



京老满餐饮股份有限公司



餡滿心誠，賓客至上

用心

以最誠摯的用心提供最安全、安心、美味的餐點

熱誠

以最熱誠態度讓賓客享受最優質的服務



關於餡老滿

餡老滿以經營宮廷菜、特色餃子、老北京傳統菜及特色風味菜為主，為北京餐飲名店，特別是傳說中的『老滿餃子』在清朝就深得慈禧老佛爺喜歡，特賜其名。經企業美食家黃茂雄會長，於2012年由京老滿餐飲股份有限公司和北京餡老滿合作，成立迄今已有台北經貿、台北忠孝、台中文心及新莊晶冠共四家分店，營運成績亮眼，未來將持續展店，勢必將帶來更多的人氣與收益。

京老滿餐飲股份有限公司

成立日期：2012年7月

公司地址：台北市南港區經貿二路66號2樓之2

經營內容：手工餃子、宮廷料理

董事長：黃茂雄

資本額：NT\$ 9,000萬

員工人數：100人

店點數：餐廳4店



餡老滿分店

餡老滿

台北經貿店



台北忠孝店



新莊晶冠店



台中文心店



分店簡介

	台北經貿	台北忠孝	新莊晶冠	台中文心
成立時間	2012年9月	2013年9月	2015年5月	2014年4月
座落位置	台北市南港區經貿路二段66號2樓 (南港展覽館_世正大樓)	台北市仁愛路四段151巷37號B1 (明曜百貨商圈_安悅廣場)	新北市新莊區五工路66號 (新莊五股_晶冠廣場)	台中市文心路二段201號 (文心路_順天經貿廣場)
店內坪數	180坪	(中央廚房)	126坪	60坪
座位數	140位	無	72位	72位
包廂數	5間·可容納66位	無	4間·可容納56位	1間·可容納10位
宴會桌數	14桌·可容納140位	無	14桌·可容納140位	8桌·可容納80位
設備	單槍、螢幕 手提音響		單槍、螢幕 手提音響	客戶自備

員工福利

- 年終獎金
- 勞保、健保、退休金
- 員工團保
- 意外險和壽險
- 職災保險
- 員工制服
- 伙食費
- 結婚禮金
- 生育補助
- 營運績效獎金
- 順暢的升遷管道
- 特休/年假
- 陪產假、家庭照顧假、女性同仁生理假
- 年度免費健康檢查



員工職能訓練

- 廚房人員儀態訓練
- 生財器具認識
- 清潔用具的認識與使用
- 廚房設備與器具維護
- 廚務工作職業道德及職場倫理學習
- 現場器具的操作(例如：器具、爐具…等)
- 基礎食材認識與處理
- 每日基本作業(服務禮儀與技能、打掃與衛生習慣)
- 傳菜工作的認識與學習
- 出菜前整理與品檢工作要領(出菜品質把關)
- 食材前處理-肉類、蔬菜、海鮮類
- 包水餃基礎學習
- 外場服務流程訓練

餡老滿菜餚



【餃子】

- 老滿餃子
 - 松花皮蛋豬肉
 - 西紅柿雞蛋
- 共11種



【涼菜】

- 老滿大拌菜
 - 老滿醬鴨
 - 老北京芥菜墩
- 共25種



【宮廷菜】

- 京味佛跳牆
 - 蔥燒刺參
 - 冰糖官燕
- 共10種



【熱菜/羹湯】

- 香酥鴨
 - 烤方
 - 酸菜黃魚
- 共50種



【麵點/餡餅】

- 老北京蔥油餅
 - 老滿餡餅
 - 老北京炸醬麵
- 共7種



【甜點】

- 京饌綠豆糕
 - 北京驢打滾
 - 京味核桃酪
- 共6種



特色菜餚·老滿餃子

老滿餃子，「滿」字有二意：

一日餡滿，二日滿意。

相傳在清代深受慈禧老佛爺的喜愛。老滿小子餡滿汁多，鮮美味厚，爽口不膩，令人百食不厭。

以各種餡類食品名揚京城。其中老滿餃子，採祖傳宮廷秘方製湯調製而成堪稱京們一絕。

特色菜餚·佛跳牆



魚翅被列為中國『海八珍』之一，自宋朝以來，一直是珍貴烹飪食物，烹調技藝繁複精緻，常用作筵席頭菜，更有『無翅不成席』之說。

佛跳牆，內含上等排翅、鮑魚、干貝等精選乾貨，漲發後和老母雞雞湯一同慢火煨煮，成菜柔嫩腴滑，軟糯爽口。

主廚介紹



京老滿餐飲股份有限公司 行政主廚

王添滿 阿滿師

餐飲經歷20年

- 餡老滿 行政主廚
- 福容飯店 主廚
- 揚升高爾夫球場 中餐副主廚
- 陶陶餐廳 廚師

任教

- 私立方曙高級商工職業學校 餐飲科兼任講師
- 桃園職訓教育協進會 餐飲兼任講師
- 私立開平餐飲職業學校 客座講師
- 創新科技大學餐飲科系 兼任助理教授

媒體露出



TVBS、東森新聞、民視新聞、中天記錄台灣、年代逍遙美食遊、台視新聞、蘋果日報、自由時報、中國時報…等媒體露出報導



愛評網中式料理排行
美食評鑑 前TOP 5 [【網頁連結】](#)



誠心滿餡