

<<全聚德的故事>>

图书基本信息

书名：<<全聚德的故事>>

13位ISBN编号：9787540214012

10位ISBN编号：7540214015

出版时间：2008-5

出版时间：北京燕山出版社

作者：李燕山

页数：285

字数：170000

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

## <<全聚德的故事>>

### 前言

有人说：不到万里长城非好汉，不吃全聚德烤鸭真遗憾。

然而，吃了全聚德烤鸭，却不了解全聚德的饮食文化，是更大的遗憾。

人们随着物质生活水平的不断提高，吃饭已不仅仅是裹腹，同时还要追求更高层次的精神满足，不光要吃烤鸭，而且要“吃”文化，不仅要“品尝”，而且要“品位”。

全聚德如今不仅仅是一个烤鸭店，而且是一个有着悠久历史，丰富文化内涵和极高经营品位的企业集团。

全聚德创建于清朝同治三年(公元1864年)，经历了晚清衰亡、民国建立、北洋军阀黑暗统治、全民族抗战、新民主主义革命战火纷飞的动荡年代；新中国成立后，全聚德进行了公私合营，新设分号，扩建老店。

“文革”中，全聚德牌匾当作“四旧”被抄，被迫更名为“北京烤鸭店”。

拨乱反正开始后，全聚德又恢复了老字号名称。

在改革开放初期，全聚德在外省市开设多家分店，向海外派出厨师，传播烤鸭技术。

1993年全聚德组建集团，注重无形资产品牌的保护和增值，实现连锁经营。

1999年“全聚德”商标被国家工商局认定为“中国驰名商标”。

可以说，全聚德发展的历史，是北京近现代发展史的缩影；全聚德发展的历史，是中国餐饮史的重要组成部分。

值此全聚德创建137周年之际，我们出版《全聚德的故事》，献给所有关心和爱护全聚德的人们。

本书按专题分为七个部分，以小故事的形式，向您介绍全聚德的饮食文化。

本书作者李燕山同志在集团公司办公室工作，收集、积累了许多资料，执笔写成此书。

集团公司档案室和相关企业提供了珍贵的照片，丰富了书中的内容。

我们相信本书的出版将会进一步丰富全聚德的历史文化底蕴，增强广大读者及社会各界对全聚德历史发展的了解，对弘扬和发展中华饮食文化起到积极的促进作用。

## <<全聚德的故事>>

### 内容概要

《全聚德的故事》作者李燕山对全聚德的历史和餐饮文化有深厚的兴趣，收集、积累了许多有关中国北京全聚德集团有限责任公司的资料。

《全聚德的故事》中的内容完全是基于史实而写，有根有据，而不是凭空杜撰的文学作品，带有学术研究的性质。

以小故事的形式，分篇章介绍了全聚德的历史发展、鸭子与全聚德美食、全聚德经营管理、烹饪与服务、品牌与文化、中外首脑与全聚德、知名人士与全聚德等有关全聚德历史文化的方方面面。

## <<全聚德的故事>>

### 书籍目录

- 全聚德历史与发展
  - 昔日繁华的“肉市”
  - 杨全仁与全聚德
  - 杨全仁的艰苦创业
  - 二层小楼旧貌
  - 全聚德与广和楼戏园
  - 全聚德独占“鸭”头
  - 1939年的春节团拜
  - 解放前的学徒生活
  - 欢迎解放军进城
  - 全聚德的公私合营
  - 第一任公股代表
  - 肉市24号变为前门32号
  - “红卫兵”进驻全聚德
  - 和平门店的由来
  - 不安窗户的高档雅间
  - 老墙是怎样保存下来的
  - 与新中国共成长
  - 老字号组建集团
- 鸭子与全聚德美食
  - 鸭子是什么
  - 烤鸭起源于何时
  - 历史文献记载的烤鸭
  - 杂剧中“吃鸭子”的一场戏
  - 《金瓶梅》中有关鸭子的吃法
  - 曹雪芹用《红楼梦》换烤鸭
  - 清朝帝后与烤鸭
  - 慈禧专挑鸭皮吃
  - “太阳能”烤鸭
  - 顾维钧的尴尬
  - 梁实秋与北平烧鸭
  - 挂炉烤鸭与焖炉烤鸭
  - 北京填鸭
  - 全聚德的“鸭局子”
  - 全聚德烤鸭
  - 鸭坏不是鸭胚
  - 吃烤鸭的讲究
  - 透亮见字的荷叶饼
  - 中式鸭肉“汉堡包”
  - “鸭四吃”的由来
  - 早年的“全鸭菜”
  - “火燎鸭心”的发明
  - “珍馐荟萃”的全鸭席
  - 胜似牛奶的鸭骨汤
- 全聚德经营与管理

<<全聚德的故事>>

重金聘名厨  
老全聚德的生意经  
老全聚德的鸭票  
天津全聚德  
老全聚德的增收节支  
掌柜、大师傅是怎样分红的  
存粮不存钱  
最早的一则文字广告  
一只烤鸭卖多少钱  
怎样考察徒弟  
全聚德的特许经营  
从“前堂后厨”到“连锁配送”  
“鸭子”吞了“牙刷”  
“秘密顾客”是干什么的  
碧洛德“嫁给”全聚德  
扣发五百元奖金116’  
吃烤鸭得先拿号  
全聚德烹饪与服务  
烤鸭技艺不轻传  
老照片上的烤鸭师傅是谁  
炉膛口的一把铜壶  
“三把鸭子两把鸡”  
为全聚德引进新菜  
一张老宴会菜单  
全鸭席的上菜顺序  
烤鸭第一次飞出国门  
聆听毛主席的教导  
第一位女服务员  
“一香一臭”的两位代表  
全聚德调来面点师  
为日本皇太子做寿宴  
陈守斌智夺大奖  
山东荣成人的贡献  
两位特殊服务员  
对顾客投诉的反应  
差六两赔一百  
“点鸭坯”的来历  
高朋满座全聚德  
盼北京申奥成功  
全聚德品牌与文化  
“德”字为什么少一横  
一副老对联  
老牌匾是怎样找到的  
《全聚德菜谱》的问世  
“全鸭席”菜名趣谈  
全聚德的鸭子数不清  
吉祥物——三只小鸭子

<<全聚德的故事>>

老全聚德的企业识别  
《天下第一楼》搬进全聚德  
探讨老字号的发展  
什么是“全聚德之最”  
资助延安希望小学  
集团歌的诞生  
封杀“全聚德”  
新春征联闹京城  
老铺又开张了  
雅间“宝鼎”名称的由来  
“名人苑”的寓意  
“如意轩”布局的奥秘  
浓郁的王府文化  
“鸡”“鸭”同台献艺  
公关案例获金奖  
400篇中学生征文  
品牌价值多少  
中外首脑与全聚德  
毛主席招待苏联大使  
朱老总吃烤鸭  
刘少奇主席邀请厨师看节目  
周总理的关怀  
周总理宴请卓别林  
周总理发明新的烤鸭片法  
周总理托人带烤鸭给胡志明  
“柯西金鸭”的由来  
周总理的烤鸭外交  
周总理与热情的群众  
邓颖超关心全聚德  
陈毅宴请班禅大师  
邓小平来到全聚德  
杨尚昆的“微服私访”  
彭真不同意全聚德关张  
万里与全聚德的不解之缘  
王光英与水晶鸭宝  
联合国秘书长在全聚德  
老布什青睐全聚德烤鸭  
叶利钦说：“让我也尝一尝”  
希思与全聚德的情结  
科尔饭后解开了扣子  
卡斯特罗的一顿踏实饭  
梅内姆说：“吃了烤鸭不遗憾”  
藤森吃上烤鸭乐了  
知名人士与全聚德  
傅作义宴请程子华  
老将军与全聚德的半世缘  
梅兰芳吃烤鸭就黄瓜

<<全聚德的故事>>

侯宝林大师“亮”绝活儿  
溥杰夫人回“娘家”带烤鸭  
何海霞挥毫泼墨  
吴晓铃与全聚德  
启功欣然题匾额  
人艺演员在全聚德  
黑格就餐“帝王厅”  
在全聚德讨论比赛规则  
命名为“北京烤鸭”的进球  
后记  
主要参考书目

## <<全聚德的故事>>

### 章节摘录

到了1979年，全聚德已从创业时的一家发展为三家，即全聚德前门店，全聚德王府井店和全聚德和平门店。

这三家烤鸭店本为一体，统归市服务局领导，是一个整体。

1982年由于改革了管理体制，原市服务局分为第一服务局和第二服务局，前门烤鸭店划归了第一服务局，而和平门、王府井烤鸭店划归了第二服务局。

后又因第一服务局与旅游局合并，前门烤鸭店又归属了旅游局，几番折腾，一家人分为两家。

改革给企业带来了活力，三家全聚德谁都想扩大经营，各夸自己的历史，争正宗也就由此开始。

1992年8月8日，北京前门全聚德烤鸭店新店正式营业。

它是旅游局所属13家企业集资入股2000万元、耗时半年翻建的，建筑面积3800平方米，可同时接待800位客人用餐。

富有乡土气息的大餐厅及气派豪华的宫廷厅，是现代与传统建筑艺术的完美结合。

吃水不忘挖井人，老全聚德遗留下来的作为历史见证的三间门脸墙已于4个月前被原样移入前门全聚德的一楼大厅，昭示全聚德的悠久历史。

## <<全聚德的故事>>

### 编辑推荐

《全聚德的故事》由北京燕山出版社出版出版。  
北京全聚德发展的历史，是北京近现代发展史的缩影；全聚德发展的历史，是中国餐饮史的重要组成部分。  
全聚德创建于清朝同治三年（公元1864年），经历了晚清衰亡、民国建立、北洋军阀黑暗统治、全民族抗战、新民主主义革命战火纷飞的动荡年代；新中国成立后，“文革”中，全聚得牌匾当作“四旧”被抄，被迫更名为“北京烤鸭店”。

<<全聚德的故事>>

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>