“Wang Bao He 1744”
Flagship Restaurant
“王宝和1744”
北京旗舰店璀璨登场

“王宝和1744”北京旗舰店是一家高端精品餐厅，也是“王宝和”品牌迈出上海、对外拓展的第一步。餐厅位于北京市西城区西直门外大街18号金贸中心内，毗邻金融街，其优越的地理位置、精准的服务理念，将成为京城成功人士的又一新宠。

“王宝和1744”北京旗舰店采用老派欧式的装修风格，豪华气派，不失典雅。5000平方米的经营面积，仅设20个VIP包房。各包房则风格迥异，配置豪华，并配有独立卫生间，让尊贵的宾客尽享私密空间。

餐厅提供蟹菜、粤菜和本帮海派菜三大菜系，秉承发展创新的理念，为宾客提供精细化、个性化的高档餐饮服务，是商务活动、宴请贵宾和各界名流的理想场所。每逢金秋，餐厅更是以中华美食——蟹宴、蟹菜、蟹点心款待各方来宾，继续传承“王宝和”蟹文化，并将“酒祖宗、蟹大王”的美誉延伸至海内外。

总厨推荐

红烧澳洲鲜鲍

“王宝和 1744”只选用产自澳洲的鲜活鲍鱼 (每只达 600 克左右)，在烹饪时，与秘制的几十种调料经 12 小时以上不间断的煲制，使其肉质不仅汁醇、香浓，口感鲜嫩、爽滑，且充分保留了其营养价值，是一款饕餮美食。

佛手托天

这是一道官燕和蟹钳“强强联手”的佳肴。官燕的常规吃法一般都是以甜口为主，而“王宝和”的这道创新菜却是打破常规，以咸口入味，上等官燕自然发制，用鸡汤炖好后，上放完整剥出的蟹钳五个，犹如如来的佛手，托住一片天。舀一勺进口，蟹鲜燕糯，好味无限，令人啧啧称奇。此菜的不同之处在于燕窝性平味甘，有养阴润燥、补中益气、益肾生精、健脾养血之功效。大闸蟹性寒味咸，有清热散血、续筋接骨、通经络、解热毒、滋肝阴、补骨髓之功效。燕窝和大闸蟹相结合，营养可以互补，蟹迷食后无不赞不绝口，席席必点。

鲍脯豆腐

一个可以加热的陶盅内，放入蟹粉和豆腐，上面还有几片鲍鱼，而这鲍片，用的是上好的干鲍发制，非常有嚼劲，又没有硬韧感，可谓色、香、味、形、质、器俱佳。豆腐为补益清热养生之物，食之，可补中益气、清热润燥、生津止渴、清洁肠胃。而鲍脯则富含丰富的蛋白质、钙、铁、碘、维生素 A 等营养素。此菜不但味道鲜美，更具有极高的滋阴、清热、益精、明目、养血、柔肝的养身功效。

王浩

上海王宝和大酒店有限公司行政总厨

上海王宝和大酒店有限公司行政总厨王浩，是“王宝和”蟹宴的第三代传人。自 1981 年进入“王宝和”以来，他一直秉承着几代人的不懈追求，致力于淮扬菜和蟹菜的创新与持续发展，历经 30 年岁月风雨的洗礼，王浩和他的厨师团队已使“王宝和”蟹宴成为上海乃至港、澳、台及海外食客食蟹的必选。王浩曾多次参与海内外主流媒体美食节目的录制，多次担任重大餐饮赛事的评委。他曾获得过“中国烹饪名师”称号、上海市“状元杯”中青年烹饪精英评选“优秀人才”称号、“中国烹饪大师”称号等多项大奖。同时，他也是上海市烹饪协会上海菜专业委员会委员及上海市烹饪协会名厨专业委员会委员。近 15 年来，名厨王浩运用“王宝和”蟹菜烹饪技艺将“王宝和”蟹宴品牌影响不断扩大，奠定了“王宝和”蟹宴在上海人心目中高端宴席的尊崇地位。

蟹膏银皮雪

雄蟹的蟹膏是极其滋补的食材，而且每只雄蟹所取蟹膏也极为有限，4 两以上的雄蟹所提取的蟹膏方够一人份的用量。如此珍贵，如此滋补的蟹膏和粉皮同炒，并加入少许咸菜皮根 (要嫩而不含“筋”，方可选用)，可起到吊出鲜香的画龙点睛作用。这道佳肴上桌，先闻其咸香，再品其糯、粘却又爽口的质感，同时体味汁水丰厚的感觉，蟹膏的绵腻口感被改善多多。通常一桌 10 人宴席，光这道蟹膏银皮雪，就要提取 30-40 只正宗清水雄蟹的蟹膏，品质之高令人啧啧赞叹。

蟹油东星斑

米汤是烧饭时将多余的汤汁舀出来而成。滚烫的米汤将切得绝薄的东星斑余热，加上蟹粉和一点点珍贵撷取的蟹油，汤醇味醇，完全是蟹和东星斑的原味。滋补肝肾、延年益寿的东星斑多自然生长于 100 米以下的深海，污染极少，此道菜不仅具有高蛋白、低脂肪、低胆固醇的特点，肉质也相当有咬劲，且易消化、吸收，是“王宝和”蟹宴中的一道珍品菜肴。

蟹粉鱼翅

蟹粉和鱼翅，都是高档食材。而蟹粉是有味之物，鱼翅是无味之物，要让有味之物出味，而无味之物入味，就是这道佳肴的关键。高厨将鱼翅先用顶汤 (火腿、老母鸡等吊汤) 煨好，使之软而不烂，糯而骨脆，然后将现拆蟹粉和煨好的鱼翅在高汤中同烩，这道菜色、香、味、形、质俱美。并有小炉子保温，配以蟹醋调味。一小匙入口，烫、鲜、糯、香一起袭来，常让人招架不住，真是极致享受。

外婆红烧肉

上海本帮菜，外焦里嫩，香甜润滑，油而不腻，完全不加其他调味料，用上海话说就是“正宗”，靠火候功夫，做出肥而不腻、酥而不烂、甜而不粘、浓而不咸的味道。

宝和蟹酿橙

这是一道南宋宫廷菜。据《武林旧事》记载，皇后归省时，皇帝赐筵十四盏的第八盏就是“蟹酿橙”。但“王宝和”对此菜有自己新的诠释。将橙削开一个圆盖后，挖去橙瓤，放入蟹粉，再滴一两滴柠檬汁，故不再加醋，以免夺蟹味。如此改良，比清炒蟹粉少油。此橙用铝箔包好，另将菊花和黄酒加在橙底，然后进蒸箱蒸。明香、暗香两面“夹攻”，此菜鲜得不得了。这一诠释，赋予“蟹酿橙”新意无限。

本帮醉鸡

本是江浙一带的名菜，现经过酒店对加工工艺的改良，已形成了具有“王宝和”特色的菜肴。制作时，只选用浙江农村一带的优质散养鸡，然后再加上用上等糯米手工酿制而成的“王宝和”黄酒一起烹制，入口满嘴生香，肉质鲜嫩无比，是饮酒佐餐的佳品。

上海油爆虾

虾经油爆，表面油光润滑，虾壳薄亮透明，故又称“光明虾炙”；油爆虾分老爆、嫩爆两种，老爆虾虾肉略收缩，有韧劲、味极鲜。嫩爆虾虾肉较嫩，另有一番清鲜味。特别在端午节前后，虾脑丰富，显得格外鲜香肥嫩。虾营养丰富，其肉质松软，易消化，对身体虚弱以及病后需要调养的人是极好的食物；虾中含有丰富的镁，能很好地保护心血管系统，

“王宝和1744”
北京旗舰店精选菜肴

蟹壳黄

“王宝和”的蟹壳黄的肉馅中，加入虾仁和蟹粉，使其成为名符其实的蟹壳黄。老吃客尝到“王宝和”的蟹壳黄，感到鲜香酥脆蟹味浓，享受多多，故有文客诗云：“未见饼家先闻香，入口酥皮纷纷下。蟹壳黄里有蟹粉，王宝和是真行家。”

蟹粉小馄饨

“王宝和”结合自己的蟹文化，将小馄饨升级换代。精选优质猪骨熬汤，使汤清不油腻。馄饨皮子色白，吃口滑爽。馅心加入蟹粉，使其味更鲜。煮熟盛到碗里，隐约可见其中鲜红的肉馅，使之白里透红，加上碧绿的葱花，嫩黄的蛋皮丝，使人有时光倒错，经典重现之感。

蟹粉小笼

“王宝和”的蟹粉小笼，里面有珍贵的蟹粉，汤汁流失既可惜，又会弄脏衣服。故有诀窍曰：“轻轻提，慢慢移，先开‘窗’(在皱褶处咬一小口)，后吸汤”。待汤吸得差不多了，再大口吃皮及蟹粉(或者蘸点醋)，这才是完美的享受。蟹粉小笼采用纯正的清水大闸蟹和品牌猪肉为馅，并用猪肉皮和老母鸡熬制皮冻，故馅味特别鲜美。由于馒头薄皮用上等精白粉擀成，故有挟起不破皮，翻身不漏底，一咬满口卤，味鲜不油腻的特点。

“王宝和1744”
北京旗舰店特色菜肴

菊花对蟹形

这是一道功夫极深的招牌菜。将蟹肉、蟹黄细细剥出后，再一一拼接还原蟹形，色、香、味、形俱佳。食客就可以不费力地完整享受蟹肉、蟹黄、蟹膏、蟹腿、蟹钳的美味。这道菜的精华在于味道鲜美、肉质细腻、营养丰富。其富含优质蛋白、优质脂肪、钙、磷、铁、核黄素、10 余种游离氨基酸等。品时再配以特吊的精制调料，使蟹的鲜美发挥到了极致，真是美不胜收。

蟹黄牡丹虾

炉火纯青的刀工将整只明虾雕饰成百媚妖娆的牡丹花朵。最难得、最珍贵的是每只大闸蟹只有一点点蟹油，故此菜不但形美，味更佳。由于虾是由蟹油低温制成，营养物质被完好地保留，虾的底味中透着蟹的鲜美，绵香爽滑、肉质细嫩，造型栩栩如生，让人久久不忍下箸。

蟹粉豆腐

清代大文学家、大美食家袁枚主张："有味者使之出，无味者使之入"，用在"王宝和"这道蟹粉菜上最恰当。拆蟹专员现拆蟹的肉、腿、钳各部位的蟹粉以及蟹黄、蟹膏，并和豆腐共烹，有味的蟹粉和无味的豆腐如胶似漆地完美结合，使味蕾享受达到极致，唇齿间难以散尽的鲜香令人叹服。2011年"蟹粉豆腐"被上海市烹饪协会认定为"老上海味道——经典名菜名点"。

“王宝和 1744”北京旗舰店
地址：北京市西城区西直门外大街 18 号金贸中心 C 座五单元
电话：86 10 88301366
邮编：100044

中華 时尚
CHUNGHWA Style

出品：上海烟草集团有限责任公司办公室
地址：上海市长阳路717号
邮编：200082
电话：021-61669000
传真：021-65125838