

January 2022

001

餐飲家

The Restaurateur

致敬那些
走在风口浪尖的
餐饮家们

COVER STORY 封面故事

金丰·归来

P 18

FEATURE 主菜

年夜饭

P 26

新餐 / 新饮

大胆的饺子
牛油果冰粉

餐饮大数据

没有什么
能够阻挡
华人餐饮
的复苏，
新冠也不能

餐饮秘笈

十个中美
餐饮新潮流

喷饭

二〇二二年是
二千年来最二的一年

ISSN : 2771-2680



餐饮回暖 POS 超级优惠

免费赠送扫码点餐

北美餐饮业SaaS服务商**MenuSifu**点菜大师(米聚)已积累8年资深服务亚裔业主经验,专业提供定制点餐系统及在线点餐方案,致力于提升餐饮效率、助力北美万家餐厅平均降低20%管理成本,实现高效卓越数字转型。

WWW.MENUSIFU.COM



212-966-5888



~~\$2,100~~

\$299

电脑一台 打印机 钱箱 鼠标和键盘 Caller ID MenuSifu POS 软件

破局

疫情所致，餐饮、SPA等服务行业迎来几十年一遇的洗牌：
 有的新晋店家苦撑待变；
 有的金牌老店浴火重生；
 也有的经营者化身舵手，在怒浪中及时调整经营策略，营业额屡创新高；

破局 疫情的财富密码人们都想拥有，却不是每人可以掌握：
 节约成本、提高价格？这些只是基本功课；
 人员精简、换址省租？这些往往还看运气；

但有一点是不可或缺，百试百灵的秘密：

全方位地宣传自己，把自家最好的一面毫无保留地抛出去！
 龍馬设计，为您提供餐饮、SPA、零售等服务行业的一站式服务



- 促销品 -



全套制服



各式礼品 / 一体广告

- 新媒体 -



网站设计 / 网络推广 / 在线点餐



电子菜单屏



餐图摄影 / 视频编辑



LIQUORS 台北
室内外招牌 / 美东上门安装

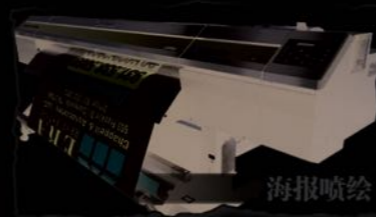


FLY E-BIKE
立体字 / 简便易装



霓虹灯 / 水晶灯箱 / 铁皮灯箱

- 海报展架 -



海报喷绘



展架展旗



北方食品公司
整车贴纸 / 店面贴墙



店面整体设计包装

- 包装 -



外卖全供应



饮料 / 甜品 / 烘焙



购物袋

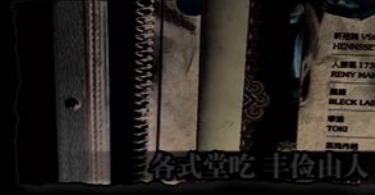


包装设计

- 印刷 -



外卖菜单 美东最低价



各式堂吃 丰俭由人



高档名片 / 传单 / 包装贴纸



磁卡 / 联单 / 礼卡 / 信封



磁卡 / 联单 / 礼卡 / 信封

本店隆重推出会员折扣

初次或累计下单满 \$300, 自动成为白银会员
 永久享受本店零售价 **九五折** 优惠

初次或累计下单满 \$600, 自动成为黄金会员
 永久享受本店零售价 **九折** 优惠

初次或累计下单满 \$1000, 自动成为钻石会员
 永久享受本店零售价 **八五折** 优惠

- ◆ 初次下单达到金额的顾客当即即可享受会员折扣；
- ◆ 会员折扣只针对产品制作，不包括排版设计费用；
- ◆ 喷绘海报类产品本身采用阶梯价格制，不再享受会员折扣
- ◆ 会员折扣不包括招牌、网站设计推广等品类；
- ◆ 会员折扣不与其他优惠相叠加；
- ◆ 会员折扣最终解释权归本店所有

龍馬設計印刷

One Stop Printing

※ 低至3折特价邮寄 ※
 ※ 免除远程订购之忧 ※



Onestop6666@gmail.com

TEL. 718. 502. 9959
 CELL. 917. 993. 2600

13522 Northern Blvd 1A Flushing, NY 11354



CONTENT

Vol. 1 Issue 1

January 2022

18

COVER STORY 封面故事
金丰·归来

我终于在位于海斯特街和格兰街之间的中心街 202 号的金丰新店里见到了金丰的第三代掌门人林楚门 (Truman Lam)。就在两周前的 12 月 8 日，这家曾经是纽约最大、最受欢迎的广式点心餐厅在关闭了近一年后，于这个位于唐人街和苏荷区交界处的新店址重新开业了



08 NEWS 餐饮要闻
“又一记重拳！”
Omicron 巨浪
重创纽约餐饮
纽约通过禁气法案
华人餐饮未来隐忧

11 Q&A
在纽约做餐饮
遇到纠纷怎么办？

26

FEATURE 专题

年夜饭

春节将近，疫情却再度影响了美国华人的年夜饭。来自纽约知名中餐厅的主厨，决定接受《餐饮家》的邀请，为我们的读者带来五道适合一家人一起吃的、简单好做、漂亮的年夜饭家常菜。这些仍然坚守纽约抗疫第一线的餐饮家们，依然挂念着未能前来餐厅享受美食的顾客们，这顿年夜饭，就是他们奉上的一份特别的新年贺礼。



12

NEW DISH 新餐

大胆的饺子



14

NEW DRINK 新饮

牛油果冰粉

16

DATA 餐饮大数据

没有什么能够阻挡
华人餐饮的复苏，
新冠也不能

36

SIFU' S IDEAS 餐饮秘笈

十个中美餐饮新潮流



42

TABLE JOKES 喷饭

二〇二二年
是二千年来最二的一年

44

ASK A RESTAURATEUR

《餐饮家》问餐饮家



EDITOR'S LETTER 发刊词

致敬那些走在风口浪尖的餐饮家们

文 | Leo Li 《餐饮家》出版人 / 总裁

餐飲家
The Restaurateur

2022年1月创刊 2022年1月31日出版

Vol. 1 Issue 1

出版发行
《餐饮家》杂志社
8 The Green, Ste A, Dover,
DE 19901

Email: info@littlilaba.com

Tel: (929) 344-8709

President
Leo Li

Publisher
Leo Li

Assistant Publisher
Danielle Tong

EDITORIAL DEPARTMENT

Editor-in-Chief
James Todd

Editor
Min Sun / Lisa Li / Shuhang Li

Art Director
An Yang

Coordinator
Danielle Tong

Photographer
Dayan Liu / Cheng Gong

ADVERTISING DEPARTMENT

Advertising Director
Danielle Tong

Advertising Manager
Angie Chen / Lee Li



The Restaurateur is published monthly by Littlelaba Media LLC
Printed in the United States

无论您正投身于餐饮行业的哪一环，
都当之无愧一个共同的称号：
“**餐饮家**”，
也谨以此杂志致敬那些走在风口浪尖的餐饮人们。

餐饮业是我们再熟悉不过的行业了。

相信每一个人心里都会有几家记忆深处的小馆子，无论走到哪里，一道佳肴就能唤起回忆，那是最幸福的时刻。就这么神奇，也许多年前的那个餐厅已经不复存在，但是美食的生命力亘古不变，可以穿越时空。餐饮就是这样一个不断迭代但又充满生命力的行业。

餐厅可以说是单体规模较小的实业之一了。美国企业营业额平均为 \$70K/月，90% 以上企业的员工数量少于十人，其中近半数餐厅主要由家庭成员运营……但就是这些最小的“细胞”，组成了“衣食住行”四大需求中最基础的行业。据美国餐饮协会 (National Restaurant Association, NRA) 的预期，2022 年，即

便在受到疫情冲击后，美国餐饮业仍然会快速恢复到疫情前，超过 8000 亿美金的市场规模。餐饮业既是小生意又是大市场。

开一家餐厅，虽然规模不大，但是“麻雀虽小、五脏俱全”，任何一个环节失误都会给企业带来风险。据统计，餐饮企业的平均利润低于 10%。如果计算餐厅硬件损耗的折旧率、企业主的时间成本，真正实现盈利的企业不超过二成。然而另一方面，成功餐饮连锁企业稳居世界上市公司 500 强，支撑全球 4 万家餐厅的运营；即便是一家成功的精品小店，也可以让食客“为其安排一次旅行”。餐饮业就是这样，既有挑战，又充满机会。

这就是我们所有人最熟悉，但又最矛盾的行业：餐饮。

我们以为，是餐饮的本地化和多元化两个属性造就了这样的矛盾。即便是外送相对发达的今天，传统餐厅的服务半径还是非常有限的，这导致餐饮业注定本地化属性极强：一家东村很赞的小吃，也许西村的人从来没有光顾过；另一方面，作为食客，我们天生就喜爱丰富多彩的生活，没有人希望美食变成千篇一律的样子。这造就了餐饮多元化属性，无论江湖谁在称霸，总有一个企业会通过创新满足食客的新鲜感，从而异军突起，所以餐饮很难建立牢固的护城河。正是因为餐厅本地和多元属性，导致了餐厅碎片化和相对长尾的现状。

市场的激烈竞争对餐饮企业主们提出了很高的要求，上，须知天气变化；下，须通周遭环境；宏观，知晓政策形式；微观，精于细节把控。

仅仅是开店，就要翻过消防局、卫生局、税务局三座大山；日常更需要掌控库存、菜单、员工、流程、财务、食客、市场多个项目的精细化运营。餐饮，这是一个需要企业家终身学习的行业。然而，业内信息海量，内容复杂，渠道分散，更新迅速。看到行业痛点，我们尽力所能及，回归初心，通过最传统的方式：期刊，为大家提供这样一个信息窗口，助力发展，这便是《餐饮家》的初衷。

众所周知，餐饮是华人从业最为集中的行业，据 zippia 统计推算，2020 年超过 100 万华人在从事餐饮上下游，这相当于在美华人的三分之一。美式中餐的历史，可以溯源到 1850 年代西部淘金热，一百多年以来的北美中餐发展，是整个华工的奋斗历程的写照。种族的融入、权利的平等是

贯穿历史的永恒难题，即便在马丁·路德·金离开我们 60 年后的今天，非裔同胞仍然在呼吁大家珍惜他们的生命，亚裔同胞仍然在呼吁大家不要仇恨自己。经过百年的奋斗，华人已经逐渐走出舒适圈，积极参政，融入社区，承担更多的社会责任，无论是对抗仇恨，还是抵制疫情，华人社区都做出了令人感动的努力。现实中，面对人性的挑战，人们天生对陌生事物的抗拒，和对不同思维模式的抵触，像那堵看不见的墙，多少能人志士在文化传播和打破隔阂上努力奋斗着，而人性的挑战却使得“文化的力量”显得缥缈乏力。

美食，作为文化的一种形式，有着天然的渗透性，我们常常通过美食产生对一种文化的兴趣。中华美食千年传承，八大菜系，各种对工、食材、

火候的考究，煎烤烹炸爆炒卤涮焖炖煮各种工艺，承载着多少引以为傲的文化积淀。治大国如烹小鲜，大海汇聚于点滴，我们餐饮人，何不拍案而起，做些贡献。咱们有能力，也有责任向世界传播中餐文化。《餐饮家》杂志谨以此为己任，希望能以点滴努力，助力餐饮突破文化界限，兼容并蓄，拓展视野，呈现精彩于世界。

食色性也，美食注定美好，餐饮业是服务人的行业，任何一个企业都渗透着餐饮企业家的思想，标注着餐饮人的风格，餐饮必然百家争鸣、群雄逐鹿。这是一个注定会英雄辈出的行业，无论您正投身于餐饮行业的哪一环，都当之无愧一个共同的称号：“餐饮家”。

谨以此杂志致敬那些走在风口浪尖的餐饮人们。



“又一记重拳！” Omicron 巨浪 重创纽约餐饮

据哥谭报报道 Omicron 巨浪再次让纽约市的餐饮家们在最后一刻放弃对假期收入的乐观预期。即使这种传播迅猛的病毒没有造成更加致命的伤害，但它仍然加剧了餐饮业在平衡微薄利润和减少新冠传播的努力之间的斗争。

纽约州主计长办公室在新年伊始发布了一份新的报告，详细说明了这种斗争对纽约市服务经济的影响。根据其调查结果，从 2019 年 11 月到 2021 年 11 月，纽约五大区的餐馆雇佣人员仍然比大流行之前少 30%。主计长汤姆·迪纳波利 (Tom DiNapoli) 说，自大流行开始以来，餐饮业，以及零售和娱乐业的工作损失约占全美工作损失总数的 9%。

迪纳波利说：“纽约市首当其

冲，遭到了最严重的打击。我们的恢复速度也比全国其他地区更慢。损失惨重，令纽约成为全国就业率下降的一个重要因素。”

虽然自大流行开始以来有一些小的收益，但主计长的报告发现，纽约市的餐馆、零售和娱乐行业已经失去了约 16 万 9700 个工作岗位——约占 2019 年 11 月以来五大区私营部门工作岗位总数的 41%。而其中餐馆的损失最大，雇员比大流行之前少了 30%，虽然许多餐馆正在积极招聘，但报告表明，复苏缓慢的部分原因也可能是由于人们因倦怠和感染新冠的风险较高而永远离开这个行业。

纽约市酒店业联盟 (New York City Hospitality Alliance) 的执行董事安德鲁·里吉 (Andrew Rigie) 和朱利安·布里兹 (Julian Brizzi) 在布鲁克林共同拥有几家酒吧和餐馆，包括

Grand Army、Nicky's Unisex 和 Rucola。他本来一直希望恢复到一个更正常的冬季，特别是在疫苗和加强针广泛提供的情况下。

布里兹说：“圣诞节前那一周，情况好了很多。有预定的活动，有很多人出来。我在威廉斯堡的小酒吧度过了有史以来最好的星期六晚上，但随之而来的就是有史以来最糟糕的星期六晚上，我们从高水位线下降了 90%。”

在本应是一年中最为繁忙的时候，布里兹却被迫暂时关闭他的所有餐馆。他说，在 48 小时内，Grand Army 的 13 名员工中有 10 人的病毒检测呈阳性。在皇后区，杜德利·斯图尔特 (Dudley Stewart) 在杰克逊高地 (Jackson Heights) 餐厅“皇后博罗区 (The Queensboro)”也有类似的经历，短短几天内，假日拥挤潮迅速消失。

斯图尔特说：“很多私人聚会，餐饮活动，所有这些都取消了。感染率一上升，所有这些都取消了，堂食业务也大幅下降。”

餐饮业在整个大流行期间都面临着这种特殊的不稳定性：在最好的情况下，这个行业的经营利润微乎其微，但在大流行的第一年，纽约市的餐馆在减少新冠传播的努力中挣扎，包

括堂食关闭和容量限制。纽约市酒店业联盟的执行董事安德鲁·里吉几个月来一直呼吁提供更多的财政援助，并称这次最新的激增是对该行业的“又一记重拳”。

里吉说：“从历史上看，假日季节是许多餐馆和酒吧真正实现全年盈利的时候。在过去的假日季，他们不希望赚钱，但至少赚一些钱来偿还一些债务。而现在他们只好收集更多的债务。”

里吉提出了几项建议，包括国会补充餐厅振兴基金，以及市政府取消最近对户外餐饮使用丙烷加热器的禁令。他的另一项建议，即允许酒吧和餐馆出售酒精饮料，1 月 5 日被霍楚尔州长 (Kathy Hochul) 提了出来，在州情咨文中建议将其永久化。

元旦已经消失，许多餐馆仍在观望 Omicron 巨浪何时终结，尤其是那些靠每年农历新年庆祝活动获得年度利润的中餐馆。皇后区法拉盛商改区执行主任余钿崧说，自去年 12 月以来，法拉盛的地标美食广场的餐馆已经受到严重打击，而餐饮业者们正在紧张地观望 Omicron 巨浪在 2 月 1 日农历春节前能否结束。

余钿崧说：“法拉盛市中心的许多食品店都囤积了昂贵的食品原料，为农历新年的庆祝活动

做准备。如果所有这些聚会和庆祝活动都取消，餐馆将难以承受这样的伤害，因为这已经是连续第三年餐馆无法在农历新年期间获得很大一部分收入了。”

纽约通过禁气法案 华人餐饮未来隐忧

据 CNBC 报道 2021 年 12 月 22 日，即将卸任的纽约市市长白思豪 (Bill de Blasio) 签署了一项新的立法，禁止在未来的新建筑中使用天然气。这一法案被赞同者认为有助于减少温室气体排放，然而，反对人士则批评该法案操之过急，可能导致电费大涨、甚至停电、停电。对于华人来讲，这个法案将大大影响华人习惯用天然气烹饪的生活方式。

纽约市议会 (New York City Council) 于 12 月 15 日投票通过了该项立法。该法案经签署后，将于 2023 年底对 7 层以下的部分建筑实施，2027 年对 7 层以上的建筑实施。不过，医院、商业厨房和自助洗衣店不受该禁令的限制。

根据这项法案，2027 年后所有申请建筑执照的楼房，炉子、暖气和热水器等都必须使用电能作为能源，而不是燃气或燃油。目前家里使用燃气炉子和暖气的居民不会受到影响，除



非搬迁到新建大楼。

根据美国能源信息管理局的数据，纽约州在 2019 年是美国第六大天然气消费州。纽约州目前的电力主要来自天然气，而且燃烧时会产生二氧化碳，但核能和水电也是重要的能源来源，分别占 2020 年发电量的 29% 和 11%，而这两种能源都不会产生二氧化碳排放。此外，在向可再生能源转变的过程中，纽约州的电网将变得更加清洁。

纽约市的建筑产生了大约 70% 的温室气体。今天的禁令可能会推动纽约州的一项要求，即到 2030 年 70% 的电力来自太阳能、风能和水力等可再生能源，到 2040 年实现电力部门的净零排放。

白思豪在声明中说，“如果美

“又一记重拳！” Omicron 巨浪重创纽约餐饮
纽约通过禁气法案 华人餐饮未来隐忧
芝加哥犯罪潮 餐饮人遭枪杀

大增加电费。

该组织支持逐步淘汰天然气的总体目标，但是呼吁采取更缓和的步骤，而不是 2023 年底就开始实施。美国天然气协会 (American Gas Association) 表示，纽约市封杀了未来使用管道输送氢气或其它清洁能源的机会。协会首席执行官哈伯特 (Karen Harbert) 发出声明表示：“我们共同致力于大幅减少排放，但是今天输送天然气和未来零碳燃料（如氢气和可再生天然气）的管道对于实现任何环境目标都至关重要。”

加州伯克利 (Berkeley) 从 2019 年成为美国第一个禁止在新建建筑中连接天然气的城市，以应对气候变化。目前全美已经有几十个城市采取同样的措施，但是德州和亚利桑那州等州，则禁止城市实施此类禁令，理由是消费者有权选择他们的能源。

为纽约市提供天然气的公用事业公司国家电网 (National Grid) 强烈反对该法案，认为它将导致电力需求激增，可能导致冬季停电。

反对者还认为，与使用天然气的建筑相比，该立法将提高建筑电力供暖的成本。

纽约房地产委员会 (real estate Board of New York) 主席詹姆





斯·惠兰 (James Whelan) 说：“房地产行业致力于与政策制定者合作，制定行之有效的政策，切实减少建筑环境中的碳排放。”

惠兰说：“虽然我们认识到建筑物的高效电气化是实现这些目标的重要组成部分，但这些政策的实施必须确保纽约人有可靠的、负担得起的、无碳的电力来为他们的家庭和企业供暖、制冷和供电。”

该法案的通过将通过对在纽约使用天然气烹饪的餐馆的经营者和華人的生活产生巨大的影响，也会大大提高电费成本。

芝加哥犯罪潮 餐饮人遭枪杀

综合 ABC、纽约时报 等媒体报道 2021 年末，芝加哥退休华裔餐饮人谢焕新 (Woom Sing Tse) 不幸遇害，震动华人社区。

2021 年 12 月 7 日正午 12 时 30 分，在芝加哥唐人街，71 岁的谢焕新正在 23rd Pl. 路夹 Wentworth Ave. 大道的人行道上行走时，凶嫌驾驶一辆银色汽车靠近并向他开枪，谢被击中后，枪手随即下车继续向其射击。据警方报告，枪手总共射击了至少 22 枪，以极其残忍的方式将这位华裔老者杀害，宛如“处决”。这起

令人震惊的惨案就发生在芝加哥唐人街小学 John C. Haines Elementary School 外面的人行道上。

枪案发生后，凶嫌随即平静地返回车内，扬长而去。警方在一个多小时后将其逮捕，确认该凶嫌身份为阿方索·乔伊纳 (Alphonso Joyner)，23 岁。乔伊纳被指控犯有一级谋杀罪，法官拒绝对其保释。乔伊纳在芝加哥长大，和他的妹妹住在芝加哥。2020 年 12 月，乔伊纳在西区因持有枪支曾经被捕。2021 年 10 月下旬，他被判犯有枪支轻罪，判处两天监禁。根据法庭记录，他按时获释。

谢焕新的儿子谢威廉 (William Tse) 表示，当日他的父亲在家与母亲一起吃晚餐，原本两人要一起买报纸，但谢焕新后



来告诉妻子，外面太冷，他自己去买就好，不料却遭遇不幸。谢焕新 50 年前从中国移民到美国，一直从事餐馆相关工作，后来在郊区开了餐馆，直到九年前才决定退休。退休后，谢焕新与妻子从经营餐馆的郊区搬到唐人街居住。两人育有一子二女，总共有 9 个孙子孙女。

在唐人街，人人都认识谢焕新。他也是芝加哥华人乒乓球协会的前任会长，多年来一直在当地社区推动乒乓运动。噩耗传来，社区大为震惊。同为乒乓球爱好者的李莉莎说，“谢焕新人非常好，对每个会员都耐心陪打、指导，是我心中最佳会长”，李莉莎听到他遭残忍枪杀的消息，“太震惊，根本无法接受”。

华人社区对社区治安深感担

忧。根据芝加哥警方的数据，今年唐人街的暴力犯罪率上升了 55%。而抢劫案则增加了一倍多。

据警方透露，凶嫌使用目前在美国泛滥成灾的“幽灵枪”作为凶器杀害了谢焕新。就在谢焕新被害前不久，截止 2021 年 11 月 27 日，据美国非营利组织“枪支暴力档案” (GVA) 统计，枪支暴力在美国已致 40600 人死亡，相当于美国每天有超过 100 人死于枪击。

近年来，由于“幽灵枪”可以轻易在网上购买零部件组装而成，并且无法被政府追查，“幽灵枪”让美国本来就已严重的枪支问题雪上加霜。事实上，在美国，任何人只要想在网购买一套工具，用零件组装枪支，用 3D 打印机制造枪支的塑料和金属部件，通过视频网站学习如何组装枪支，唯一需要的工具就是钻头。据悉，2020 年几乎一半（约 41%）的案件都涉及到“幽灵枪”。

拜登政府力求推出新法规加强对幽灵枪的监管。例如要求核心部件上刻有序列号，进行背景调查，并要求在线购买者在联邦许可的枪支商店领取订单。但这一新规依然遭到共和党保守派人士、美国步枪协会和美国射击运动基金会的挑战。



在纽约做餐饮遇到纠纷怎么办？

以下回答由下列机构提供：

- 市长移民事务办公室 (Mayor's Office of Appointments)
- 纽约中小企业管理局 (Small Business Services, SBS)
- 纽约市人权局 (Citizens Commission on Human Rights, CCHR)
- 亚裔餐饮协会 (Asian American restaurant association, AARA)

Q: 我没有身份也能使用纽约市的资源吗？

A: 市长移民事务办公室保证每一位住在纽约的市民都能享受这个城市的资源，不论移民是否有身份，都能得到包括翻译帮助在内的各种支持。纽约市积极鼓励所有纽约居民申请市民卡。

搜索这些项目吧，都是移民最需要的资源。下列各个项目均有双语翻译：

- ACTION NYC 可以给居民提供法律援助
- WE SPEAK NYC 帮助免费学英语
- NYC CARE 全民免费医保计划

Q: 在纽约做生意，遇到不熟悉的纠纷怎么办？

A: 先打电话到纽约市小企业服务局 888-727-4692，电话提供中文翻译服务。

中小企业管理局会下一步转接到处理人，也可以通过邮件 covid19@sbs.nyc.gov 进行联系。

作为小型企业倡导者，小企业服务局提供免费试测评和一对一指导，帮助小企业解决违规问题并减少繁文缛节的操作，目的是让小企业更加轻松开业、运营和发展业务。无论你是女性或是少数族裔，无论你是开餐饮，又或者是开洗衣店、理发店和零售店，SBS 均免费提供创业资源。

搜索纽约市商业快速启动计划 (NYC Business Quick Start)，查看纽约市小企业服务局的官方资讯。

Q: 我最近收到了罚单，和邻居发生了矛盾，感觉很麻烦，怎么办？

A: 小企业服务局帮助小业主和创业餐饮人解决常见问

题，免费帮助准备出庭文件、减免罚单。SBS 还可协助加入调停解决邻里纠纷，协助业主联系联系卫生局 (NY Health) (FDNY)、消防局 (Fire Department FDNY) 或者美国农业部 (United States Department of Agriculture)；

纽约市小企业服务局中文专员方旭巍 (mfong@sbs.nyc.gov Michael Fong) 可提供中文帮助。

Q: 我收到了上庭通知，怎么办？

A: 首先联系小企业服务局，询问是否需要联系纽约市行政审判和听证办公部门 (Office of Administrative Trials and Hearing, OATH)。

OATH 高级咨询员 Rachael Amar (ramar2@oath.nyc.gov)

可提供帮助；发邮件至: smallbizhelp@oath.nyc.gov 或者拨打电话: 212 436 0845

这一网页有你需要的信息: <https://www1.nyc.gov/site/oath/about/small-business-help.page>

Q: 店里招聘最近很难，有什么特别需要注意的吗？

A: 纽约市人权局 (New York City Commission on Human Rights, CCHR) 提醒：招聘员工不可歧视年龄、宗教、性别、性取向和出生地，不论是实习生、试用期临时工还是家庭佣工，人权法规定必须尊重雇员；2019 年 4 月生效的《纽约市停止性骚扰法》要求雇主通过对员工进行年度培训来防止性骚扰，雇主必须保留对雇员的培训记录，并且须保留三年以上。



NEW DISH 新餐

海胆饺子

Dumpling Lab
214 E 9th St, New York, NY 10003

编辑 | Min Sun
文 | 民哥
摄影 | 龚成 (7plus.studio)

曼哈顿最受欢迎的湖南菜餐厅 Hunan Slurp 的团队推出了新作——Dumpling Lab, 饺子实验室。从得到消息起, 我就已经开始期待了。Hunan Slurp 团队 + 饺子 + 鸡尾酒 + 实验室——充满想象空间。

连续获得米其林推荐餐厅的 Hunan Slurp 的主厨马笑玫想要将以海鲜为主的青岛风格饺子带到纽约, 主打的口味是鲑鱼馅饺子, 她在鲑鱼肉泥中添加了干贝、猪肉和香葱, 绝对是正宗的青岛味道。

但是, 马笑玫不想仅仅将自己局限于“正宗”中。她还想不断实验新的口味, 不同的口味, 饺子实验室因此得名。果不其然, 开业刚两个月, 饺子实验室就推出了第一款“实验”口味的饺子——用墨鱼汁和面做皮、海胆猪肉做馅的墨鱼汁海胆饺子。

用墨鱼汁和的面饺子皮看上去就很有食欲, 而且似乎更有咬紧, 还有淡淡的墨鱼鲜味。一口咬下去, 嘴里是海胆独特的香味, 一边吃一边看着另一半饺子馅里的黄澄澄的海胆馅料, 脑中只有“美好”两字。这种口味和口感都是前所未有的, 当然, 用这样高成本的食材做馅本身就是充满实验意味。

“饺子酒, 饺子酒, 越喝越有。”记得小时候每次吃饺子的时候, 姥姥都会一边说这句话, 一边用筷子沾一点儿她杯中的二锅头给我尝一下。我被辣的呲牙咧嘴, 姥姥则是笑开了花儿。

用饺子实验室的亚洲风格的鸡尾酒来配墨鱼汁海胆饺子吃, 也是别有一番风味。

Eau de Roselle, 多好听的名字——玫瑰花之水, 是用西班牙甜苦艾酒、烧酒、洛神花、薰衣草、玫瑰水、李子、蔓越莓调制的; Kochi Breeze 更是有趣, 使用日本烧酒、日本柚子 (Kochi, 高知县, 盛产柚子, 这款鸡尾酒由此命名)、接骨木花、紫苏、白味增调制的。Eau de Roselle 更加浓郁丰富, 放了话梅, 增加了复杂度和亚洲的味道; 而 Kochi Breeze 则更有趣而清爽, 入口是甜的接骨木花, miso 的鲜咸可以把酸度的余味拉长, 造成一种再想喝一口来 balance 酸咸的感觉, 这两款鸡尾酒配海胆饺子又出奇不意的效果: Eau de Roselle 不仅开胃, 还能使海胆馅发出微微甜味; 而 Kochi Breeze 则是能够突出海胆的鲜味。

饺子, 对很多在海外的华人来说, 不仅是一种简单的美味, 更是一种对故乡记忆和文化的联接。无论如何, 无忧无虑的童年时光总是回不去了, 但那种快乐的记忆永远不会消失。饺子实验室的创新口味饺子, 在让我找到那些熟悉的记忆之外, 还满足了我喜欢尝试新鲜事物的心。

吃完后意犹未尽, 我问饺子实验室的老板之一王超, 下次饺子实验是什么馅, 什么时候? 他狡猾地回答我说: “不一定, 不定期。”

好吧, 那我只好定期去吃了。

马笑玫 (右页) 饺子实验室就推出的用墨鱼汁和面做皮、海胆猪肉做馅的墨鱼汁海胆饺子。





NEW DRINK 新饮

牛油果草莓冰粉

Jell&Chill

110 E 7th St, New York, NY 10009

编辑 | Min Sun
文 | 民哥
摄影 | 龚成 (7plus.studio)



冰粉源自云南和贵州，后来传入四川，在川渝地区很受欢迎。我第一次吃冰粉就是几年前在成都，看完熊猫去吃串串，串串店老板知道我是北方人后，一定要送我一碗冰粉，那时不知道冰粉是什么东西做的，只是觉得爽口好吃，最重要的是，解辣。

疫情前，得知东村开了一家冰粉店 Jell&Chill (甜心·闲生)，还没来得及去，纽约就颁布了居家令。今年夏天，疫情有所缓解，打过两针疫苗后，我去了这家久闻其名却素未谋面的小店。

Jell&Chill 在年轻人聚集的东村，店面小小的，很可爱。我点好冰粉，发了个朋友圈，就又有三个朋友说要来找我一起吃冰粉——一个人的闲逛突然变成了五个人的聚会。

店员妹子人很 Nice，不厌其烦地给我介绍各种口味。细聊才发现，她原来就是冰粉店的老板娘，叫子熙，小店是她和老公张宇一起开的。子熙说她家的冰粉都是纯手工搓出来的，我问她冰粉到底是什么做的，她一边递给我做好的冰粉，一边告诉我冰粉是怎么做的：用冰粉树的籽搓出浆，然后加入碳酸钙，然后使劲搅拌，使冰粉浆变得粘稠且均匀的充满小气泡就好了，放进冰箱一会儿就成果冻状了。一边说，她一边给我展示她的二头肌说：“你看我，现在每天早上起来搅冰粉，已经练出肌肉了！”老板娘根据美国人的习惯将用勺子吃、放在碗里的冰粉改造成了用杯子装、用吸管喝着喝的，还坚持定期根据时令水果研发新的口味。

那次之后，我又光顾过几次小店，每次都跟老板娘聊得甚欢。十二月的一次去加州的旅行，我们又意外地相遇了。子熙两口子是去加州湾区开新店，然后去洛杉矶考察市场。回到纽约后，我接到了她的电话：“我研发了一个新口味，你一定要来尝一下。”

没想到，回纽约不到一周，她就推出了新饮品：牛油果草莓

冰粉。子熙告诉我，这个灵感其实是这次洛杉矶之行之间产生的。为了考察市场，她和老公，试遍了洛杉矶受欢迎的奶茶店和甜品店。给她留下印象最深的，就是牛油果口味。其实，子熙早就想尝试使用牛油果做冰粉配料，但一直没有试出合适的搭配，而这次她找到了灵感，用鲜草莓、干草莓、奶油和开心果碎，与牛油果果泥搭配。

她在网上学习了怎么做牛油果不会氧化，不会变黑方法——打牛油果泥的时候放柠檬——还有在切开的牛油果上面涂橄榄油，然后密封起来储存，它就不会氧化、不会变黑了。

Jell&Chill 家的冰粉，可以用吸管吸下面的冰粉、新鲜果肉粒、果汁，也可以用勺子吃上面的 topping——牛油果草莓冰粉的 topping 是奶油，以及上面撒的干草莓和开心果碎，草莓是冻干草莓，口感脆脆的，加上开心果和奶油一起吃，有香脆，又有香甜。更妙的是下面的牛油果果泥和青苹果果汁、柠檬汁加冰粉和鲜草莓粒的组合，带着微小气泡的果冻被牛油果果泥包裹着吸进嘴里，再加上淡淡的青苹果和柠檬香气，十分令人愉悦。

由于是手工制作，没有明胶之类的添加剂，Jell&Chill 的冰粉是纯素的，他们还有代糖选择，这个卖点也着实打动了很多纽约的素食者和健身爱好者。

子熙 (右页)

Jell&Chill 的牛油果果泥和青苹果果汁、柠檬汁加冰粉和鲜草莓粒的组合，带着微小气泡的果冻被牛油果果泥包裹着吸进嘴里，再加上淡淡的青苹果和柠檬香气，十分令人愉悦。



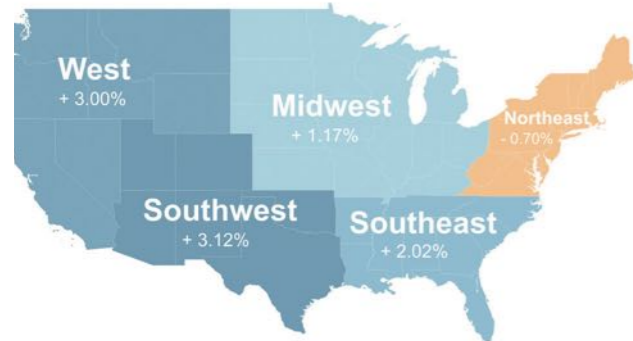


对美国甚至整个世界来说，疫情元年 2020 是充满挑战的一年。那一年，网络上真相与流言并存，人人自危、各地施行封锁政策、堂食受禁、食客减少外出、少数族裔面对的种族问题加剧……

到了 2021，随着疫苗的大面积普及以及人们对重返街头的渴望，行业终于开始复苏。但由于各州的法律不同，人们对疫情的态度不同，美国各地的复苏步调也参差不齐。

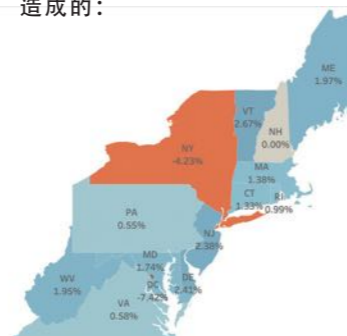
但可以肯定的是，亚餐厅整体在这场战役中表现顽强。而且即便处在困境中，很多餐饮家们也 与自己的员工、家人一同为自己的社区无私贡献着力量。

根据餐饮 Saas 公司 MenuSifu 提供的 2021 年 2 月与 12 月的北美餐厅数据，我们进行整理、对比、并绘制了在去年里，美国五大板块的餐饮整体变动情况：



我们可以看到东北部地区的情况依然不太乐观，而东南和西部地区餐厅增长迅速。这也间接反映出这几个地区政策上对疫情态度。

而东北部地区的餐厅数整体减少主要是纽约州和华盛顿 DC 造成的：



我们再来看一下老板们比较关注的各地区亚餐厅的恢复程度：



相较于所有品类的整体状况而言，亚餐厅的恢复速度缓慢。这也许是在疫情中亚餐厅更多的选择了坚持下来，关店率从一开始就低于其他品类。除了得益于这一族群本身的储蓄习惯以应对风险外，疫情期间亚餐厅也积极进行线上转型，运

用无接触点餐技术或搭建自有点餐网站，完美的承接了消费者对线上消费需求的激增。

从图中来看，西岸亚餐厅增长最为强劲。本身其亚餐厅基数就很大，还能达到 2.79% 的增长率，在全美亚餐中可谓一枝独秀。其中的沿岸三州 - 加州、俄勒冈和华盛顿功不可没。

美国连锁快餐店的恢复状况也非常不错，头部品牌除了体量最大的麦当劳，都在稳步增长中。

McDonald's	-1.18%
Subway	+2.67%
Taco Bell	+1.66%
Chick-fil-A	+2.97%
Burger King	+2.02%
Panda Express	+2.30%

大型连锁快餐店在这次疫情中受到的冲击并不大。这也说明了“适合做外卖”这一属性可以更好抵御风险。相较而言 full-service 连锁餐厅的数据就不那么可观了：

Olive Garden	+0.35%
Applebee's	-1.87%
Buffalo Wild Wings	-0.50%
Chili's	-0.33%
IHOP	-0.36%

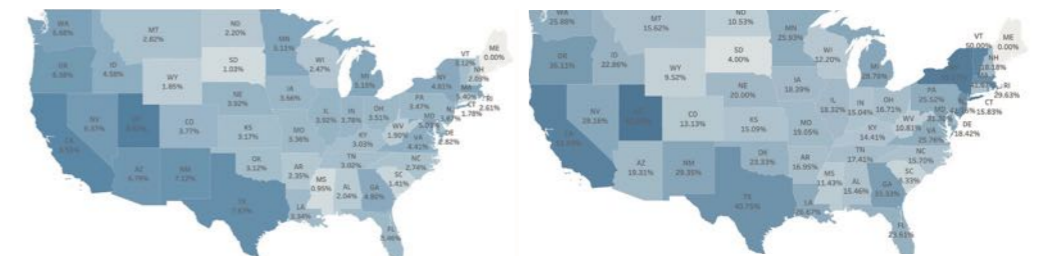
除了 Olive Garden 实现了门店数量的增长，其他几家都或多或少的关闭了一些门店。再加上一些地区因为疫情对 full-service 餐厅所施加的限制，增加了消费者对快餐的依赖。相信等限制完全解除后，人们会更加积极的重返这些餐厅与家人聚餐。

除了餐厅，奶茶店更是处于蓬勃发展中。根据 MenuSifu 的数据，目前美国奶茶店已经超过了 5000 家，其中光加州就占据了近三分之一。相对而言，亚餐厅较多但奶茶店数量不多的地方，如 FL, PA, CT 等州，似乎有着一定的发展空间。具体参考右图一。

而将目光瞄向非亚裔客户的奶茶店，则有着更多的开店地址选择。如下图，WA, FL, PA 等州有着较多的星巴克和较少的奶茶店。如右图二，WA, FL, PA 等州有着较多的星巴克和较少的奶茶店。

最后我们附上美国星巴克（绿色）和 Dunkin'（橘色）分布图，供一些有意向将自己的连锁品牌做向全美的老板们参考。

看完了这些大数据，相信您对美国市场的认知更深了一步。无论您是经营餐厅还是奶茶店，选址上除了关注当地的市场，整个州乃至全美的变动情况都值得了解一下。



各州奶茶店 / 亚餐厅数比例

各州奶茶店 / 星巴克数比例

接下来让我们提供一些有趣的小知识博君一笑：

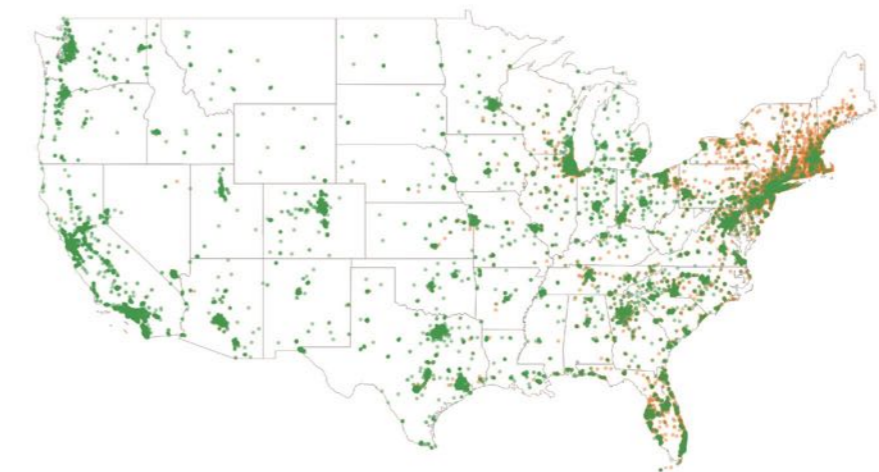
这十个月中，叫 China Wok 的餐厅多了 4 家，达到了 514 家。叫 China King 的餐厅新增 2 家，达到了 352 家

叫 China Garden 的餐厅新增 2 家，达到了 307 家。相信这些都是地道的中餐，老外食客一眼就能认出来，小编也鼓励大家（尤

其在外州的餐饮家们）起一些属性明显的名字。有朝一日我要是开餐厅，一定叫 China Wok Garden，谁有我地道。

最后，如果您还有什么想了解的餐饮信息，也欢迎发送邮件到 info@littlelaba.com，我会尽力为您去寻找答案。

* 本文数据由北美餐饮 Saas 公司 MenuSifu 提供，或存少量误差，仅供参考。



金丰·归来

编辑、文 | Min Sun
摄影 | Dayan Liu

我终于在位于海斯特街 (Hester Street) 和格兰街 (Grand Street) 之间的中心街 (Centre Street) 202 号的金丰新店里见到了金丰的第三代掌门人林楚门 (音译, Truman Lam)。就在两周前的 12 月 8 日, 这家曾经是纽约最大、最受欢迎的广式点心餐厅在关闭了近一年后, 于这个位于唐人街和苏荷区交界处的新店址重新开业了。

金丰标志性的龙凤木雕挂在新店最里面的墙上

1.

新店与在伊丽莎白街经营四十载的老店看上去很像，但又有很大不同。

新店的招牌“金丰酒楼”比老店的招牌少了一个“大”字。林楚门说，因为这里显然小了很多，不再是“大酒楼”。老店可以同时接待 800 个食客，新店最多只能坐 120 个人。那个标志性的自动扶梯和餐厅大堂的舞台显然不可能继续存在了，但是大部分家具甚至桌布都被保留下来，林楚门还特意保留了老店入口那面最知名的红墙，并在上面挂着以前在舞台墙上的那对龙凤木雕，一进新餐厅的门便能看见，相当醒目。

虽然还是试营业，而且还是工作日的下午，餐厅也是坐满了客人，餐厅接待区还有人在等位。一位正在往餐厅外的卡车上搬运好箱的食物的师傅听出了我的北京口音，于是对我说，他正在搬运的箱子里装的是北京鸭，今天有一百箱要运往外州——而以前的老店每天要往外寄出至少两百箱。

餐厅的中部装了一道可以随时打开、关闭的屏风。林楚门希望新店还能够像以前一样接一些婚宴和包场活动。当屏风门全部关上之后，餐厅后部的空间就是完全独立的，完全可以接待一个小型的婚宴或者活动；同时，餐厅前部仍然可以接待散客。餐厅后部也增加了一些新的设计元素，比如山水的风景画墙，以及现代中式的吊灯。

直到我们去到店里拍摄，装修工作还没有全部完成——林楚门还想在餐厅装一盏现代简约风格的大吊灯。

2.

疫情前，周末想在金丰吃一顿早茶，可能

要花数个小时——其中大部分时间都在排队。周六早上 9:30，餐厅一开门，纽约客们就要开始在金丰吃点心早午餐了。一小时后，从伊丽莎白街 20 号到坚尼街，就会排起一条长长的队伍，食客们手里拿着他们的排号票，期待着他们的虾饺、叉烧包、荷叶包着的糯米饭、鱼丸和虾丸、蒸凤爪和蒸排骨。

金丰的体验也是独一无二的——搭乘自动扶梯来到二层，进入充满红色和金色的热闹的大堂，冒着热气的点心车从你身边推过，你可以随手挑选车里的美食。

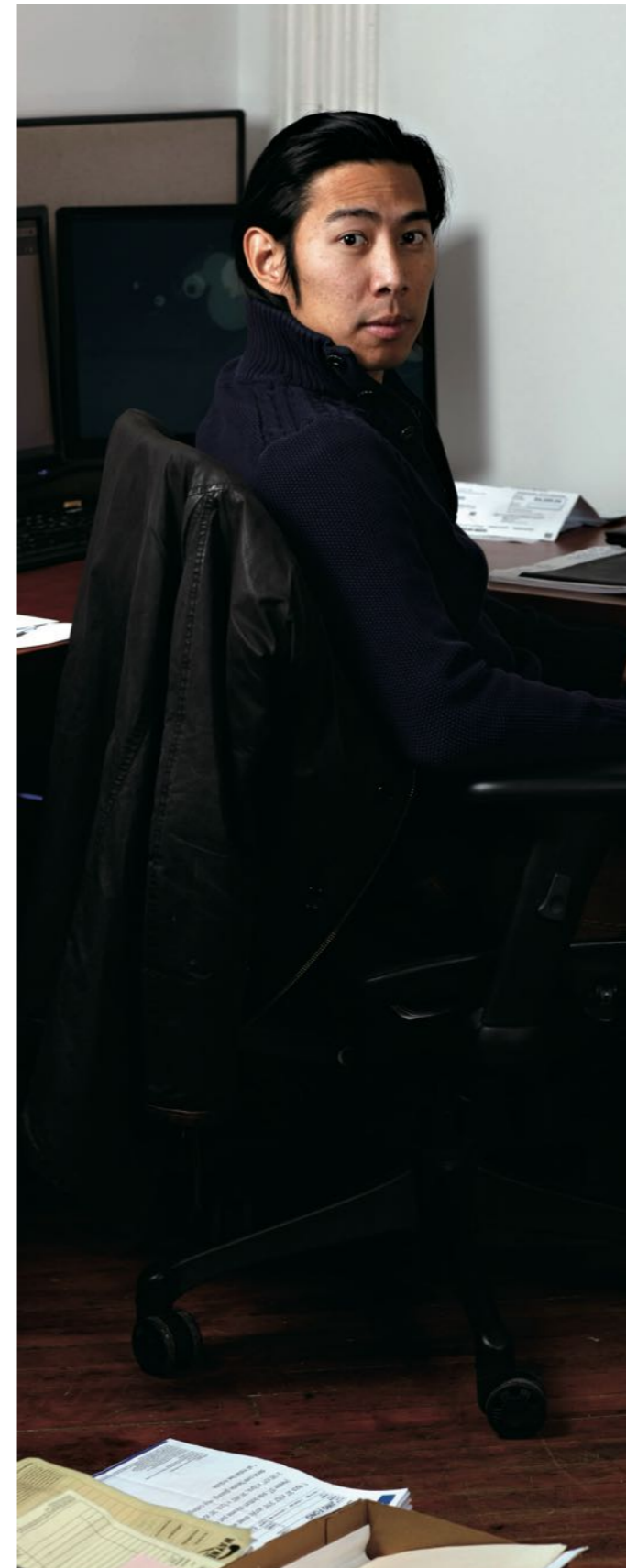
1978 年，金丰在伊丽莎白街 24 号开业时只有 150 个座位。尽管现在的人们对 70 年代的纽约充满了怀旧的情节，但那时却是这个城市的黑暗时代。那时，纽约市犯罪活动猖獗。唐人街的帮派活动对生意很不利，暴力事件以多耶斯街（Doyers St.）为中心，蔓延到整个街区。再加上 70 年代纽约市的经济本身不确定性就很大，餐厅最初的创始人很快陷入了困境，一直被诉讼和工会问题所纠缠。随着运营和维护费用的增加，餐厅创始人与水管工林水灵（音译，Shui Ling Lam，林楚门的爷爷）达成了一项协议：要林先生免除金丰所欠的所有欠债，作为交换，让他成为餐厅的大股东。

金丰是原店主想出来的名字，也许是因为风水——在 70 年代，在唐人街打拼的每个人都需要一些运气。1980 年，在原老板破产后，金丰归林水灵所有。他后来将餐厅搬到了现在伊丽莎白街 20 号的位置。2007 年，林爷爷将餐厅传给儿子林灵（音译，Ling Lam），三年后，林灵的儿子林楚门进入金丰。现在，金丰已经完全是林家的生意了。

时间流逝，金丰的生意越来越好，每个周末都挤满了家庭、游客、老爷爷和老奶奶、情侣、少年和孩子们。不知道从什么时候起，金丰成了纽约人最喜欢的周末早午餐，没有之一。林楚门回忆说，有一段时间他家住在了长岛，但他都要来这里吃早午餐，因为在这里他能见到所有的堂兄弟姐妹。

一位自称很懂饺子的中国艺术教授、纽约人 Dawn Delbanco 回忆道：“终于轮到我们的了。我

右页：林楚门在距离金丰新店步行仅五分钟的办公室里



3.

们被陡峭的自动扶梯带到楼上，那里有一个巨大的餐厅——18000 平方英尺，红色和金色的闪闪发光的吊灯，那里至少可以坐 800 人。曼哈顿唐人街有很多老字号的饺子馆，但对我来说，没有比这儿更好的了。首先，它非常非常吵。” Dawn 的父母是香港人，小时候经常回去香港，她回忆起那些餐厅的“耳边噪音”。“广东人说话声音大，还会有几十个年轻的妇女，肩膀上用皮带绑着一盘大概有 50 斤重的食物，吆喝着。一起吃饭的家人也都在喊着聊天。”

餐车飞快地从食客身旁经过，人们不断地审视着那些美食。一车车的啤酒、葡萄酒和甜品也会被推到你身边。Dawn 每次都仔细盯着每辆车，看看有没有 Har Gow——装在竹编蒸笼里的虾饺。它们太抢手了。虾饺是评判点心水平的标准，它们是对点心师傅的考验。米粉皮，质地要细腻、透明、光滑，要有多达 10 个以上小“褶子”，用筷子夹起来的时候皮一定不能破。虾饺还必须轻盈，虾仁的馅料也要刚好够用，才能一口咬出完美的口感，多汁而又脆。Dawn 说，金丰的虾饺是曼哈顿最好的，甚至是整个纽约市最好的。

2020 年 3 月，新冠疫情重击了纽约。3 月 10 日，在纽约州长库默宣布禁止 500 人以上的聚会之后，金丰暂时停止营业。

其实在纽约州确诊第一例新冠病毒感染病例之前的一个月前，由于仇亚情绪，唐人街的餐厅生意就已经很冷清了。林楚门回忆道，有一天，他走到楼上数了数，发现只有 36 名顾客，“那天我的员工比顾客还多。”

在纽约居家令颁布之前，金丰的生意就已经下降了 40% 意义上。”我们整天都在反反复复地考虑该怎么办。”餐厅的市场总监 Claudia Leo 说。”这一切发生得太快了。我们正试图接受所发生的一切。为了大家的利益，暂时关门是最好的决定。”她说。不过，她补充说，这是一个艰难的决定。餐厅在 3 月关门时，未出售的食物足够喂饱 3000 人。”我们将如何处理这些食物？我们将不得不把它们扔掉。”

金丰的销售额同比下降了85%以上，这相当于亏损了500万至600万美元。随着外卖的增加，餐厅收入有所回升，但金丰始终无法像纽约的其他餐厅一样，建立起户外座位，部分原因可能是它位于纽约警察局第五分局站房的正对面。另外，餐厅外面也没有一个空旷的停车场。

2020年10月，疫情有所好转，纽约州允许餐厅有限制地接受堂食。金丰也曾尝试着在室内就餐，但生意不温不火：疫情前一大部分生意来自游客，他们显然还没有回来。即使食客们回来了，几十辆点心车被推到不同的桌子去的这种经营方式，在25%的容量下，也是个亏本买卖。占到疫情前生意一半以上的大型宴会和请客，则是完全消失了。

在林楚门和他的员工们坚持了一年之后，2021年3月7日，金丰宣布永久关闭位于曼哈顿唐人街的餐厅。

"由于我们的销售额急剧下降，一年来的亏损

疫情来到纽约之前一个月的金丰，食客已经是稀稀落落（图片来自金丰网站）



持续不断增加，我们做出了艰难的决定，关闭我们的室内餐饮空间，并重新调整我们的资源，希望我们能够继续运营下去，"林楚门在一份声明中说。

在INS上的声明中，他还说道："我们很伤心地宣布，我们位于唐人街的伊丽莎白街20号店将在2021年3月7日晚上8:00永久关闭其室内用餐运营。我们将继续从2层厨房开始运营我们的户外用餐，直到另行通知。"

声明中还说道："请安全地加入我们的最后一次室内用餐，回想起我们在这里在一起的所有回忆。如果您还不放心跟我们一起用餐，请不要担心。我们将继续发布我们的回忆。"

"看到它消失真的很难过，"唐人街南华茶室的老板威尔森·唐（Wilson Tang）说。"我对那里有很多回忆。那是我小时候上中文学校之前要去的地方。婚礼太多，多得都记不清了。它就是这样一种世外桃源般的体验。"

"这不是我们的终点，"林楚门在INS的声明中说。"我们正在积极而迅速地在唐人街寻找新的地点，并期待着尽快能够再次迎接我们的食客们。"

到了5月，金丰的外卖服务也停止了。

4.

2021年一整年，林楚门都在为了重开新店而忙碌。

林楚门曾计划在8月重新开张，但疫情期间所有其他事都进展得很慢，工期和审批足足拖了三个月，所以直到12月才开始试营业。

老店关门后，林楚门用了不到两个月就订下了新的店址。他最初想在老店址周围找合适的店铺，但唐人街没有这么大的店面可用。有的人建议他去上城、或者布鲁克林、或者法拉盛，那里也有很多华人。但林楚门仍想留在曼哈顿唐人街，他说："我们从1970年代就在这里，我们的食客在这里，我们关心这个社区，我们想继续投资这个社区。疫情改变了消费者的习惯，说实话，重开的决定多少还是很令人担心的，但我确定，疫情结束后，我们一定会有大量的客人回来。"

大多数在唐人街的餐厅面积都非常小，厨房都在地下室，不适合金丰。2017年，在上西区开金丰第二家店的时候，林楚门就是想试一试小一些的餐厅是否可行，那里也卖点心，但不是推车的，而是用菜单点的，幸运的是那次实验很成功。疫情的到来，让林楚门再次思考如何让金丰的生意更加可持续。

现在的这个店面以前也是餐厅，它在疫情刚到纽约不久就倒闭了。这里可以坐120人，面积正好符合林楚门的想法，厨房大小也合理，有足够的空间来现场制作各种点心。但是，林楚门还是想在新店试着恢复金丰以前的推车售卖点心的形式，他认为那是金丰的特色，是金丰跟别的点心餐厅最大的不同。但他目前还不确



林楚门站在金丰新店门前。

定这个想法是否能够实现，餐厅的过道相对狭窄，人满座的时候很难有额外空间。

"我们并不想成为一家精致的餐厅，仍然会保持大众、接地气的风格。会有一些菜品，比如用墨鱼汁染成黑色的熔岩包，但是变化不会很大，以前受欢迎的点心几乎全部保留了。"林楚门说。

十一年前，林楚门加入了金丰的生意，从帮助父母设置餐厅的电脑和管理系统开始。

他大学主修财经和经济，毕业后在华尔街投行工作，做收购和并购相关的业务。做了四年后，他决定离开，他认为自己很幸运可以进入投行，但是他并不觉得自己会在这个行业一直做下去。辞职后，他并没有找别的工作，而是回到家族的生意中。

其实，林楚门上学时既没有想过自己会在投行



一个普通的工作日下午，金丰新店里仍然坐满了食客。

工作，也没有想过在金丰工作。他更喜欢造东西，比如建筑或木工，虽然他还没有机会学习这些，但他想，这些也许就像做点心一样——它虽然不是艺术，但也是需要整合很多能力和专注在一起。他也对房地产很感兴趣，有位很好的朋友在这个领域工作，而且餐厅生意跟商业地产非常相关——餐厅很大一部分成本是花在房租上，选错了地址，运营再好，也难以维持。

林楚门的父亲，金丰第二代掌门人林灵，现在只是偶尔来参加一下会议、做些决定，林楚门有很大的自主权，可以做自己想做的事情。但他并不喜欢仅仅做运营的角色，而是更喜欢策略性的工作。疫情期间，林楚门第一次进了后厨，跟师傅们学着做点心。他学着包虾饺、烧卖等等。他很享受这个过程，感觉这有点像一种逃离，只需要做手头的事情、跟师傅们聊天，把其他的事情都抛到脑后。

新店所有的员工都是从老店来的，金丰员工离职不像其他餐厅那样高，他们的主厨从92年就在这里工作，点心主厨也在这里工作了16年，两位大堂经理分别是92、93年就在金丰工作了。金丰的员工之间有某种信任，他们知道可以依靠对方。林楚门说，他们虽然不是家人，但是这个餐厅的一部分，他愿意试着让他们尽可能多的做决定。

餐厅生意是马不停蹄的。餐厅有做不完的事，每天都有不同的事情，大家都打电话让他做决定。林楚门甚至都不记得上一次跟家里人庆祝节假日是什么时候了。他希望新金丰运转顺畅之后，不用再每周工作七天。

林楚门说：“餐厅毕竟缩小了这么多，每件事都要改变。”他调整了菜单，加入了一些新的点心——虽然不多。他也想让餐厅对消费者、对员工都更加友好。金丰有很多遗留问题，比如信息管理系统就很老旧，东一块西一块，他想让所有人的工作更加简单一些，系统更中心化，管理更现代化。

7月，林楚门趁着新店在装修的时候，跟家人和朋友去了趟巴哈马，在那里过了3晚。他希望，明年春天，餐厅一切运转顺利后，他能真正地、踏踏实实地度假。

年夜饭

春节将近，疫情却再度影响了美国华人的年夜饭。来自纽约知名中餐厅的主厨，决定接受《餐饮家》的邀请，为我们的读者带来五道适合一家人一起吃的、简单好做、漂亮的年夜饭家常菜。这些仍然坚守纽约抗疫第一线的餐饮家们，依然挂念着未能前来餐厅享受美食的顾客们，这顿年夜饭，就是他们奉上的一份特别的新年贺礼。

编辑 | Min Sun

- ◎ 御园 X 御膳酥肘子
- ◎ 乐虾 X 松肉
- ◎ 好面馆 X 腊味煲仔饭 鱼香茄子
- ◎ 江南食府 X 狮子头

御园 X 御膳酥肘子

这道菜很家常，在家里自己做也不难，尤其是适合过年过节家里人一起吃，看着大气，吃着也舒服

文 | Min Sun
摄影 | 龚成(7plus.studio)

御园是刘鹏第一家在纽约长岛的餐厅。

他 2000 年来到新奥尔良，在那边上学上了八年，新奥尔良大学 (The university of New Orleans)，读的全美排名前三的餐饮管理专业。那里以前是法国的殖民地，他很喜欢吃那里的炸鸡。那里是刘鹏做餐饮的启蒙，对他来说是真的学到了东西，他曾在 commander's palace 餐馆工作，这家有一百二十多年历史的法式餐厅，在全美国排前 20 名，在全世界也能排前一百名。他在那边呆了半年，学了很多东西，从厨房做到前厅。

毕业后刘鹏就开始做管理，最开始是管理当地的寿司店，那时是美国很早的一批寿司店，中餐也做过，然后就去德州开店，自己开店，开铁板烧店。那是 08 年，日式铁板烧还是新鲜玩意。

2010 年，刘鹏到了纽约西威彻斯特，这一呆就是十一个年头。在西威彻斯特刚开始做生意的时候，他很迷茫，不知道是该做偏西式还是中式，

摸着石头过河。现在御园每年都拿西威彻斯特最佳餐厅奖，2020 年还终于拿到了米其林推荐。不光是餐饮界的奖项，去年疫情，刘鹏的餐厅坚持给医院送餐，医生工作是 24 小时的，别的餐厅都关门了，只有他们坚持下来，一做就是一年。因此，御园西威彻斯特店获得了最佳西威彻斯特少数族裔拥有企业奖。

16 年机缘巧合，他认识了现在御园的年轻的大厨 Eric，17 年，御园西威彻斯特店就开业了。用他自己的话，他是兜了个圈儿，西餐、日餐、铁板、亚洲菜，最终兜回到了中餐。虽然兜了一圈，但他最终悟到了，他觉得那就不晚，这是跟着时代在推进。

刘鹏也喜欢建筑，他在国内有一些小的民宿投资，交了很多设计师的朋友，疫情前，他一年至少在中国国内待两个月，主要是跟一些设计师接触，跟他们出去看，自己也去看书学。他认为，长岛这边有很多富有的人，不只是金钱上的富有，更是一种思想上的富有。有的人在中国待过，也有中国人在这边做生意的，他们要求都不低。所以他想做这么一家餐馆：做不一样的东西，做点中国人骨子里的东西。新御园的一砖一瓦，都是从山西运过来的。那边有很多老宅子拆迁，拆下来的刘鹏就去把它们收了，也收了一些挂件，挂在餐厅的墙上。他就是想用这些东西来展示中国文化。这事既花时间又花心思，门厅的那个天花板，也是找老师傅做的。就是让人家会觉得这里像个博物馆。你过来就是一种体验，体验中国文化——餐厅中间是个四合院，袖珍版的四合院，户外的庭院中还有个宝塔，其实运来时是两个塔，但运输过程中都碎了，最后用两个塔的碎片拼成一个完整的。

御园做中国菜，不做 FUSION，就是地道的中国菜，包括四川菜，西北菜，上海菜，鲁菜等。刘鹏喜欢跟 Eric 讨论菜品，按照最终的想法做出来后，再不断试不断改良。Eric 年轻、有才华，也勇于尝试。他从十四五岁就跟着师傅在国内学习做菜，后来来美国发展。

刘鹏还打算请各种名师来客串。现在给餐厅做



刘鹏和 Eric 推荐了这道御膳酥肘子，这是 Eric 结合了鲁菜和川菜的创新菜。鲁菜的扒肘子是先炸，炸酥了以后再炖，这样汁可以完全浸到皮里，入味，肘子酥烂，做好端上桌，一碰肉就会散开

点心京八件的师傅就是烹饪大师汪铜钢，他曾是北京民族饭店的厨师长，他给邓小平都做过饭，现在住在加州。之后，刘鹏还将国内知名烤鸭品牌请大厨过来做烤鸭。

刘鹏和 Eric 推荐了这道御膳酥肘子，这是 Eric 结合了鲁菜和川菜的创新菜。鲁菜的扒肘子是先炸，炸酥了以后再炖，这样汁可以完全浸到皮里，入味，肘子酥烂，做好端上桌，一碰肉就会散开。扒肘子汁原来是红汁，被 Eric 改良成了四川香辣味汁。Eric 是山东人，在他的记忆里，小时候过年必须大鱼大肉，而且必须要有肘子，肘子也叫猪蹄，寓意团团圆圆。长大后，Eric 在重庆住过一段时间，他觉得四川风味的麻辣酱汁能让扒肘子更好吃。他说，这道菜很家常，在家里自己做也不难，尤其是适合过年过节家里人一起吃，看着大气，吃着也舒服。

发稿前，刘鹏告诉我，御园已经正式开业了。他说，这家御园是奔着摘米其林星去的，但价位不会过高，目前只接受预定。



刘鹏 (左), 汪铜钢 (中), Eric (右)

乐虾 X 松肉

吃完饭，一边嗑瓜子一边看春晚一边包饺子。午夜钟声一响，立刻下饺子！这就是过年了

文 | Min Sun
摄影 | Dayan Liu

乐虾的老板兼大厨张峥是北京人。他小的时候过年时，年三十晚上妈妈会提前炸很多好吃的，初二初三吃完饺子之后，就把炸货蒸一下，调个芡汁浇上去，吃起来更好。每年春节都做。

松肉是北京的家庭在除夕夜最常见的一道菜，张峥家每年必做，另外也会有红烧肉、油焖大虾、炖鱼……鸡鸭鱼肉都要齐，吃完饭，一边嗑瓜子一边看春晚一边包饺子。午夜钟声一响，立刻下饺子！这就是过年了。

松肉的做法不难，首先是和牛肉馅，松肉是从清真食品来的，所以用牛肉，加上葱、姜、料酒、盐、酱油、香油调好味，充分搅拌。第二



步是把豆皮铺开，把拌好的牛肉馅平摊在豆皮上，厚厚的一层，然后上面盖上一层豆皮，然后小心地切成段。第三步就是炸，炸的豆皮金黄就可以了，其实炸好的松肉可以直接吃，外酥里嫩，十分香。最后一步就是蒸，把炸好的松肉码到碗里，上锅大火蒸半小时，这期间，在锅里用淀粉调好汁，汁可以根据个人喜好，加高汤、酱油都可以，等蒸好后，扣在盘子里，浇上汁就可以上桌了。

张峥喜欢美食。随家人来了美国之后，他一直从事与食物有关的工作。当时他就想，有朝一日我一定要开一家餐厅，中餐厅。几年前，张峥加入了纽约大董，回国一年，在大董工体店培训。学了很多东西，不仅是做菜，也包括餐厅的运营和管理。大董在纽约撤店后，他就跟一位志同道合的伙伴开了乐虾。选址、运营都是她，张峥负责做菜单和后厨。

也许是因为张峥两国都生活过的背景，他不想做100%传统的中餐。仔细看乐虾的菜单，有很多菜都是融合的菜式。比如小龙虾，就是中式的麻辣小龙虾和美式手抓海鲜的结合。他觉得这样才有意思，能满足食客们的需求。一开门，生意就很火爆，也是出乎了张峥的意料。2019年12月，他们就在 Hell's Kitchen 开了第二家店。

新冠疫情期间，东村店也是由于房东的原因关闭了，而在 Hell's Kitchen 的店坚持了下来，今年疫情有所好转，张峥还在中城开了新的居酒屋。但这两年，最难的就是招工，很多员工由于年底和疫情也不愿上班，疫情这段时间，乐虾的员工流失了一半，有的不工作了，有的搬去外州了，还有一位不幸病世了。去年的12月底开始，纽约疫情又开始严重起来。年三十那天，店虽然开着但是没有客人。张峥索性把店门关了，组织所有员工在店里一起吃火锅过年。

最近的疫情又让他开始担心了，他最担心的不是生意，而是怕员工们再次失业。如果疫情结束，张峥第一件事就是回国看父母，父母都七十多了，疫情期间妈妈还摔了一下，骨折了，虽然已经好了，但是张峥还是很挂念。张峥有三年没有回国过年了，他最想念的还是妈妈做的年夜饭。

好面馆 X 腊味煲仔饭 鱼香茄子

东东记忆中的过年，空气里总是有股烟熏味和稻草味

文 | Min Sun
摄影 | 龚成



好面馆的老板朱小姐是国内成功的餐饮企业家，8年前来到美国，那时的美国在她眼里是最好的时候。之后，她就在曼哈顿格林威治村开了第一家好面馆，这家店曾被纽约英文媒体评为曼哈顿最美的餐厅。

疫情前不久，朱小姐的好面馆刚在曼哈顿开了第二家店。但是疫情的到来，给朱小姐带来了前所未有的困难。最难的就是资金问题，疫情期间亏损很大，他们完全关闭了三个半月，房东只给减少了4个月25%的房租。然后就是招工，在纽约招工完全靠运气，能找到就不错，碰到好的不容易。幸运的是，疫情期间能够留下来的员工都很靠谱。朱小姐带领团队重新调

整了结构，也提升了卫生习惯和效率。她说：“疫情锻炼了我们的生存能力。让我明白了一点，存活下来最重要。”现在好面馆只有以前一半的员工，菜单从60多道减到了50道，能够完成疫情前80%的流水。开门后，很多员工不愿意来上班，她就自己在店里当服务员，连餐厅的财务人员也来帮忙端盘子，她回忆道：“是大家一起帮着撑过来的。”那段时间朱小姐焦虑的都睡不着觉。不管怎么样，她还是把拖欠的房租、水电费、各种费用都慢慢还上了。她说她看不到希望，事就是在这，奋力去做，总能解决的。

还有一个问题，就是疫情期间，好面馆的大厨东东的工作签证不停地被拒签，朱小姐已经找律师帮他上诉，但是还在等消息。东东2016年来的美国。他说朱小姐更像他的师傅，因为他之前在国内是学西点的，并不是学炒菜的。来美国之后，都是朱小姐一点一点教他的。

东东最后一次从回国探亲，他的老婆就怀孕了，到现在孩子已经2岁了，从知道老婆怀孕到现在三年了，他还没有见过孩子。他很想回家过个年。他记得很清楚，在重庆，冬月里就要杀猪，杀猪就会做刨猪汤，那其实不是真的汤，就是请邻居亲朋来吃个饭。他们还会请个杀猪匠，杀猪匠都是大厨，会把里脊炒或其他好的部位来给大家炒了吃，像五花肉、后腿、猪头则用来做熏肉。重庆腊肉传统的做法是把猪肉用花椒、盐来腌，腌后用柏树叶子一直熏，从冬月熏到正月。东东说，做好后，吃起来有点像西班牙火腿。东东记忆中的过年，空气里总是有股烟熏味和稻草味。稻草味是做年货的时候，用烧完的水稻叶子的灰做米豆腐、米凉粉，烟熏味是烧柏树枝做腊肉的味道。

现在在纽约，东东想念还是那个腊肉。他这次推荐的就是用腊肉腊鸭做的腊味煲仔饭。腊味煲仔饭在家容易做，泡好的米加一点油，铺到砂锅里上火煮，煮开后盖上盖换小火5分钟，米饭表面没有水分了放入腊肉、腊肠、腊鸭等等，可以根据自己的喜好来。蒸好后就可以上桌了，上桌后淋上生抽和葱花，搅拌好就可以吃了。好面馆的腊味煲仔饭有独家酱汁，就是在生抽里加上小米辣，这样做出的煲仔饭又多了一些辣味，吃起来更过瘾。



东东最后一次从回国探亲，他的老婆就怀孕了，到现在孩子已经2岁了，从知道老婆怀孕到现在三年了，他还没有见过孩子。

朱小姐在国内的生意年初很好，甚至比疫情前还好，但是最近由于这个新的新冠变种，生意又有所下降。疫情给她带来最大的不便就是不能方便的回国。国内的生意也需要她，她就只能冒着风险，再加隔离的时间，每几个月回一次国。

中国年对朱小姐来说是要热闹，她家是个大家庭，经常四十几个人吃年夜饭，她的爸爸和舅舅们要提前三天准备，一共要二、三十道菜，一定要有香肠腊肉。吃完就大家一起扎金花，儿子和爷爷都在桌子上。去年过年她没能回去过年，她就请员工们都到她家来一起吃了年夜饭。疫情如果好了，朱小姐想去别的国家继续开店，去欧洲，去日本，跟更多的地方发生关系，有更丰富的人生体验。

江南食府 × 狮子头

刘先生说：“有一道菜中国南北方人都爱，也是我最爱吃的菜 - 狮子头。”

文 | Lisa Li
摄影 | 龚成 (7plus.studio)

位于纽约法拉盛的江南食府是一家新中餐菜馆，主打中国南方风味和现代中餐。合伙人刘先生 (Yue Zhao Liu) 来自北京，1990年进入餐饮业，在知名餐厅俏江南工作长达十年，中国南方和上海的精致饮食文化对他的影响最大。李师傅是江南食府的主厨，他曾就职于上海齐家花园，三年前才来到美国。他们二人携手献上了年夜饭中最常见的、看似简单而实则相当难做的一道菜——狮子头。

刘先生说：“有一道菜中国南北方人都爱，也是我最爱吃的菜 - 狮子头。”

中国北方人更喜欢红烧狮子头，先炸后烧，而中国南方人则是喜欢做清汤狮子头，先蒸后炖。江南食府的狮子头是后者。肉馅的处理很重要，李主厨的做法是：准备70%肥肉和30%瘦肉的上好肋条肉做肉馅，肉不能用机器处理成软绵肉泥，相反，猪肉要保持颗粒感，人工剁成肉丁以“石榴粒”为标准，这样才能在先蒸再煮耗时2个小时的过程后仍保持劲道。美国没有现成的蟹粉，所以狮子头里面的蟹粉需要自己拆，拆好的蟹粉要炒过后放在煮好的狮子头上。





“狮子头因整个肉丸毛茸茸的边缘像狮子的鬃毛而得名。我们的店里现在有虎眼狮子头，就是在狮子头中间增加一个咸蛋黄。”

做好的清汤狮子头，肉中的脂肪融化，香味十足；勺子混合着汤汁可以尝到肉的原汁原味，刘先生说：“狮子头因整个肉丸毛茸茸的边缘像狮子的鬃毛而得名。我们的店里现在有虎眼狮子头，就是在狮子头中间增加一个咸蛋黄。”

刘先生和家人几年前移民至加拿大，三年前他因为走亲访友来到美国，认识了90后餐饮人陈磊，在短短的一个星期内，他便决定留在美国继续拓展事业，两人于是一拍即合开设了这家“实验室”一样的亚洲融合餐厅——江南食府。

刘先生从4岁开始学习评剧，这作为一个比较冷门的地方戏种。他喜欢重视色彩的戏剧，也对中国历史感兴趣，这些都在他的菜和餐厅装修上有所呈现。

被问到中美餐饮业的区别时，刘先生说重点是更想还原一道菜原本味道，现在店里中国留学生、纽约本地华裔食客和其他食客比例都差不多，60%的客人都是回头客。他想用现代化的工艺、机器设备，与中国的合作方共同提炼一些特殊的食材味道。他真的很想让更多人吃的到正宗中国味道。所以刘先生每三个月便更新40%-50%菜品——餐厅一年调整四次菜单，每个月还有特殊新菜。

李主厨认为，中国餐饮业比美国中餐理念超前大约十年，为了不落后，他每天都通过在美食杂志和社交媒体上学习、研究并创新菜品。

他说：“中国大陆中餐学习了西餐和创新菜的理念，再返回去重新结合中餐，中餐的分子料理都不罕见。中国14亿人的兴趣很广泛，文化融合会是趋势，如果中国食客吃重复的菜，他们会腻，绝不可能吃一辈子左宗鸡。我觉得美国的中餐未来大有发展，机会还很多。”

关于今年春节，刘先生说：“我最享受大家去品尝美食，我更希望客人体会菜背后有趣的故事。自从去年开始，疫情反而帮助我们增加了产品线，外卖烤鱼、烤鸭和小炒都是最受欢迎的菜品，疫情期间我们的业务没有受到太大的影响。”

刘先生最后说：“中华美食就是国粹，人生如戏，戏如人生。”



MO·CHA®

MO·CHA®

Momo Tea Inc
56-11 Arnold Ave Maspeth NY 11378
Tel: 347-889-5788

墨茶公告

公告日期: 120121
施行日期: 120121
截止日期: 013122

公告對象: 所有
公告內容:

即日起購買以下商品一律可混搭買十送一
珍珠粉圓 (2.5/2.2) 系列商品
爆爆珠(草莓/芒果/百香/荔枝/水蜜桃/乳酸)
系列商品
購買以下商品一律買五送一
杯子 (90-160z / 90-22oz / 95-16oz / 95-22oz /
95-160z U型) 系列商品
吸管 (彩色大吸 / 黑色大吸) 系列商品
蓋子 (黑色兩用蓋/白色愛心蓋/透明愛心蓋/
95-PET冰沙凸蓋)
系列商品

優惠最終解釋權歸本公司所有
墨茶經營團隊敬上

公司名字: MoCha (墨茶)
地址: 56-11 Arnold Ave, Maspeth NY 11378
电话: 347-889-5788
E-mail: info@momoteainc.com
微信号: nymochaboba

中美餐饮新潮流



北美和中国都流行什么菜品？
品牌饮食潮流，快来和我看一看！

文 | Lisa Li

杏鲍菇鸡米花 king mushroom nuggets



火热度：★★★★★
健康度：②②②②②

摄影：贫民窟的老阿姨

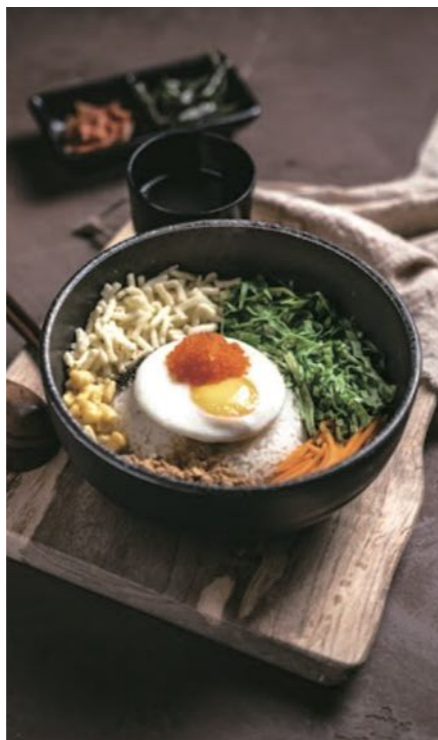
全球年轻人对素食选择需求依然在持续上升，在主流快餐品牌中“人造肉”不新鲜；在美国素食 = 更环保 = 更健康的概念已经深入人心。不论科技如何实现人造肉的创新，亚洲的豆制品和各种菌类依然是最好、最方便和最简单的替代品；杏鲍菇鲜香多汁，不管是盐酥鸡还是左宗鸡，用杏鲍菇代替鸡肉就是最佳选择，可以不妨试试！

口袋捞面 pocket lo mein



火热度：★★★★
健康度：②②②

在美式中餐中，捞面的重要地位无人可以撼动，近年来中国出现了口袋捞捞面，用漂亮的塑料袋装上劲道的面条，配上自选的佐料，比如玉米、鱼板、虾仁、火腿和漂亮的蔬菜，就是一包十分可爱、具有卡通感的捞面了，在2019年王嘉尔上真人秀的时候曾经引发过一阵热议，口袋捞面的造型很容易让人想起小时候的动画《中华小当家》。



芝士鱼籽拌饭 cheese roe rice

火热度：★★★★★
健康度：②②②②②

随着外卖在疫情期间走红，韩式芝士鱼籽饭成为外卖中的新晋明星；日本夏威夷盖饭 (Poke Bowl) 主打新鲜、高蛋白和低碳，韩国石锅拌饭 (Bibimbap) 主打火辣和传统；而芝士鱼籽饭是用米饭加生菜和紫菜，加上马苏里拉芝士、鱼籽和鸡蛋，有一种独特的咸鲜味，相对比石锅拌饭，芝士在美国更流行，鱼籽相对于生鱼更容易保鲜，还可满足不喜欢辣味的食客。

烫捞杯 hot cup



火热度：★★★★
健康度：②②②②②

杯装麻辣烫大家也许都听说过，美国的麻辣烫馆子和火锅也相当流行；但是，麻辣烫的分量又太大，并不是人人都喜欢吃辣，那那怎么办？杯装的新鲜烫捞杯正在中国北京白领和学生中兴起，它的独特魅力是鲜香的汤底和蘸酱。烫捞杯形式类似关东煮，但是食材更丰富更新鲜，多了肉片、海鲜、豆制品和新鲜蔬菜选择，分量更小，同样非常适合外卖业务。

菜花米饭 cauliflower rice



火热度：★★★★
健康度：②②②②②

最近两年低卡、低糖和低碳水依然是流行巨大趋势；北美主流餐厅现贩售汉堡的时候，大多提供蔬菜代替面包的做法，与此同时，花菜米饭代替白米饭也已经流行好几年了，我们去超市购物的时候，可微波的冷冻花菜热度就很高，年轻一代处于对健康饮食的需求，生酮 (keto) 和特殊健康原因，流行程度依然很高。



Thousand Chef Trading
 千厨
 100 Norfolk Ave. Boston, MA 02119
<http://www.thousandcheftrading.com>
 Please join us on wechat. Thank you

<p>Market Price</p> <p>#1 Fresh Tuna Loin</p>	<p>Market Price</p> <p>Salmon Fare, Scottish, Norway</p>	<p>On Sale: \$28/lb</p> <p>Bluefin Toro</p>
<p>On Sale: \$130/pk</p> <p>Ikura Chum Gold 2.2lbs*12pk Price: \$150/pk</p>	<p>On Sale: \$78/pk</p> <p>Orange Masago 4*4.4lbs Price: \$80/pk</p>	<p>On Sale: \$75/pk</p> <p>Red Masago 4*4.4lbs Price: \$80/pk</p>
<p>On Sale: \$35 /pk</p> <p>Fd Ika Sansai 4.4lbs*4 Price: \$40/pk</p>	<p>LL: \$29/pk L: \$28 / pk</p> <p>Hokkigai 2.2lbs*10 ClearWater</p>	<p>On Sale: \$9.25/lb</p> <p>Escolar Saku 2*11lbs Price: \$9.75/lb</p>
<p>Premium Gold: \$85/cs</p> <p>"本物Honmono Yanbingwei" Nori Half Sheet</p>	<p>Gold: \$65/cs Buy 10cs +1cs free</p> <p>"Autumn" 100sheets Nori Half Sheet</p>	<p>Gold: \$65/cs Black Gold: \$65/cs Buy 10cs +1cs free</p> <p>"Dongshang" Nori Half Sheet</p>
<p>On Sale: \$18.5 /pk</p> <p>Bonito Flakes "Autumn" 500G*4 pk Price: \$21/pk</p>	<p>On Sale: \$7.95 /pk</p> <p>Wasabi Powder A+ "Autumn" 10*2.2 Price: \$8.5/pk</p>	<p>On Sale: \$6.95/pk</p> <p>Wasabi Powder A "Autumn" 10*2.2 Price: \$7.5/pk</p>
<p>On Sale: \$35/cs</p> <p>Edamame in Pod 20/400g Price: \$38/cs</p>	<p>On Sale: \$38/cs</p> <p>Edamame Shelled 20/400g Price: \$40/cs</p>	<p>On Sale: \$35/cs</p> <p>Sushi Ginger White / Pink Price: \$38/cs</p>
<p>On Sale: \$8.95/pk</p> <p>Seaweed cut Wakame "Autumn" Price: \$9.5/pk</p>	<p>On Sale: \$9.75 /pk</p> <p>Ajitsuke Inari 10pk/cs Price: 10.5/pk</p>	

Tel: 617-989-0128 Tel: 617-213-4677 Cell: 617-230-6833 Fax: 617-989-0138





吞拿鱼米饭
Emily Mariko's
Salmon Rice Bow



火热度: ★★★★★
健康度: @@@@

在各大平台粉丝大约千万的美国博主 Emily Mariko, 她今年分享的三文鱼米饭食谱突然引爆全网; 这本来是一个解决剩饭的好方法, 做法很简单, 先把一块冰放在米饭中间, 把三文鱼弄碎铺在米饭上, 然后放在微波炉里加热, 冰块部分融化, 干硬的米饭则变得湿润; 然后扔掉冰块, 在米饭上挤上蛋黄酱和辣酱, 加上切好的牛油果, 用紫菜把饭包起来吃就可以了。



食用花
edible flowers

火热度: ★★★★★
健康度: @@@@

不管是饮料还是菜品, 花朵和金粉都是菜品中的新宠。早在去年, 小红书 APP 上流行过花环沙拉, 点缀的花朵给菜品增加了新意; 带有花朵的饮料, 比如在酒精饮品冰块中增加鲜花, 也非常流行和讨好, 这年头但凡拍照好看, 可能比很多事情都重要吧。

叶绿素水
Chlorophyll
water



火热度: ★★★★★
健康度: @@@@

“水里加了叶绿素, 祛痘润肠没烦恼”, 在美国抖音上一个网红咕咚咚的喝起了叶绿素水, 尽管这是个伪科学, 但是叶绿素的营销确是火了, 尤其是很多不爱吃菜的姑娘们, 简直为之疯狂了。叶绿素水大概和日本青汁差不多, 不过叶绿素水碧绿的颜色是真好看呀, 也许老板们可以考虑加在饮料或者酒精里, 名字我都想好了 -- 翡翠露。

腌蒜
pickled garlic



火热度: ★★★★★
健康度: @@@@

没想到吧, 中国北方人最爱的腌蒜居然在美国年轻人中间火了, 今年四月份最火的时候导致腌蒜售罄; 不过, 这种另类腌蒜和中国腌蒜略有区别, 可以自己用白醋加糖和盐去腌制, 只要七天就可以; 腌好的蒜再用辣酱和百里香调味就变成了一道小菜, 说实话我还比较喜欢四川泡菜, 您的店里有什么小菜?

名人效应
和文化 IP
collaboration



火热度: ★★★★★
健康度: 未知

自从 2020 年起, 麦当劳就先发制人采取了名人带货方式, 贩售韩国男团 BTS 联名餐, 2020 年 BTS 粉丝为之疯狂, 有的甚至专门从美国飞到韩国购买这款限量套餐; 近年来美国还有一些甜品和蛋糕店通过大白兔奶糖包装纸营销其蛋糕, 在美国亚裔消费者中都获得了不错效果, 万物皆可联名, 这个就要靠各位有心人好好发掘啦!



星輝印刷

Goldstar NY

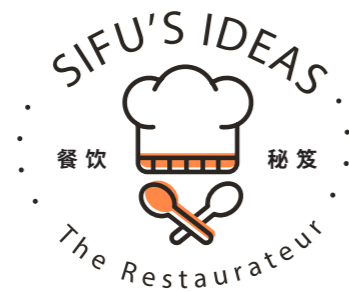
Printing



Tel.: (212) 219-2905
343-3909/1379
Fax: (212) 219-0231
Email: gsp64a@gmail.com
64A Allen Street NY, NY 10002
(64A 亞倫街)

郵寄廣告 | 彩色菜單 | 禮券 | 傳單 | 名片 | 明信片 | 信用卡 | 喜帖

BUSINESS CARDS | POSTCARDS | MENUS/FLYERS | DIRECT MAILING |
NCR FORMS | GIFT CERTIFICATES | CREDIT CARD | WEDDING CARD



Chargeback

拒付盗刷，钱盾三大法宝帮您解决烦恼



在美国，“Chargeback(拒付)”信用卡是超市、餐厅和娱乐场所业主最为发愁的犯罪活动，也是中小商家最大的梦魇之一。美国信用卡公司优先保护持卡人利益，帮助消费者会无条件承诺拒付，导致一些不法分子利用系统实施诈骗，实则损害商家利益。



智能拦截

内置人工智能精准算法，交易过程中预防大于补救，给你的交易安全漏洞打上补丁，每一笔交易更有保障；不用担心再坐以待毙，自动识别诈欺订单，评估交易风险，监控、防范和拦截，一步到位；店里外卖订单增加还看不到客人不用害怕，我们主动帮你保驾护航减少损失！安全可以有失误，但我们绝不犯错误。



自动申诉

漏网之鱼导致盗刷造成损失不用怕，系统自动开启亡羊补牢；出现银行拒付，钱盾自动开启网络申诉，主动收集交易信息提交至银行，大幅提高申诉成功可能性，减少申诉所需时间精力！流程监控跟踪，



100% 理赔

智能拦截和自动申诉双重防护失效？没关系，钱盾 Solidpay 终极承诺保障；全额赔付、0 损失、0 风险、0 担忧；作为您最贴心的商业助手，您研究新菜经营，您负责服务顾客；我负责安全保护，我负责承担损失。我们承诺 100% 理赔，大小金额统一处理。

服务须知：

钱盾仅适用于欺诈 (fraud) 导致的恶意拒付 (Chargeback) 盗刷犯罪行为；顾客合法拒付 (Chargeback)，例如对菜品、服务和商家不满意而投诉并拒付，均不属于钱盾的业务保护范围；食客在店内下单且未完成交易、未取走菜品、此类拒付 (Chargeback) 钱盾的业务保护范围；钱盾服务仅限 MenuSifu 点菜大师现有客户，服务费为 \$29/月，每天少于一块钱，让您业务更安全；请关注我们的微信公众号：MenuSifu 点菜大师。联系电话：424-251-5806

在美国商家有义务确认刷卡流程的安全性，在交易过程中不论是签名、输入密码还是刷卡行为本身，只要有盗刷出现，商家需要承担主要责任，申诉手续费高达 \$15/单！同时餐厅业主要自己收集证据完成申诉过程，耗时耗力得不偿失，但是就这样忍气吞声，造成的经济损失也许不大，但是业主们情绪负担极大，专心做菜的美好心情都被盗刷毁了。

MenuSifu 紧跟业主需求，现推出贴心安全助手钱盾，打击无良诈骗，替各位业主狠狠出一口恶气！无需担心，100% 赔付，0 担忧，为你的财富保驾护航；三大优势帮你解决烦恼：

持此廣告可獲得以下優惠：

消費\$300以內
可獲得優惠

5% OFF

消費\$300以上
可獲得優惠

10% OFF

藝樹 CREATIVE TREE DESIGN & PRINTING

» Business Cards
名片/禮卡/磁條卡



» Menus Brochures Flyers
傳單/菜單/菜譜/宣傳冊



» Promotional Products
促銷產品/制服/禮品



» Posters
海報/貼紙/橫幅



» Website Design
網站設計/在線購物
商業攝影/宣傳視頻



» Signs
各式招牌/室外廣告



» Postcards
明信片/郵寄廣告



» Touchless Menu
免印刷數碼菜單
無接觸掃碼菜單

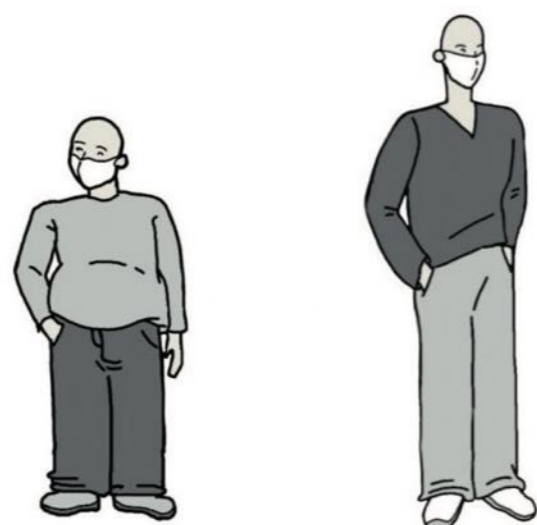


347-399-8080
347-632-1168

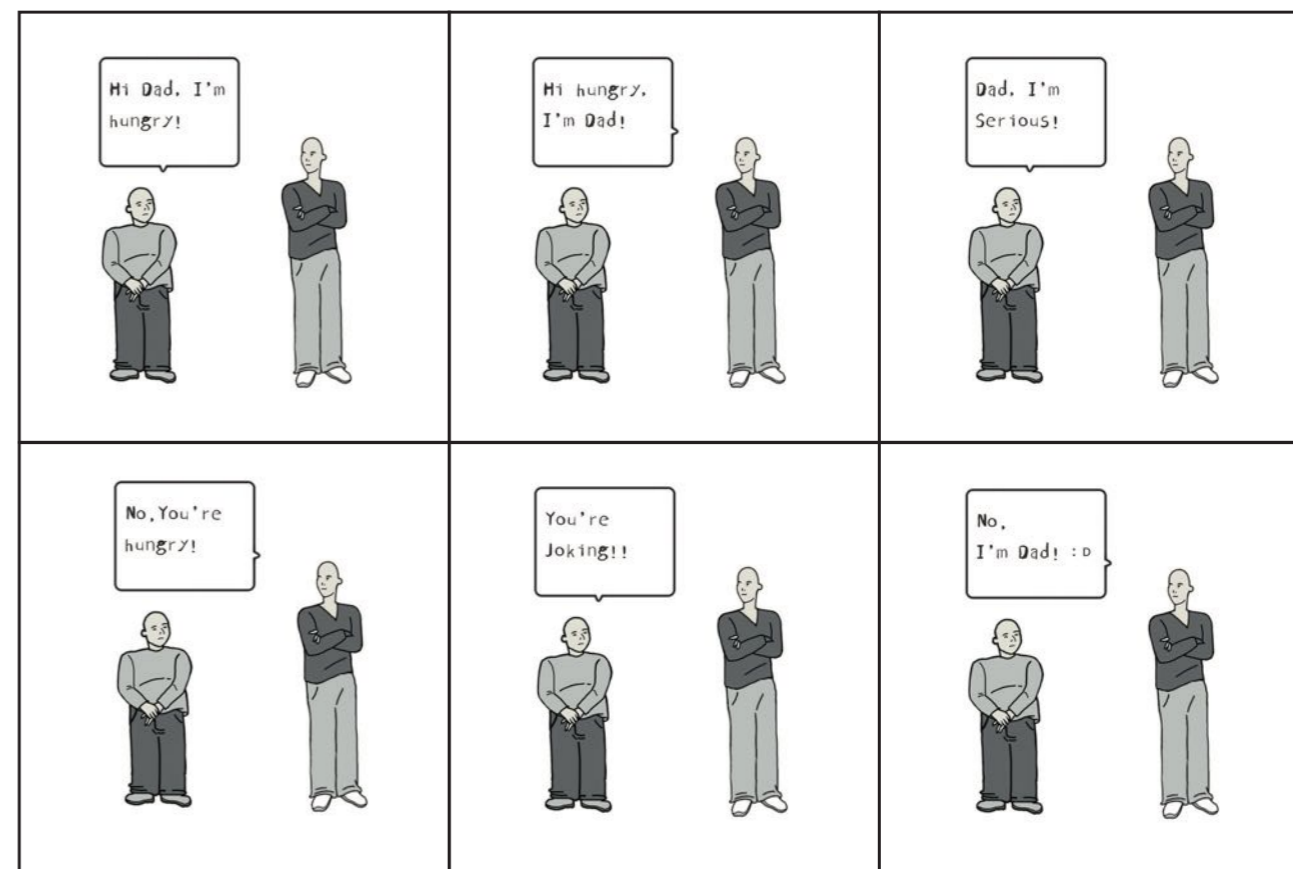
136-04 Northern Blvd Flushing, NY 11354
www.creativetree.nyc



二〇二二年是
 两千多年来的
 二的一年，比
 它更二的要等
 二百年后了。

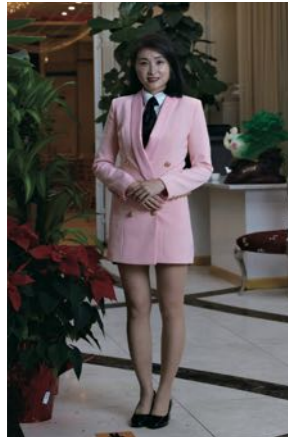


x.



If you don't have a seat at the table, you're probably on the menu.
 餐桌旁没你的席位，
 那你可能在菜单上了。





君豪董事长张晓英

张晓英 (Connie) 12 岁从中国福州移民到美国; 从事餐饮业 30 年

• 你认为最完美的幸福?

在家煮饭给家人吃是一种幸福。工作中也一样，客人我会尽量服务到 100%，长此以往亦是一种幸福。

• 你最希望拥有哪种才华

我希望自己有更多创新能力。比如君豪兼具了社交和饮食属性，在纽约就是一种创新。我希望以后最喜欢我的不只是 60 后 70 后，还有很多 00 后。

• 你最大的奢侈品是什么?

穿金戴银都是表面上的事情。我最大的奢侈品目前来说是给股东继续挣钱，让所有的员工有工作，在社区里面有一席之地，在社区外我要让美国主流社会也看到君豪品牌。

• 你现在的心境是怎么样的?

2020 年疫情期间，君豪的业务减少了 95%。最初疫情袭击真的很难生存，这次还有多久我不知道，我曾亲自去长岛送餐，

甚至有员工靠着摆地摊生存至今；2022 年元旦我们就熬过来了，新年晚会 100 桌预定只有 6 桌取消，节目的开场我协同员工一起唱《海阔天空》，而且还出演小品希望大家开心；我希望大家都能加油安全度过今年。

• 现实中最大的偶像是谁?

我的一位股东郭先生，他很优秀也很有韧性、野心和领袖精神，这么多年来大家都说我变得更像他了，但是我觉得我做不到他的成就。

• 你的人生格言是什么?

一件事不要还没有做，就说自己做不成。

• 你最喜欢男性身上什么品质?

顶天立地，有责任感，有韧性，知道自己想要什么，想办法成为领导者。

你最喜欢女性身上什么品质?

我觉得女人味很重要，是自然

的，不是嗲出来的；真正的女人味应该像红酒一样，男女都会被吸引。

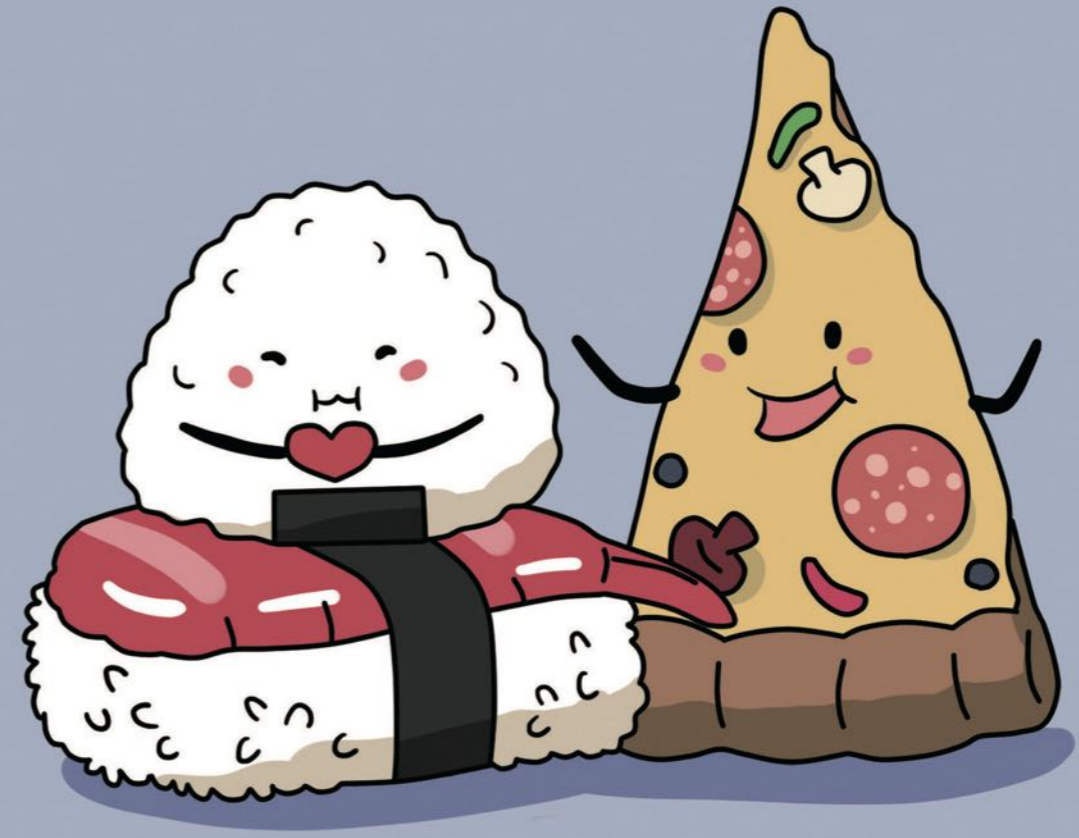
• 你一生最爱的是什么?

我现在就很喜欢把餐厅打理更漂亮一些，这是我的最爱，如果手上有 100 美金，我就去买五盆花；但是这些年，我失去了很多陪伴家人的时间，或者选择其他职业的可能，这就是我失去的最爱。

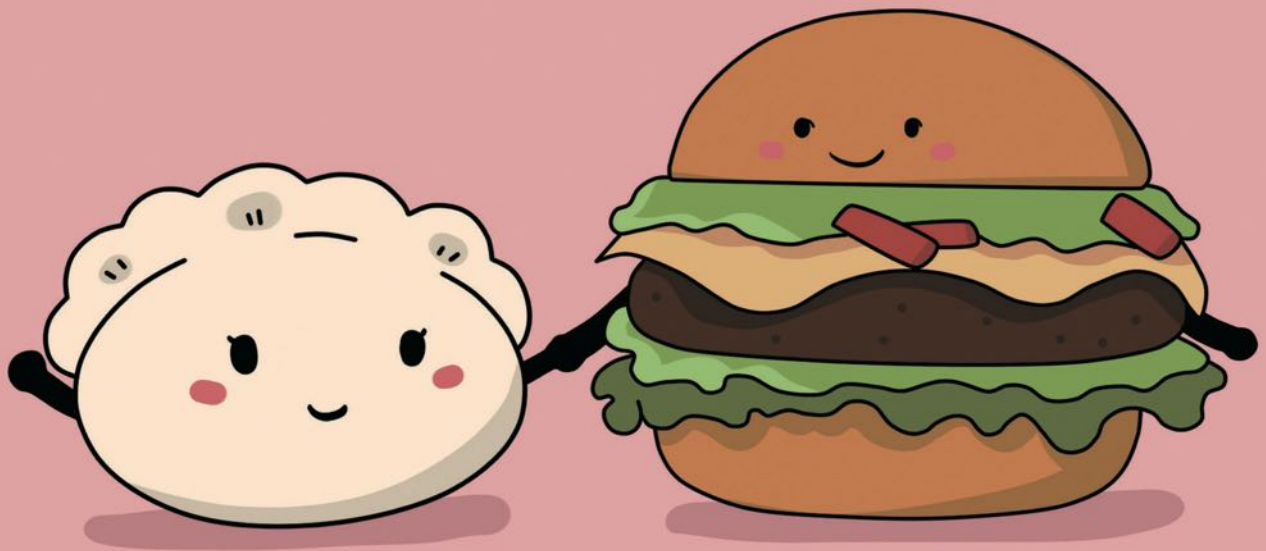
• 最大的成就是什么?

从 12 岁，我就开始帮爸爸妈妈做一家小小的外卖店。我本来不喜欢餐厅，曾经不懂粤菜，也不懂管理，君豪如此大的酒楼，我在这里也有很多压力、心酸和委屈。但是这么多年来，一路学习着成长，我学会了珍惜逆境，这是我最大的成就。因为只有在逆境中，才会学到很多，每天都在学习就是成就。

Food Brings Us Together



Food Brings Us Together



扫码免费获取下一期《餐饮家》

www.canyinjia.us



餐飲家

The Restaurateur