



在后厨查看一下火锅工艺流程。



## 用舌尖传递京味文化

□本报记者 边磊/文 于佳/摄

半路出家干餐饮，两年掌握川鲁菜系技能，在全聚德烤鸭从业20余年，大胆开创自己的餐馆“京门老爆三”，并在京、津、冀三地开起十余家分店……

李凤新说自己走入餐饮界纯粹是出于喜欢，而开起清真路线的老北京风味餐馆则有着深深的饮食文化情节。

“老北京这些吃食，咱们说从历史上讲也好、从解放以后也好，之前没有一家店把这些东西都整合在一起的。”李凤新说，“我觉得在我们这辈儿上需要一个传承，北京的东西要断档了，所以需要不断挖掘、不断补充。”

小时候就喜欢做饭，李凤新觉得自己有底子、有感觉，是他选择“进厨房”的最重要理由。“到现在也没觉得学这些有什么难的。”在餐饮业一路走来，北京饭店贵宾楼、新侨饭店、全聚德的厨师都曾是他的老师。最终，李凤新成为鲁菜泰斗、国宝级烹饪大师张文海的弟子。

对于他来说，事业上真正的起步来自于全聚德劲松店。

“这个平台特别好。”李凤新说。

2002年，他完成了一项特别的任务，由此得到领导重视，从外聘人员转入编制，被委以重任，从厨师长一路做到常务副总经理，负责整个餐厅的经营、销售、菜品，没用经理操过一点儿心，通过各种方法，当年将劲松店的营业额从180万提升到480万，第二年又增至700万元，第三年则增至2600万元。

稳定的工作、可观的收入并没有使李凤新安于现状，他更看重这段经历所带来的经验，并将经验带入到创业中。

2009年，京门老爆三的第一家店在角门开业了，前厅后厨加起来90平方米的面积，将爆肚、老北京铜锅涮肉、炙子烤肉、八大碗等多种吃法融为一体，一家店能吃到各种老北京吃食。

到2013年已经发展成有“京门老爆三”和“胡同味道”两个品牌9家店的餐饮公司。这时候李凤新想到“收缩”：“专心做老爆三，做精。”当年，他关闭了胡同味道的4家店，将全部精力投入到老爆三的运营中。

小料自己调配、牛肉由内蒙古自

治区专供，环境体现老北京风情，服务让顾客满意……“三高一低”是李凤新的经营理念：产品质量好、环境不错、服务跟得上，让利于顾客价格实惠。

2014年老爆三迎来扩充年，在经营管理体系提升的同时，第二期老爆三的4家店开业。

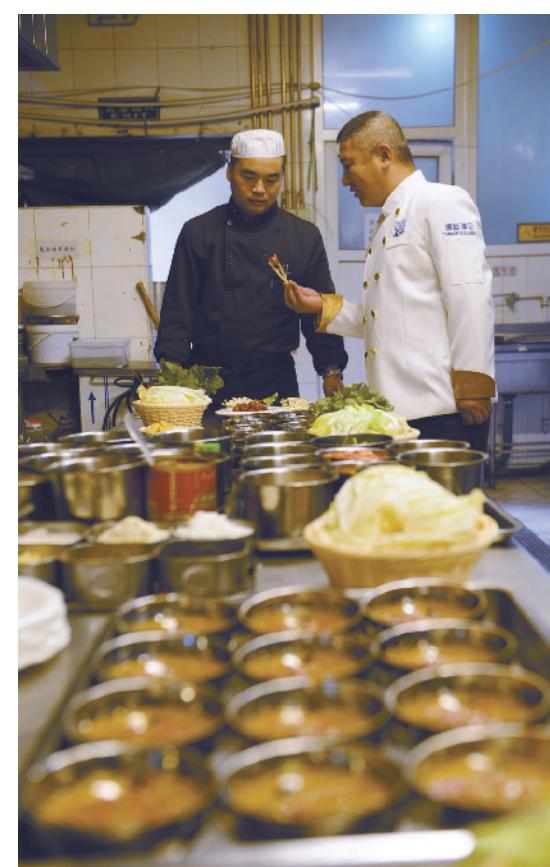
今年是老爆三的第三个阶段，产品将更加精细，体现更浓厚的老北京文化。新开的店在装修风格上引入了老北京四合院胡同文化。

“细想老爆三，没有一家店地理位置特别好，但是效益都没有问题，今年之前我们也没借助过网络APP什么的手段，能做到今天靠的就是顾客口口相传。”李凤新说：“这里的每一样吃食都能追溯出历史，比如老北京铜锅涮肉，有1000多年的历史；炙子烤肉有400多年历史；爆肚咱们说属于担挑的小吃，也有几百年了。”

在餐饮界打拼三十多年，李凤新依然热爱这一行，发自内心的喜爱和把老北京的各种吃食做精并传承下去的心愿，是他创业的动力。



服务细节精益求精，让顾客吃得高兴。



李凤新和厨师长相互沟通，谈笑间便可解决问题。



玩紫砂壶是李凤新的业余爱好。



有时李凤新也会重上灶台露上一手。