

毕华丽庄园:

28年,守住心底的“老味道”

□记者 赵亮

人生中的酸甜苦辣——时间,是一味最好的调味剂。

一碗煲好的浓汤,一瓶酿好的醇酒,都饱含了时间的味道。当美食划过舌尖,味道便会悄然勾起人们深藏已久的回忆,时光将它烙在人们的味蕾上,这是时间的味道,也是老盐城的味道。

28年,相比一座城市的繁华兴起,显得短暂。但对一个人来说,却足以酿出浓厚的感情。1995年始创毕华丽酒楼,2005年传承建造毕华丽庄园……28年来,陪伴一代人的青春,见证一座城的蜕变,毕华丽28年始始终如一,守住心底的老味道。



特色一:特色烤猪脸



特色二:药膳圆鱼煲



特色三:一品鲍鱼东坡肉



特色四:华丽特色琵琶鸭



特色五:秘制花雕蟹



特色六:极品原汁肉皮

绿色生态守护“舌尖上的安全”

餐饮行业风起云涌,市场瞬息万变,而毕华丽这一品牌,在盐城餐饮市场走过28年,一直得到广大消费者的青睐与信赖,这是毕华丽人深感安慰也非常自豪的一点,成功背后,离不开多年坚持用绿色生态守护“舌尖上的安全”。

2005年12月18日,毕华丽庄园投资160多万元在盐南高新区伍佑街道与盐城经济技术开发区步凤镇交汇处配套建设占地200亩的绿色农产品基地,生产无公害蔬菜产品数十种,不仅获得原环境保护部有机食品发展中心(OFDC)有机认证,而且其农产品成为全市首家拥有认证的有机食品,为绿色养生美食的理念锦上添花。

“坚守初心,是毕华丽走过28年依然在盐城餐饮行业焕发蓬勃生机的原力。”毕华丽庄园副总经理倪全成表示,多年来,毕华丽人每一天都以至臻至诚的态度迎接每一位宾客的到来,为每一位新老朋友奉上高品质的美食、高水准的服务。

回望来时路,郁郁满芳华。社会发展的步伐越来越快,餐饮行业洗牌的速度也变得高频。即使在这种大环境中,毕华丽庄园也是一步一个脚印,立得住原则、守得住初心。“自产有机农作物高昂的综合成本带来的不是利润,而是为毕华丽庄园收获了无数消费者的好口碑。”倪全成说。

事实上,自从开业第一天起,毕华丽庄园就致力于打造美味又养生的绿色健康菜肴风格,对安全卫生从不松懈;追求为宾客提供周全、细致、亲切的服务,服务水准精益求精。而坚持使用高品质有机蔬菜,作为该庄园一大特色,长久以来深受广大消费者的由衷好评。

以优质服务助推企业高质量发展

“诚信赢得市场,质量铸就品牌”走进毕华丽庄园大厅,12个字的企业文化标语赫然入目,下方则挂满了A级单位、优胜单位、先进企业、盐城特色酒店、诚信明星单位、盐城餐饮老

“老字号的价值在‘老’,出路在‘新’。”作为毕华丽庄园行政总厨,48岁的李阿龙深知这些道理,“老字号更应顺势而为,不断创新、适时调整,只有努力将传统工艺与现代工艺等相融合,才能满足不同时代消费需求。”

李阿龙不光这么想,还将心中的信仰付诸实施。“除引进新鲜、高品质食材,我们在烹饪淮扬菜的基础上,研究开发新菜品。”李阿龙口中的“新菜品”,说的正是他的拿手菜——特色烤猪脸。

这是一道由毕华丽庄园前身“毕华丽酒楼”自创并传承至今的特色菜肴。1995年,该酒楼在接待外地食客时,无意中听说有道菜以猪头肉为原料,采用烤制方法做出来的菜香味浓郁,下酒又过瘾。做卤菜出身的李阿龙得知后,记在心里,历经28年不断调试、完善,终于在色香味形上基本固化,被市烹饪行业协会评为“盐南高新区十大名菜”。

毕华丽自创的十大特色菜品中,“桃胶养生盅”也是广大美食家心中的“白月光”。这道菜是毕华丽庄园投资人独创并亲自组织反复品试后推出的又一养生系列主打菜。桃胶与燕窝类似,为嫩肤保健佳品,具有清热止渴、舒缓压力、治胃痛、抗衰老、润肠道、降脂养颜等作用。由于该养生盅质地清雅、口感爽滑而独特,推出后一直深受大众好评,亦被众多酒楼店家追仿。

值得一提的是,毕华丽并没有满足于“十大特色菜品”。就在前天,该企业组织厨师队伍开展的春季新菜PK大赛刚刚落幕,现已进入评审阶段。而像类似的活动,该企业每个季度都会组织一次,并且不定期组织员工开展业务培训,目的只有一个:以创新思维时刻保持年轻的心态和进取的精神,从而赢得更多顾客的认可。



特色七:石锅海鲜蛋糕



特色八:特色脆皮烤鸭



特色九:野山蒜猪手



特色十:桃胶养生盅