

FROM JIANGXI

YU DING XIAN

CHINESE CUISINE



裕鼎鲜

中餐厅

YU DING XIAN

在城市里，好好吃顿饭

FROM JIANGXI

YU DING XIAN

CHINESE CUISINE

品牌篇 *Lifestyle*

从一桌江西好菜，到一种城市生活方式

好吃，是根。舒服，是体验。生活，才是品牌最终抵达的地方。

yudingxian



裕鼎鲜 十年磨一剑

裕鼎鲜创立于2015年。

十年,我们从一桌江西菜出发,把现炒现烧的锅气、江西山野的鲜味,带进越来越多城市。

今天的裕鼎鲜,不只想把江西菜做得更好,也想把“一顿饭”这件事做得更好。

有好味,有好环境,有舒服的距离感,也有恰到好处的体面。

我们相信,一家好的中餐厅,应该让人愿意来、坐得住、吃得好,还想再来。

SIZZLING JIANGXI CUISINE,
FRESH AND FRAGRANT FOR FIFTEEN YEARS.



在城市里， 好好吃顿饭

城市越来越快，
真正坐下来，好好吃顿饭，反而成了一件珍贵的小事。
裕鼎鲜想做的，是城市森林里一处让人慢下来的地方。
有自然与光影，有舒服的空间，也有一桌热气腾腾的现炒现烧。
不是只为了出片，也不是只为了填饱肚子。
来这里，可以放松，也可以认真吃饭。
这，就是裕鼎鲜理解的美好生活。

In the City

江西好味，不止于辣

From Jiangxi

辣，是江西的一面。
鲜、香、醇、嫩，也是。

从江西山野来 好味，

JIANGXI CUISINE HIGHLIGHTS THE USE OF FRESH RIVER FISH,
PRESERVED MEATS, AND MOUNTAIN-GROWN VEGETABLES,
OFTEN COOKED WITH BOLD, SPICY FLAVORS.



FROM JIANGXI

山野有味 四季有鲜

Yushanmaxian

赣鄱大地的山林、河湖与四季，
塑造了江西人的味觉。
我们尊重食材本来的性格，
也尊重每一道菜该有的火候与锅气。
从山野，到餐桌，
好吃从来不是偶然。

黎川
走地雞
FROM
JIANGXI



鄱陽湖
游水鴨
FROM
JIANGXI



玉山
黑豬
FROM
JIANGXI



余干
辣椒
FROM
JIANGXI



井岡山
煙笋
FROM
JIANGXI



廣昌
茶树菇
FROM
JIANGXI

井岡山
小黃豆
FROM
JIANGXI



食材有出处,好味才有根

GOOD FLAVORS OF JIANGXI, MORE THAN JUST SPICY

【江西小米辣】

Jiangxi Millet Chili

HOT

Guangchang
Tea Tree Mushroom
tasty

【广昌茶树菇】



【余干枫树辣椒】

Yugan Fengshu Chili
peppery

【井冈山豆皮】

Jinggangshan Tofu Skin

Intense



【井冈山烟笋干】

鲜

Jinggangshan
Smoked Shoots

Rich



【信丰萝卜干】



Xinfeng Dried Radish

鲜、香、辣、醇、脆、嫩，才组成一桌真正的江西好味。

GOOD FLAVORS OF JIANGXI, MORE THAN JUST SPICY

环境篇
Dining Space

SIZZLING JIANGXI CUISINE,
FRESH AND FRAGRANT FOR FIFTEEN YEARS.



从一顿饭，
到一个让人愿意停留的地方。

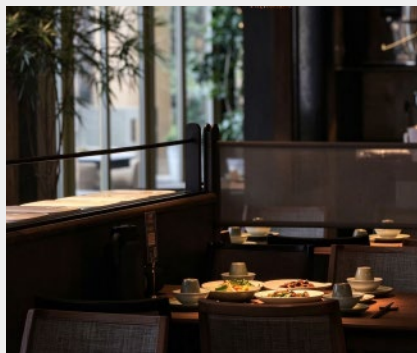


裕鼎鲜 | 中餐厅 |



野奢 是自然与讲究的恰到好处

野, 不是粗犷,
是自然、松弛与呼吸感。
奢, 不是昂贵,
是对空间、光影、材质与细节的认真。
裕鼎鲜5.0运用绿意、镜面、光影、艺术装置与留白,
把山野的松弛感放进城市空间。
不喧闹, 不堆砌。
让人一坐下来, 就舒服。



漂亮饭与 裕鼎鲜的区别

空间先给人情绪，
菜品再给人满足。
我们在意第一眼的好看，
也更在意坐下来后的舒服、
上桌后的热气、
吃完后的满足。
好看，是体验的一部分。
好吃，才是餐厅的底线。



☺ hello yudingxian

We chase many things in life,yet the most precious beauty always meets us by chance.
Pause, look around, and you will find wonders you never anticipated.

与美好
Yu mei hao
不期而遇

QU ZUO XIANG ZUO DE SHI QU JIAN XIANG JIAN DE REN

NI WU XU YANG WANG BIE REN

ER SHI BA ZI JI HUO CHENG YI DAO GUANG

有老客，也有慕名而来的新朋友

有人因为江西味一次次回来，
也有人因为空间第一次走进来。
我们想做的，
是让一次打卡变成一次复购，
让一次聚餐变成一种习惯。



好看让人来,好吃让人再来

从一座城，到另一座城。
真正留下来的，不是一次出片，而是一顿值得再来的饭。

全部 最新 差评8 中评11 带图/视频231 筛选

头像

8月21日

超预期

通过大众点评消费

这个服务没有说真的很好，而且很热情，我们口味偏清淡，也推荐了各种各样的菜品菜色给我们吃，最终选择了这个酸菜鱼，酸爽开胃，里面的汤也推回来的好喝，鱼片很新鲜，而且都是黑鱼，选材料非常好，这个碎碎鸭不能吃辣的人不太建议，因为它比较辣，不过蛮香的，特别下饭，而且还没有骨头哦，真的很不错，豆皮也非常的香辣的，不辣的都能做，丝瓜味道很清淡，适合老人家吃，而且人均消费也都还可以，性价比也蛮高的，完全够吃，分量也很足，而且店里面的环境呀也都非常好，做的，非常的舒服，干净，就给人一种心境的感觉。

收起

推荐：江西小炒碎碎鸭

头像

芳芳又饿了 Lv4 发布过4条江西菜评价 发布于8月12日

关注

很棒

口味:4.5 环境:4.5 服务:4.5

这我还是认识的裕鼎鲜么？老顾客打卡升级后的国民江西菜。老粉前来打卡全新升级的裕鼎鲜！主打小锅现炒，单份单炒的江西中餐，现烧现炒锅气满满。口味很包容，辣菜不辣菜都能点，家庭朋友聚餐很适配。江西小炒碎碎鸭香辣够味，古法三杯鸡酱汁浓郁，鸡肉软烂。开业活动很划算，人均50，性价比在线，吃赣菜的不错选择。

推荐：江西三杯鸡 井冈山豆皮 辣椒炒肉

头像

水饺腊淡奶油 Lv4 发布于8月13日

关注

超预期

通过大众点评消费

点了他们家的三杯鸡和香菇烧藕丸，买了他们家代金券，三杯是我意料之外的好吃 三杯鸡真的给我惊喜到了 香菇烧藕丸可能是我的个人口味感觉一般，但是三杯的味道还是很不错的 肉质特别鲜 特别好吃，反正就三个字好吃

性价比：特别高呀

口味：江西三杯鸡 特别好吃

裕鼎鲜·江西菜(湾悦天地店) · 4.4 星 1420

这条评价内容有帮助吗？

头像

有才热情滴咕蟾 Lv4 发布于6天前

关注

超预期

打卡后评价

周末一家人到杉杉奥莱特斯选择这家裕鼎鲜就餐菜品分量实在，三杯鸡肉稚嫩不会很油腻，米饭可以继续加小孩吃得很香，店内位置宽敞，坐着舒服，服务贴心，加水收盘都很及时，价格不算贵一家人简简单单吃一顿体验感不错，值得一试

裕鼎鲜·中餐厅(南昌杉杉奥莱店) · 3.9 星 136

这条评价内容有帮助吗？

没帮助

有帮助

1条评论

头像

发条友善评论吧~

@

裕鼎鲜·中餐厅(商家)

FROM JIANGXI

YU DING XIAN

CHINESE CUISINE

产品篇

yudingxian

江西好味 不止于辣



江西三杯鸡

品牌招牌菜
鸡，来自北纬23°。黄金养殖带
散养80天以上的岭南土鸡
全年日照1688小时，自由活动
一杯米酒、一杯酱油、一杯油，
高温干煸，全程不加水。
酱香入骨，肉嫩汁浓。
不辣，也够味。

江西好味， 不止于辣

SIZZLING JIANGXI CUISINE
FRESH AND FRAGRANT FOR FIFTEEN YEARS.
YU DING XIAN



古法英雄菜
酱香担当

江西好味，
不止于辣

SIZZLING JIANGXI CUISINE
FRESH AND FRAGRANT FOR FIFTEEN YEARS.
YU DING XIAN



★★★
品牌创新菜
拌饭担当



江西小炒碎碎鸭

品牌创新菜
鸭，来自北纬25°。黄金养殖带
散养90天以上的湖南临武游水鸭
游水散养，湖中养鱼，岸上种草，山上种果树
来源于江西名菜莲花血鸭
去除鸭血和碎骨，只留大粒鸭肉
旺火干煸
仔姜与鲜椒猛火快炒。
干香紧实，锅气十足，
鲜辣下饭。
是江西人熟悉的一口痛快。



江西辣黄豆烧鸡脚

鸡脚软糯脱骨，
黄豆吸饱汤汁与肉香。
咸鲜微辣，醇厚入味，
越吃越香。

SIZZLING JIANGXI CUISINE
FRESH AND FRAGRANT FOR FIFTEEN YEARS.
YU DING XIAN

江西好味， 不止于辣





南昌油浸鱼鲈鱼

鲜活鲈鱼蒸至嫩而不散，
再以滚油激发姜蒜与鲜椒香气。
鱼肉鲜嫩，香气扑面。
一道很南昌，也很有烟火气的鱼。



江西好味， 不止于辣

SIZZLING JIANGXI CUISINE,
FRESH AND FRAGRANT FOR FIFTEEN YEARS.
YU DING XIAN

江西好味，
不止于辣

SIZZLING JIANGXI CUISINE,
FRESH AND FRAGRANT FOR FIFTEEN YEARS.
YU DING XIAN



砂锅蒜蓉凤尾虾

鲜活鲈鱼蒸至嫩而不散，
再以滚油激发姜蒜与鲜椒香气。
鱼肉鲜嫩，香气扑面。
一道很南昌，也很有烟火气的鱼。



YU DING XIAN

Enjoy the art of cuisine and taste the quality Chinese cuisine cooked by masters!



YU DING XIAN

Enjoy the art of cuisine and taste the quality Chinese cuisine cooked by masters!



© New Chinese cuisine A Quality Chinese Restaurant for a Better Life.

© New Chinese cuisine A Quality Chinese Restaurant for a Better Life.



© New Chinese cuisine A Quality Chinese Restaurant for a Better Life.



© New Chinese cuisine A Quality Chinese Restaurant for a Better Life.



现烧现炒 才是中餐该有的热气

我们不把好看和好吃做成二选一。
每一道菜，
都要经得起第一眼，
也经得起第一口。

FROM JIANGXI

YU DING XIAN

CHINESE CUISINE

合作篇

一起把一顿好饭带进更多城市

同行、同心、致远

相信时间, 也相信持续进化

Trust time, and trust continuous evolution.

从江西菜, 到江西好味;
从一间中餐厅, 到一种城市生活方式。
裕鼎鲜5.0, 不只是把店装得更漂亮,
而是把产品、空间、服务与品牌体验重新放在一起。
好吃是根, 体验是枝叶,
时间让品牌长成。

一套成熟体系把品牌体验落到每一家店

从产品、供应链到运营、营销与人才,持续为门店赋能。

(一)大众消费,生命长青

裕鼎鲜是以赣菜为源头和部分小吃的创新中餐。多样化、客单价实惠、生命周期较长,市场潜力巨大。

(二)投资适中,毛利率高

根据店铺面积大小,硬件投资约45万至50万,产品毛利润高,有情怀,更有收获。

(三)标准管理,酱料大师

公司提供统一烹饪方案和技术,产品标准化程度极高,不必为管理厨房团队而烦恼。

(四)专业壁垒,不可模仿

独家配方和技术铸造餐饮风向标,实践证明拥有较强市场竞争力。

(五)复合口味,不断迭代

国内一流团队持续开发产品,根据季节推出不同菜肴,一年四季没有淡旺季之分。

(六)直采供应,便于存储

公司与国内一流供应链企业建立直采战略合作,优质原材料低于市场行价,有效降低合作伙伴经营成本,实现共赢。

(七)区域保护,后顾之忧

公式授权合作伙伴裕鼎鲜品牌经营权,提供一定范围的独家商圈保护,同时给予加盟店优先选择权,使加盟商后顾之忧。

(八)专业选址,系统培训

专业资深选址专家亲赴实地考察,为合作伙伴提供最优的选址建议。合作伙伴和员工接受裕鼎鲜系统培训,直接分享成功店铺的管理方法,让合作店铺少走弯路,快速进入成熟的经营状态。

(九)形象精典,协助筹建

裕鼎鲜的新中式风格、盛唐色彩、中国元素深受社会各界好评,形象记忆度极高。公司提供门店装修设计,统一形象,快速启动,装修筹建全程跟踪指导。

(十)营运支持,全程辅导

裕鼎鲜总部有一批经验丰富、业务熟练、独挡一面的连锁店管理专家,为加盟商提供全程开业指导、门店支持、营销方案,帮助加盟商开拓财富之道。

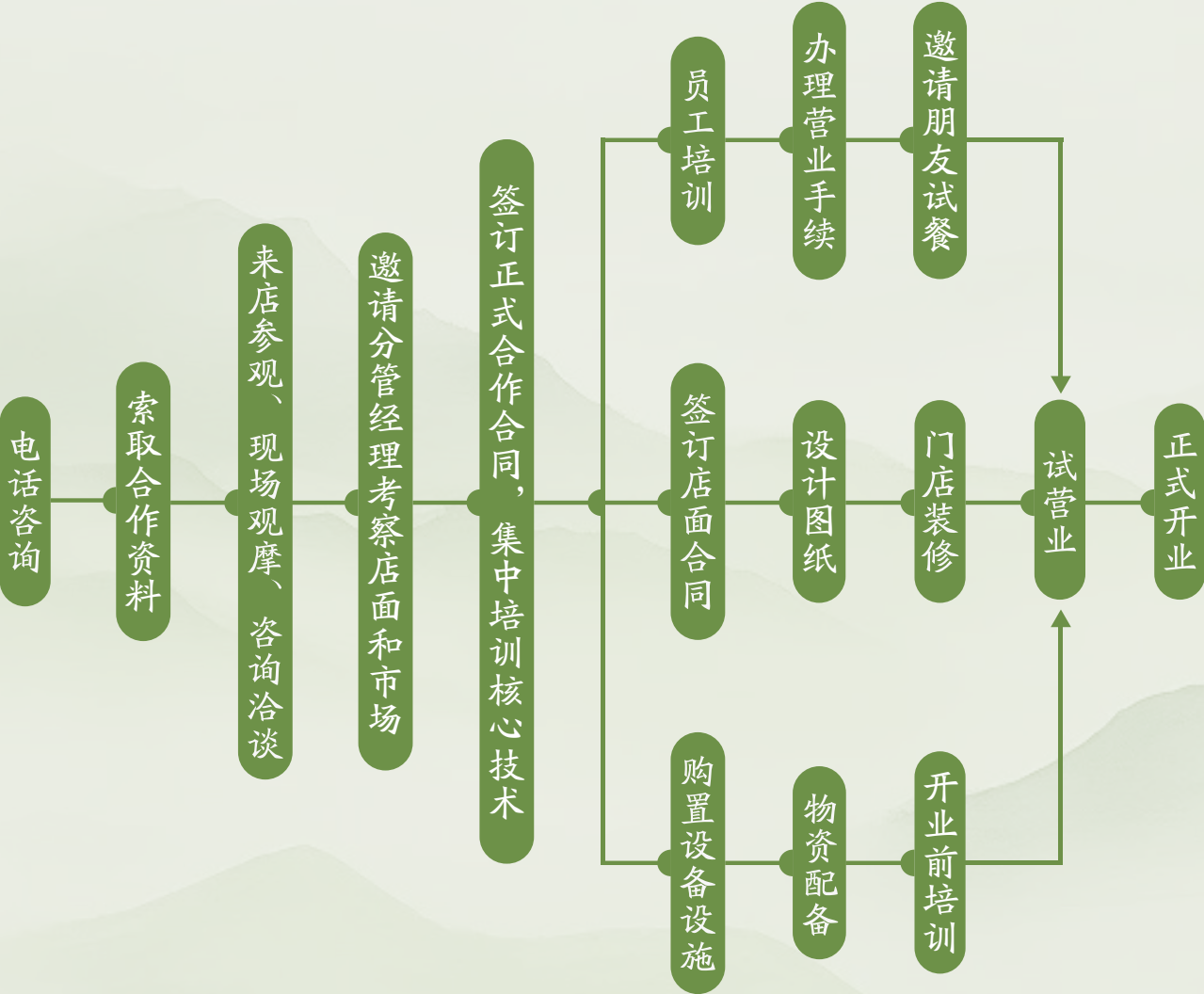
从筹建到经营持续支持

不是交付一家店,而是陪伴一家店长期经营。

筹建支持	营运支持	训练支持	体系支持
协助选址	人员管理	高层管理人员培训	装修手册
装修方案	专业督导服务	店长店助培训	人事手册
设备方案	营运分析	基层员工训练	训练手册
广告方案	节庆营销策略	训练评估	产品手册
采购方案	绩效考核方案	技术提升训练	店长手册
开业企划	新品开发	协助员工招募	日查表格
店堂规划	物流配送服务	设备保养训练	采购手册

合作流程

从了解, 到开店





建店投资预估(180m², 不含租押金)

项目	预算	预算内容
装修费	32万	门店整体装修
厨房设备	12-15万	包含排烟系统和厨房设备
桌椅	5万	门店用餐区客用餐桌椅等
餐具	2.5万	客用餐具
收银弱电	1.5万	收银软硬件、弱电安装，供应链系统、会员营销系统
消防改造及厨安系统	2万	二消改造、厨自灭及离人断电等
运杂费	1.5万	运费、搬运费及小物料自采杂费
设计费	2万	新店推广
推广费	2万	平面图、效果图、施工图
加盟培训费	19.8万	(地级市场以上)
	15.8万	(县级市场以下)
建店成本小计	76.3-83.3万	



合作问答 (1)

问:我想合作, 需要满足哪些条件?

答:1、认可裕鼎鲜品牌, 具有行业优势, 认可公司以知识产权等无形资产入股。

2、有餐饮行业创业热情, 熟悉当地的消费市场, 有一定的经营管理能力。

3、健康情况良好, 能获得家人或相关人士对合作事业的全力支持。

4、具有足够的经济实力, 财务资信良好。

5、认同裕鼎鲜企业文化、经营管理理念和经营模式, 具备良好的合作精神和团队意识, 愿意认真维护品牌形象的统一性和完整性。

6、对双方合作有足够认识, 能够严谨履行合作协议, 配合各项培训和遵守管理制度。

问:我可以在哪些地方合作?

答:我们在全国各地均可以开展合作, 我们在同一地区有同店竞业规则。

问:我如何选择铺位资源?

答:我们鼓励合作伙伴利用自己的资源寻找优质铺面, 我们也可以为合作伙伴提供一些铺位选择和建议, 我们会派专人进行选址考察。

合作问答 (2)



问:什么样的铺位更适合开裕鼎鲜?

答:裕鼎鲜开店面积130平方米到200平方米都行,我们建议开设到大型购物中心餐饮层、当地餐饮集中商圈和餐饮一条街、文化型旅游景区。

问:我要怎样装修?必须风格统一吗?

答:签订正式合作合同并确定门店后,我们将联合设计方,采取统一形象、统一风格、统一标识来确定装修内容。在装修结束后,我们将对现场进行竣工验收、装修改进,保证所有裕鼎鲜门店的统一性。

问:我要派多少人来学习?开业时公司会派人过来指导吗?

答:合作伙伴需要派8人来裕鼎鲜公司学习,大约学习15天,我们有详细的学习训练计划。开业期间,我们会安排培训经理指导开业,今后每月会安排督导老师现场巡视、培训。

问:我现在就要开店,该怎么做呢?

答:拿起电话拨打4000—158—555,我们会真诚回答您的每一个问题。

一起把一顿好饭带进更多城市

全国连锁门店 **120+** (持续增加中.....)

Welcome to join YU DING XIAN



谢谢观看

南昌市裕鼎鲜餐饮管理有限公司

地址：江西省南昌市西湖区中山路150号地王广场2605室

合作热线：4000-158-555

愿每一座城市,都有一处可以好好吃饭的地方。