

老银川的味觉地标 四十余载 迎宾楼演绎岁月滋味



特色秘制芝麻酱。



现制现售的面点。

记者 徐芙蓉 杨晨宇 文/图

在银川，若问起本地老字号，迎宾楼定会出现许多人的推荐清单里。这家有着43年历史的老店，承载着无数银川人的记忆与味蕾眷恋。

从清晨的羊肉泡馍，到午晚餐的涮羊肉、炒菜，再到日常的冰点、面点、熟食，迎宾楼用多样的美食，讲述着老银川的故事，演绎着专属于这座城市的味道与情怀。

羊肉泡馍 清晨的暖心之选

迎宾楼的美食丰富多样，不同食客对这里的招牌美味各有见解，有人钟情羊肉泡馍，有人偏爱涮羊肉，也有人对面点赞不绝口。其中，羊肉泡馍堪称了解银川美食的绝佳切入点。与陕西羊肉泡馍不同，迎宾楼精选了宁夏本地羊肉，将羊肉与羊骨用火慢熬6个小时，让骨髓中的醇香尽数融入浓白高汤。汤底浓郁鲜香，羊肉软烂，粉条筋道爽滑。

每天清晨6点30分，店铺一开门，便有不少人专程前来品尝热气腾腾的羊肉泡馍。一碗羊肉泡馍售价20元，搭配茴香饼、糖蒜、小菜和辣椒，吃法随性，可泡饼而食，也可就着饼喝汤。10点30分一过，这碗香气四溢的羊肉泡馍就“准时下架”，对食客来说，想要吃这一口就一定要赶早。

“这是吃了30多年的银川老味道，隔一段时间就会想念这一口。”专门坐公交车赶早来吃羊肉泡馍的李阿姨说道。

熟食炒菜 明星菜品人气旺

在面点窗口隔壁的熟食凉菜窗口，卤味很受欢迎，牛腱是老年人的最爱，鸡爪、小黄鱼则备受年轻人喜爱。二楼炒菜区域曾是许多人举办喜宴的地方，如今楼体虽有些老旧，但人气不减。手抓肉、糖醋鱼、牛肉煎饼等明星菜品深受老百姓喜爱。

市民张女士回忆，自己结婚、孩子过百天的喜宴都是在迎宾楼办的，这里见证了他们人生中的许多重要时刻。



面点窗口很受欢迎。



迎宾楼雪糕。

涮羊肉 无需叫卖的经典

迎宾楼的涮羊肉同样备受青睐，每到午餐和晚餐时段，店内总是热闹非凡。后厨主管陈永辉介绍，涮羊肉受欢迎的秘诀在于优质的羊肉和特色秘制芝麻酱。这里的涮羊肉坚持“羊

肉是根基、蘸料定乾坤、价格是良心”的经营理念，素菜一盘仅七八块钱，羊肉新鲜且分量足，价格适中。店铺装修淳朴，不追逐营销潮流，而是专注于做好每一碗饭，在传承中不断优化创新。



铜锅涮羊肉。

冰点 夏日的童年记忆

对于宁夏人来说，迎宾楼的雪糕承载着独特的童年回忆。五仁冰砖是许多人的心头好，尽管如今冰淇淋市场品牌众多，但迎宾楼的雪糕凭借着熟悉的味道，依然吸引着众多食客。有市民回忆起过去纸包装的五仁冰砖，感慨如今虽换成了塑料袋包装，但味道依旧，在外地难以寻觅。

手工面点 匠心制作的美味

迎宾楼的手工面点是宁夏面点的老品牌，窗口常常排起长队。馒头、葱花饼、糖酥饼、茴香饼等都是老银川人的心头爱。

这些面点坚持纯手工制作，采用老式方法，用食用碱而非酵母粉，使得面点口感筋道，充满面香。面点负责人王师傅自1987年便在此工作，他介绍，以馒头为例，这些年来始终以三两一个馒头的标准来把控质量。40多年间，店里始终坚持手工制作，每块面饼都略有差异，口感是机器制作无法替代的。

废品物资出售招标公告

我公司印刷、制版车间长期产生废报纸、废新闻纸(白破)、废CTP版等可再生物资，现对外公开招标入围商。现将招标工作有关事项公告如下：

一、招标项目：废旧物资出售人围谈判

二、招标内容：1. 招标人：宁夏银报智能印刷科技有限公司。2. 印刷废品范围：废报纸、白破、牛皮纸、纸芯、印版、铜版纸裁切纸边、书刊纸裁切纸边、废机油、废桶、废铁、设备废旧零配件等。3. 合同期限：一年

三、招标方式：公开招标

四、投标人资质要求：1. 具有废旧物资回收资格的企业、个体或自然人。2. 具有废旧物资回收的资金实力。3. 具有相应的运输及

仓储能力。

五、投标须提交的文件资料：(1) 投标人的合格营业执照复印件；(2) 银行开户许可证复印件；(3) 法定代表人身份证复印件；(4) 法定代表人授权书原件(投标代表是法定代表人的无需提供)；

六、报名截止时间及地址

报名截止时间：2025年7月10日18:00前
地址：宁夏银川市宝湖中路450号宁夏银报智能印刷科技有限公司综管部办公室

七、递交接收人及联系电话

联系人：寇阳 联系电话：13995212128
宁夏银报智能印刷科技有限公司
2025年6月30日