好，用托盘从主宾位依次递上。
- 6.2.2.3 边分餐时右手握公用叉勺取食，左手拿一个干净骨碟与食物同步移动，防止汤汁洒落。
- 6.2.2.4 分汤、粥时，可按就餐人数准备相应小碗，盛8分满。分汤菜时注意每位小碗内汤与菜的比例搭配大致均衡，剩余未分完的菜品可放于客人餐桌或备餐台上，并注意随时为客人续加。
- 6.2.2.5 分菜时应保证每碗均匀，并从客人的右侧递上。
- 6.2.2.6 分菜时应注意手法卫生，动作利落，避免最后菜已变凉。
- 6.2.2.7 分餐其他要求应符合 GB/T 39002 的要求。

## 6.2.3 酒水(饮料)服务

- 6.2.3.1 应根据酒水(饮料)的种类，提供合适的开瓶器、茶杯、酒杯、分酒器等用具。
- 6.2.3.2 服务人员应主动向客人展示酒水(饮料)商标和包装，在征得客人同意后方可开启酒水包装。
- 6.2.3.3 服务人员应征求客人对酒水(饮料)的要求，提供相应的加热、加冰或醒酒服务。食用冰应符合 SB/T 10017-2008 的要求。
- 6.2.3.4 提供自制饮品时，应确保饮品有良好的感官性和营养价值，保证饮品质量。
- 6.2.3.5 应提供酒水储藏服务。

## 6.2.4 巡台服务

- 6.2.4.1 应主动撤下空盘，撤盘前应征求客人同意。
- 6.2.4.2 应主动为客人撤换骨碟。换骨碟前，应先确认骨碟上没有客人正在食用的菜式。更换骨碟时，应站在客人右侧，用手示意，在客人稍微停顿时，及时更换骨碟。
- 6.2.4.3 当客人提出需求时应提供加热服务。
- 6.2.4.4 客人在就餐过程中有任何要求时，服务人员应及时响应，有问必答，并及时处理。

## 6.3 餐后服务规范

### 6.3.1 餐后水果

- 6.3.1.1 上完所有菜品后，宜适时上餐后水果。
- 6.3.1.2 上水果前宜撤下餐桌上空盘，预留出水果盘位置，根据人数准备相应数量水果叉，摆放于洁净的小碟内与水果同时上桌，不得将牙签直接插在水果之上。

### 6.3.2 结账与打包服务

- 6.3.2.1 服务人员应随时留意客人的用餐情况，客人示意结账时，应及时提供服务，提前检查账单的内容，保证账单准确无误。
- 6.3.2.2 客人付账时，服务人员应与客人保持一定距离，若是支付现金，服务人员应待客人准备好钱款后再上前收取，并当面点验，若是刷卡或扫码支付，服务员应主动上前提供 POS 机或展示二维码，结账完毕应向客人致谢。
- 6.3.2.3 服务人员应根据客人要求提供未用菜品打包服务，按照不同的菜品分类打包，尽量保持食品的美观，所提供的食品打包餐具应符合 SB/T 11070-2022 的要求。

### 6.3.3 送客服务

6.3.3.1 客人起身时服务人员应及时为客人拉椅，主动询问用餐意见，并提醒客人带好随身物品，再次致谢。

6.3.3.2 迎宾员应将客人送至门口，欢迎客人再次光临。

#### 6.3.4 撤台

6.3.4.1 客人离开后，服务人员应及时清理台面，重新摆台。

6.3.4.2 撤台与摆台应迅速、安静、规范，不影响周围客人的用餐。

### 7 特色服务

7.1 餐饮企业应推介彰显辽菜地域特产优势本土食材菜品，可包括但不限于以下菜品（食材）：

a) 山海河鲜的融合：

—辽参；

—盘锦河蟹；

—渤海湾海蜇；

—盘锦蒲笋；

—辽东野生红蘑。

b) 黑土地农副产品：

—盘锦大米；

—高粱；

—大豆；

—铁岭大葱；

—开原大蒜；

—五花肉；

—酸菜。

7.2 正餐前后可用特色小吃做为围盘，突出辽菜特色，可包括但不限于：

—大连虾片；

—炒瓜籽；

—盐豆；

—姜米条；

—槽子糕；

—炉果；

—江米条；

—皇姑雪糕；

—冻秋梨。

7.3 可通过开放式厨房或烹饪表演等方式展示烧、扒、熘、煎、烩等辽菜烹饪技法，增强顾客的互

动体验。

7.4 宜认真打磨菜单，通过菜单，打造经典菜品矩阵，突出辽菜文化符号。

7.4.1 可结合非遗传承人资源推出“非遗菜单”，并附上菜品的历史故事。

7.4.2 可按辽宁不同地区的特色划分菜单板块，如辽东海鲜区、辽西风味区、辽中家常区等。

7.4.3 可将十大名菜与家常菜组合或推出创新融合菜，融入宴席文化。

7.4.4 可结合节庆与民俗，强化季节特色，开展时令菜单与节庆活动，菜单可包括但不限于以下内容：

—冬季的酸菜火锅、三鲜火锅、粘豆包；

—夏季的凉拌海蜇、海鲜疙瘩汤；

—春节的年夜饭套餐；

7.4.5 可营造文化场景，沉浸式体验，采用满族文化元素、渔家风情、东北农家院等场景，搭配传统器皿，突显辽菜受宫廷菜影响的精致感，可参照满汉全席服务规范具体参见附录 A。

7.4.6 可开设制作工坊或展示平台，与非物质文化遗产项目合作，让顾客有机会体验和了解传统美食工艺，非物质文化遗产名录详见附录 B。

7.4.7 可与辽宁地理标志产品合作，推出联名菜品或伴手礼等，提升品牌附加值。

7.4.8 可通过菜单介绍或播放宣传片等方式，讲好菜品、餐馆、伴手礼等背后的历史或故事，推广辽菜文化。特色菜品介绍可参照附录 C。

## 8 应急管理

建立突发事件应急管理机制，应急预案制定应符合 GB/T 39002 的要求，应急预案识别服务过程中的潜在风险，并对出现前紧急情况及时响应，

## 9 评价与改进

9.1 应建立评价机制，方便客人反馈意见，评价内容可包括但不限于：

a) 菜品质量；

b) 服务质量；

c) 用餐环境；

d) 顾客体验。

9.2 应建立投诉处理机制，接待客人投诉时，应态度诚恳，及时记录投诉事项，把解决办法和处理时限告知投诉客人并征得客人同意。

9.3 应调查并核实投诉情况，事后及时回访，确认投诉得到妥善处理。

9.4 投诉处理机制应与餐厅的服务机制相联动，通过处理投诉使前端的服务满意度和后端的管理体系能得以改进与完善。属于商家责任的，应向客人赔礼道歉，需要书面材料的，双方应通过协商解决，并在书面协议上签字。

9.5 出现纠纷时，应告知客人解决纠纷的方式。双方未能协商解决的，要及时报请上级主管部门处理；须向公安部门报案的，应协助公安部门处理；涉及法律问题的，依法按照程序处理。

9.6 对无理投诉、故意损害服务单位声誉、影响经营活动者，应及时寻求相关部门协助处理。

附录A  
(资料性)  
满汉全席服务规范

### A.1 概述

本附录给出了满汉全席的服务规范，餐馆可根据情况为客人提供相关服务，满汉全席、辽沈民间宴席等场景时，器具、礼仪、菜品还原度应不低于80%。

### A.2 满汉全席摆台规范

A.2.1 展示碟：定位桌边2指。

A.2.2 骨碟：放在展示碟的正中。

A.2.3 毛巾托：在展示碟的左边距展碟0.5厘米，距桌边2指。

A.2.4 筷子、筷架、公勺、筷架与展碟上方标志平行。公勺放在内侧，筷子放在外侧，公勺与展碟距0.5厘米；筷子垂直于展碟中心。

A.2.5 茶碟、茶碗：茶碟距筷子0.5厘米，距桌子边2指；茶碗：放在茶碟中心。

A.2.6 啤酒杯：距展碟0.5厘米。

A.2.7 白酒杯：距展碟0.5厘米。

A.2.8 烟缸：烟缸垫碟放在主人和主宾中间，每隔两位摆放一个。

A.2.9 牙签、火柴：牙签放在筷子金边上距筷子0.1厘米；火柴放在烟缸中，烟点对准转心。

A.2.10 公勺、公筷：对准盘花。

### A.3 满汉全席上菜规范

A.3.1 在客人到来之前，先摆好迎宾花台。

A.3.2 上四干果、四种蜜饯、四种水果供共客人就餐前食用。四干果一次摆放在转台上，蜜饯、水果等距离摆开。

A.3.3 上热菜前上八种凉拼，以十字定位法摆在桌面上。同时撤下台面上的干果等食品。

A.3.4 上热菜时撤下台面上的凉菜，第一道热菜上台后展示一圈撤下台面；为客人分餐，剩余菜品放在小碟中，菜品的样式和点缀物不能破坏。

A.3.5 上第二道热菜，征求客人意见在客人允许的情况下撤下第二道菜。分餐等以此类推，如台面上菜品过多，可按冷、热、浑、素、颜色摆放好。一道成点，二道菜摆成线，三道菜摆成三角，四道菜方形，五道菜摆成梅花、六道菜菱形，菜品摆放好。

A.3.6 上果盘前撤掉台面上所有菜肴，上菜结束。

## A.4 满汉全席服务规范

### A.4.1 餐前准备工作

A.4.1.1 摆好客人所需的餐位、餐具。

A.4.1.2 更换服装。

A.4.1.3 由换装服务人员宣读圣旨即报菜名。

A.4.1.4 在客人到来之前摆好迎宾花卉、四种干果、四种蜜饯、四种水果。

A.4.1.5 准备好后，在一楼迎接客人。

### A.4.2 客人到店后服务规范

A.4.2.1 为客人倒茶、点酒。

A.4.2.2 客人入座后上毛巾，撤筷套、征求客人意见是否起菜，起菜时，通知后厨就餐人数和特殊需求。

A.4.2.3 先上凉菜、同时撤干果、蜜饯、水果、净口水。

A.4.2.4 给客人倒酒、倒饮料（琴师演奏）。

A.4.2.5 头菜上后，撤下花卉，展示热菜；展示一圈之后撤下为客人分餐，分餐剩余放小盘。

A.4.2.6 第二道菜上来后，征求客人意见是否撤第一盘菜。

A.4.2.7 分菜去掉骨刺。

A.4.2.8 上菜一定要按先设定的程序，不能调换。

A.4.2.9 掌握好上菜的速度。

### A.4.3 餐中餐后服务规范

餐中主动为客人点烟、倒酒、更换骨碟、上果盘、客人就餐后上客茶，最后送客人离店。

附录B  
(资料性)

部分非物质文化遗产项目名录

表 B.1 部分国家级非物质文化遗产项目名录

序号	项目名称	申报地区或单位
1	老龙口白酒传统酿制技艺	沈阳市
2	辽菜传统烹饪技艺	沈阳市

表B.2 部分省级非物质文化遗产项目名录

序号	项目名称	申报地区或单位
1	老龙口白酒传统酿制技	沈阳市
2	道光廿五白酒传统酿制技艺	锦州市
3	本溪永隆泉满族传统酿酒工艺(铁刹山酒)	本溪满族自治县
4	千山白酒酿造技艺(麸曲酱香酿酒法)	辽阳市
5	辽菜传统制作技艺	沈阳市
6	老边饺子传统制作技艺	沈阳市
7	马家烧麦制作技艺	沈阳市
8	桃山白酒传统酿造技艺	法库县
9	大连老黄酒酿造技艺	大连市
10	海城牛庄馅饼制作技艺	海城市
11	凤城老窖酒传统酿造技艺	凤城市
12	锦州小菜制作技艺	锦州市
13	沟帮子熏鸡制作技艺	北镇市
14	金州老菜传统烹饪技艺	大连市金州新区
15	金州益昌凝糕点制作技艺	大连市金州新区
16	海城小码头干豆腐制作技艺	海城市
17	抚顺千台春白酒传统酿造技艺	抚顺市
18	人参炮制技艺	新宾满族自治县
19	新宾满族传统小吃制作技艺	新宾满族自治县
20	凤城满族传统小吃制作技艺	凤城市
21	三沟白酒传统酿造技艺	阜新蒙古族自治县
22	铧子白酒传统酿造技艺	灯塔市
23	凌塔白酒传统酿造技艺	朝阳县
24	喀左塔城陈醋酿造技艺	喀喇沁左翼蒙古族自治县
25	老胡家烧鸡制作技艺	大洼县
26	兴城全羊席制作技艺	兴城市
27	沈阳李氏糖人制作技艺	沈阳市

表B.2 部分省级非物质文化遗产项目名录（续）

28	崔氏戏鞋制作技艺	沈阳市
29	康福老月饼制作技艺	沈阳市
30	北镇猪蹄制作技艺	锦州市
31	白家清真菜烹烤技艺	锦州市
32	蒙古勒津馅饼制作技艺	阜新市
33	宝发祥月饼制作技艺	盘锦市
34	二界沟郭氏虾油虾酱制作技艺	盘锦市
35	刘家果子制作技艺	盘锦市
36	御膳制作技艺	省直

附录C  
(资料性)  
菜品介绍

### C.1 概述

本附录给出了部分菜品介绍，服务人员可根据现场情况通过口述、菜单等方式向客人进行介绍。

### C.2 菜品介绍

#### C.2.1 XXX 香鸡

XXX 香鸡四代传承，至今有近百年历史，是非物质文化遗产代表美食。选用 360 天山林溜达鸡、坚持四二烹调法（即腌制两小时，酱制两小时，两次投药料入味，两次上色增加色泽）、手工制作而成。被评为中国风味名品、辽宁名牌礼物。色泽金黄、松软鲜嫩、浓郁可口，骨头里面都带味儿。此外，多吃鸡肉能够为机体补充优质的蛋白质，还具有温中益气、健脾开胃，提升身体免疫力的功效。

#### C.2.2 御点澄沙包

XXX 澄沙包，起源于宫廷御点，至今已有百余年的历史。选用优质面粉、红小豆、蜂蜜桂花等天然食材入料，手工澄沙、去皮、炒馅、三次醒面，纯手工制作而成。口感喧软细腻，是健康营养的生活美食。被评为非物质文化遗产、中华名点、中国十大名小吃。

#### C.2.3 葱烧辽参

辽参有很多种做法，葱烧是绝配。它是 XXX 传统名菜之一，被誉为中华特色美食。精选辽东半岛臻品海参为主料，配以章丘大葱及高汤烧至入味。此菜营养丰富，葱香浓郁，色泽金红，具有养血润燥、延年益寿等丰富的营养价值。

1932 年，末代皇帝溥仪来 XXX 用膳，王甫亭和唐克明两位大师，一同为他烹制了这道菜，席间，他夹起一条海参放入口中细细品味，并夸口称赞“有它不厌”，请各位贵宾趁热品尝。

#### C.2.4 葱烧鹿筋

XXX 传统名菜葱烧鹿筋，以长白山梅花鹿鹿筋为主料，用高汤及章丘大葱烧至，口感细腻棉软，润滑弹牙，葱香浓郁。鹿筋含有丰富的胶原蛋白，具有生精益髓，强筋壮骨等功效。您请慢慢品尝，也祝愿各位贵宾：强身健体多益处，生财有禄好运来！

#### C.2.5 红梅鱼肚

贵宾您好，下面为您呈现的是 XXX 传统名菜红梅鱼肚，此菜选用渤海湾深海大虾和黄鱼肚为主要原料。具有一菜多味、咸甜分明、营养丰富、讲究造型等多种特点，是辽菜的代表菜之一。

1983 年，中国食神，烹饪大师刘敬贤在全国首届烹饪技术表演赛上，凭借红梅鱼肚等四道菜点技压群雄，成为中华悠悠五千年烹饪史上首位烹饪冠军。请各位贵宾趁热品尝。

### C.2.6 兰花素熊掌（掌中乾坤）

此菜是刘敬贤大师在1983年“全国首届烹饪技术表演赛”的四大夺冠菜品之一。早年制作采用真熊掌烹饪而成。当代熊掌已列为禁用食材，XXX饭店在此文化基础上，传承烹饪技艺，创新菜品原料，采用梅花鹿鹿筋、鲍鱼、海参、深海大虾和豆腐等多种原料制作出仿真熊掌，形态生动，油亮光润，汁浓味醇，含有丰富的胶原蛋白，具有补气养血、祛风除湿、健脾胃、补筋骨的功效，此菜给人以美味享受的同时更带来了营养和健康。

### C.2.7 兰花驼掌

贵宾您好，下面为您呈现的是XXX传统名菜兰花驼掌，此菜选用内蒙地区金驼掌为主要原料，用金华火腿、猪蹄、凤爪炆火将其煨制，再运用辽菜独有的烧扒技法烹制，周围配以鱼泥、虾泥制成兰花摆盘，具有荤素搭配，一菜多味，造型美观等特点。此菜含有丰富的胶原蛋白，可补肾阳、强筋骨，是滋补养颜的佳品。2002年时任国务院总理朱镕基来沈阳视察，观看了刘敬贤大师烹制的“兰花驼掌”，并给予了高度赞扬。请各位贵宾趁热品尝。

### C.2.8 凤腿鲍鱼

贵宾您好，下面为您呈现的是XXX经典菜品凤腿鲍鱼。此菜以阿一鲍鱼和山林土鸡腿为主要原料，配以长白山野生菌类。鲍鱼鲜美，凤腿醇香，一菜双味，营养丰富。1983年，中国食神，烹饪大师刘敬贤在中国首届烹饪技术表演赛上，凭借凤腿鲍鱼等四道菜点技压群雄，成为中国悠悠五千年烹饪史上首位烹饪冠军，请各位贵宾趁热品尝。

### C.2.9 松鼠桂鱼

贵宾您好，下面为您奉上的是松鼠桂鱼。鱼从古至今在宴席中有“连年有余，鱼跃龙门”之美好寓意，此菜选用松花江野生桂鱼为主要原料，经改刀、炸制、浇以糖醋汁，成品颜色金红，酸甜可口。鱼肉呈麦穗状，酷似松鼠，因而得名松鼠桂鱼。吃桂鱼不仅能饱口福、强身体，而且由于桂鱼和“贵余”谐音，还有充满了“富贵有余”、“吉祥如意”的祝福与寓意。请各位贵宾趁热品尝。

### C.2.10 干烧深海晶鱼

贵宾您好，下面为您奉上的是XXX传统名菜干烧深海晶鱼。此菜选用黄渤海野生晶鱼为主要原料，采用辽菜干烧的技法，口味咸、鲜、酸、甜、微辣，色泽金红，汁味浓厚。晶鱼刺少、肉质鲜美，含有大量的蛋白质和极其丰富的微量元素，是天然的营养佳品。祝愿各位贵宾“富贵有余事业顺，鱼跃龙门好事多”。

### C.2.11 生焗大虾

贵宾您好，下面为您奉上的是XXX招牌名菜生焗大虾。此菜选用渤海精品对虾为主料，采用辽菜生焗的技法，成品色泽金红，咸甜味美，营养丰富。海虾肉含有大量的微量元素和维生素，其中的锌、铜、铁等元素对人体有重要的调理作用，请各位贵宾趁热品尝。

### C.2.12 焦溜虾段

贵宾您好，下面为您奉上的是XXX功夫名菜焦溜虾段。此菜选用渤海明虾为主要原料，成品色泽金黄，外焦里嫩，滋味鲜美。深海明虾含有大量的蛋白质、多种维生素及人体所需的钙、磷、钾、

钠、镁、硒等微量元素，是高蛋白营养水产品。请各位贵宾趁热品尝。

#### C. 2. 13 扒三白

贵宾您好，下面为您奉上的是扒三白，这道菜是一代宗师王甫亭、中国食神刘敬贤大师的传承老菜。选自山东胶州大白菜、猪大肠、深海鱼肉为原料。此菜最能体现辽菜勺功的绝技，三种食材和鸡汤的鲜味充分融合。做出来的菜光洁明亮，整齐美观，清新淡雅、鲜甜软滑。

#### C. 2. 14 鹿鸣宫廷火锅

“宫廷火锅”自古就是满汉全席中的一道臻品，包罗丰盛食材。鹿鸣宫廷火锅里边有黄金鲍鱼、飞蟹、八爪鱼、大海虾、扇贝肉、鲜蛎蝗、五花肉和自家腌制的酸菜去叶留芯作为食材，精选景泰蓝铜锅器皿，热气腾腾，越炖越鲜美。

#### C. 2. 15 羊肚菌炒明虾

贵宾您好，下面为您奉上的是羊肚菌炒明虾。此菜以云南野生羊肚菌和渤海明虾为主要原料，具有菌香浓郁，虾球滑嫩爽口，一菜双味，荤素搭配等特点。羊肚菌是珍贵稀有的食用菌之一，含有丰富的蛋白质，多种维生素、矿物质，被称为“天然营养、多功能”的健康食品，请各位贵宾趁热品尝。

#### C. 2. 16 焦溜肉段

焦溜肉段选用猪梅肉做为主料，即是猪身上仅有二斤、肩胛骨的中心最嫩的位置，此肉肥瘦相间，肉中无筋，脂肪含量少。此菜火候独到，芡汁均匀、外焦里嫩，香酥可口，堪称辽菜一绝。

#### C. 2. 17 锅包肉

贵宾您好，下面为您奉上的是XXX传统菜品锅包肉。在东北锅包肉的做法有很多种，本店采用的是传统的老式做法。选用猪外脊肉为主要原料，经挂糊、炸制，烹以糖醋汁，不放柠檬和番茄酱。成品色泽金黄，外焦里嫩，酸甜适口，是女士和儿童非常喜爱的一道菜品，请各位贵宾趁热品尝。

#### C. 2. 18 宫廷扒鹿唇

贵宾您好，下面为您奉上的是宫廷扒鹿唇。此菜以长白山梅花鹿唇为主要原料，配以稀有的野生菌类。成品色泽金红，软糯浓香，营养丰富。鹿唇为古代八珍之一，是非常珍贵的食材，具有养颜美容，益气养血等功效。请各位贵宾趁热品尝。

#### C. 2. 19 红焖鹿排

贵宾您好，下面为您奉上的是红焖鹿排。此菜选用长白山梅花鹿鹿排为主要原料，成品色泽红润，软烂浓香，营养丰富。且鹿排具有高蛋白，低胆固醇等特点，对人体能起到：温肾壮阳、益气补血、润五脏、调血脂等功效。请各位贵宾趁热品尝。

#### C. 2. 20 煎转大黄鱼

贵宾您好，下面为您奉上的是XXX获奖名菜煎转大黄鱼。此菜以渤海湾大黄鱼为主要原料，经过辽菜著名的“大翻勺技艺”制作而成，具有外皮酥脆，肉质滑嫩，营养丰富等特点。黄鱼含有丰富的蛋白质和人体所需的微量元素、维生素，对人体有很好的补益作用。请各位贵宾趁热品尝。

#### C. 2. 21 至尊万福肉

贵宾您好，下面为您奉上的是至尊万福肉。此菜源于宫廷，相传是康熙皇帝非常喜爱的一道菜。选用精品下五花为主要原料，用高汤及多种秘制酱料煲制，成品色泽红润，酱香浓郁，肥而不腻。请各位贵宾趁热品尝。

#### C. 2. 22 素炒毛尖蘑

毛尖蘑也叫金子蘑，生长在大兴安金矿的土地上，菌肉肥厚，色泽黄嫩，是一种极为罕见的蘑菇，所含的营养元素是普通蘑菇的几十倍，被称为人体所需的“软黄金”。素炒毛尖蘑，纯净的鲜味，柔嫩的口感，再配以嫩绿的菜心，是低碳、低脂、营养美味的佳肴。

#### C. 2. 23 秘制黄金菊

选用南方空运的新鲜菊花，先进行盐水浸泡、清洗杀菌后，配以柠檬汁和蜂蜜调制，摆盘美观大方。大家品尝荤菜之后，再品尝秘制黄金菊，非常清新解腻。食之松软，酸甜适口，而且有降血压、明目清热的功效。

#### C. 2. 24 乾坤水晶掌

乾坤水晶掌，用纯净的猪皮熬制6小时，不放任何添加剂和人工胶，制成掌型，大气美观。吃起来软糯相当，细腻弹牙；调料配比十分精准，蘸上蒜酱入口，味道更佳。

#### C. 2. 25 蒜泥血肠

蒜泥血肠是满族人的传统美食，北方宾客都特别喜欢。XXX匠心自制血肠，精选新鲜猪血，加入葱姜等调味料，配以老汤制作。吃的时候佐以蒜泥和酱油，堪称人间美味。血肠中含有丰富的蛋白质、脂肪、微量元素等营养成分，其中的膳食纤维，可促进胃肠道蠕动，被称作人体的“清道夫”。

#### C. 2. 26 传统干炸丸子

贵宾您好，下面为您奉上的是XXX传统干炸丸子。选用精品梅花肉馅为主要原料，成品外焦里嫩，香脆可口。上桌时再配上味碟“苏子叶和酱料”，更加爽口和时尚。此菜即满足了您唇齿间的享受，又唤起了儿时妈妈的味道，请各位贵宾趁热品尝。

#### C. 2. 27 九转大肠

九转大肠是中华名菜，更是辽菜的代表菜。大肠要鲜、肉壁要厚。肥而不腻，特别香醇。经过多道工序，一直要煨到红润。此菜造型美观，像一个个小芋头一样，昂然挺立，静等品尝。“九转大肠”的“九”，在中国文化中是最大的数字，表示尊贵，更因为与永“久”谐音，寓意美好吉利。

#### C. 2. 28 砂锅干贝独圆

贵宾您好，下面为您奉上的是XXX传统名菜砂锅干贝独圆。此菜以精品梅花肉馅、鱼肉、干贝为主要原料制成弹牙的肉丸，再用老鸡、排骨、火腿熬制的浓汤为汤底，加以东北大白菜叶炖制而成。汤鲜味美，软糯香浓，入口即化，请各位贵宾趁热品尝。

#### C. 2. 29 激情椒麻驼掌

选用内蒙地区金驼蹄为主要原料。“戈壁金驼”一直享有盛名，其驼蹄含有丰富的胶原蛋白，一向是珍贵菜肴。此菜集合咸、鲜、麻、辣于一体，尤其椒麻味道十分香醇浓厚，激情开胃非常入味，软糯Q弹恰到好处。

### C. 2. 30 蒜仔熘肥肠

蒜仔熘肥肠是 XXX 的一道名菜。过去，张学良每次到 XXX 饭店，必须要品尝这道“蒜仔熘肥肠”，肥肠配上本店特制的腊八蒜加以烹制，能够提鲜、解腻。来过的宾客都说，吃熘肥肠简直就是人生的一大享受。

### C. 2. 31 香炸深海带鱼

深海带鱼含有不饱和脂肪酸，能够降低胆固醇，保护心血管系统。带鱼用干炸的方法制作是最美味的。鱼肉刺少，味道鲜美，具有养肝补血、润泽肌肤、补益五脏的功效。

### C. 2. 32 XXX 水饺

贵宾您好，下面为您奉上的是 XXX 有机水饺，XXX 有机水饺从建店之初就沿承着传统的手工制作，即“四鲜、三特、两绝”的技艺精髓。选用精品梅花肉和优质小麦面粉为主要原料，坚持手工剁馅、擀皮，大骨浓汤调味，无任何添加。皮薄馅大，汤汁鲜美，赢得了辽沈百姓的喜爱。被评为“中国名点、中国饺子金鼎奖、沈阳饺子宴特金奖”等殊荣。其中芹菜水饺还有一段红色故事。1929 年，刘少奇任满洲国省委书记，一直在东北从事我党的秘密工作。XXX 一号包房就是当年开展秘密会议的根据地。一次刘少奇和股东之一的巩天民等在“一号包房”研究工作到晚上八点多，老板王星垣端上一盘香喷喷的芹菜水饺请他们吃。少奇边吃边说：“我从来没有吃过这么好吃的饺子”。因此，芹菜水饺又被命名为“少奇芹菜水饺”。

### C. 2. 33 有机酸菜水饺

贵宾您好，下面为您奉上的是 XXX 有机酸菜水饺。XXX 有机酸菜水饺沿承着手工制作“四鲜、三特、两绝”的技艺精髓。此点选用 XXX 自家腌制的有机酸菜和手工剁制的梅花肉馅为主料，以大骨浓汤调味。成品皮薄馅大、汤汁鲜美、深受沈城百姓的喜爱。被评为“中国名点、中国饺子金鼎奖、沈阳饺子宴特金奖”。2022 年，国家主席到辽宁考查，XXX 大厨应邀到友谊宾馆为主席特别制作了酸菜水饺，得到了主席的高度认可和赞扬。

### C. 2. 34 如意四锦

包含了甜蜜赛人参、爽口眉豆丝、酱香卤鸡胗、Q 弹大虾仁。这道菜，色彩缤纷口感清爽，既满足了味蕾享受，又兼顾了营养健康，更寓意着四季平安，吉祥如意的美好祝福。请您品尝。

### C. 2. 35 酸辣鹿血羹

选用营养更加丰富的三年梅花鹿鲜鹿血，配以精心烹制的酸辣汤底，食用时从底部捞起鹿血、稍作搅拌，特别开胃爽口，鹿血和常见的猪血鸭血都不一样，是沙沙的特殊口感，是极具东北特色的补气养血佳品，请您品尝。