

最被美国主流认可的亚餐名厨讲述成功秘笈
WISDOM AND DAMN GOOD ADVICE

Aug 2022

008

餐飲家

The Restaurateur

35P

重磅特辑

**HOW
TO
BE
A**

RESTAURATEUR

**如何
成为
餐饮家**

P. 10



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年资深服务亚商业主经验,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



CONTENT

餐飲家

The Restaurateur

2022年1月创刊 2022年8月25日出版

Vol. 8 Issue 8

Aug 2022

Vol. 8 Issue 8



06

NEW DISH 新餐饮

甜品艺术馆

“我们在纽约发现了一间神奇的甜品店，就像一家甜品艺术馆。”



09

NEW DRKIN 老味道

妈妈的味道

这是《餐饮家》新开设的栏目，我们要在全美寻找中华经典之味



41

DATA 餐饮秘笈

数据告诉我们，做好餐饮家你要做对这两点

出版发行

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

Email: info@littlelaba.com

Tel: (646) 258-8137

President
Leo Li

Publisher
Leo Li

Assistant Publisher
Danielle Tong

EDITORIAL DEPARTMENT

Editor-in-Chief
Jiangming Tou

Editor
Shuhang Li

Art Director
An Yang

Coordinator
Shuhang Li

ADVERTISING DEPARTMENT

Advertising Manager
Fiona Cheung

CONTRIBUTORS

Immanuel Liu / Dayan Liu



Instagram
canyinjia



Facebook
canyinjia



微信公号
Littlelaba 餐饮家

美国“餐饮奥斯卡”詹姆斯·比尔德奖在2022年终于重归。芝加哥文化中心的千禧大厅里，美国最杰出的餐饮家们，经历了整整两年的痛苦与伤痛，终于可以转过身来，重聚一堂，为自己喝彩。

这是全美向餐饮家致敬的高光时刻。

《餐饮家》同詹姆斯·比尔德奖表彰的其中几位亚太裔餐饮家进行了交谈。他们向我们讲述了一个餐饮家的人生意义，在餐厅里度过人生的大部分时光，对于他们来说意味着什么，他们从中学到了什么。





上一期的时候，大家都在谈论美国餐饮界的最大盛事，被誉为“餐饮界奥斯卡”的詹姆斯·比尔德奖终于盛大回归。我们跟詹姆斯·比尔德奖的2022年度杰出餐饮家提名人中的惟一一位华人Ellen Yin进行了交谈。这位被《美食共和国》杂志称为“费城最成功最有远见的餐饮家”的华裔女餐饮家告诉《餐饮家》，热爱是最原初的动力，是对餐饮事业的热爱让她得奖。

她不仅讲述了这些看似比较虚的精神层面的心得，她还跟我们讲述了很具体的餐厅运营秘笈，比如做餐饮最重要的三件事：找到好大厨、确保现金流，以及找准餐厅的方向。她还具体地解释了找好大厨的五个标准，怎样成为一个“figure-it-outer（永远有办法的人）”，如何不

断地保持创新，好让餐厅立得住；以及作为一名女性在餐饮界站稳脚跟要做的两件事……

她的分享令我们兴奋。我们在第7期刊发了她的这些谈话，并为此设立了一个栏目，叫做《如何成为餐饮家(How To Be A Restaurateur)》。这就是第8期《如何成为餐饮家》特辑的由来：我们找到了更多成功的餐饮家与他们交谈，请他们分享他们在餐厅度过的人生时光，作为餐饮家的人生意义，以及他们的成功秘笈。（在以后的《餐饮家》中，我们还将继续保留这个栏目。）

本期刊登的五位亚太裔名厨，也都是今年获得了詹姆斯·比尔德奖表彰的最佳厨师，他们的分享同样令我们兴奋。我们期待，这些分享

也能够给您一些有益的启发。比如，他们说，美食是另一种语言，一个大厨能够通过他烹饪的食物把不同的文化融合在一起（Sheldon Simeon）；他们说，不要只看菜单和菜品看起来高级不高级，烹饪的原则一直都是味道第一（Thomas Pisha-Duffly）；他们细致地解说自己在疫情期间如何一试再试，寻找生存和胜出的方法（Carlo Lamagna）；他们不约而同深有体会地说，餐厅与社区建立起密切的联系有多重要；而说到社交媒体的运营，他们给出了不同答案，或者找专业的团队去做（Sheldon Simeon），或者必须亲力亲为，因为只有厨师或者餐厅拥有者才了解餐厅的灵魂，一道菜的精髓。（Mutsuko Soma）……

身为少数族裔餐饮人，这些

成功战胜了美国主流社会对中餐/亚餐的偏见的餐饮家们，一直没有停止寻找、确认自己的身份。这期的封面人物——被詹姆斯·比尔德奖评为加州最佳厨师的华裔餐饮家Brandon Jew——对《餐饮家》讲述他的“中餐梦”的时候，尤其让我感慨。他谈到，中餐是这个世界上最注重分享的一种饮食方式，这正是《餐饮家》最经常提到的“美食团结人类（Food brings us together）”。

Brandon说，他希望越来越多的年轻人走向这个行业，要为自己的热爱而付出，为自己做的每一道菜骄傲，这样中餐必将有一个在美国大放光彩的未来。

我认同他这句话里的每一个字。👍



7月18日，2022年世界50佳餐厅榜单于伦敦揭晓。

今年的榜单由来自全球27个地区的1080位匿名行业专家组成的评审团投票选出（有趣的是，这些评委中，一半为男性，一半为女性）。

2022年世界50佳餐厅中，由大厨拉斯穆斯·科福德（Rasmus Kofoed）和侍酒师斯伦·勒代特（Sren Ledet）主理的丹麦哥本哈根餐厅Geranium排名第一，成为全球最佳餐厅，接替了去年的Noma餐厅（丹麦，哥本哈根）。

美国仅有3家餐厅被评入世界50佳，其中就有纽约市的两家餐厅。这两家餐厅，一家是备受赞誉的韩国餐厅Atomix（104 E 30th St, New York, NY, 10016），从2021年的第44位上升至第33名，成为美国的最佳餐厅。同时，Atomix还获得了这个榜单的款待艺术奖；另外一家则是名厨埃里克·里佩尔（Eric Ripert）主理的法餐厅Le Bernardin（155 W 51st St, New York, NY, 10019），去年位列第44位，今年排名保持不变。

位于美国加州葡萄酒之乡希尔兹堡（Healdsburg）的农场日式餐厅Single Thread Farm（131 North St, Healdsburg, CA, 95448）今年首次入选世界50佳。

中国有一家入选世界50佳餐厅，香港餐厅大班楼，排名从去年的第10名下降至24名。而去年入选的上海餐厅Ultraviolet by Paul Pairet（第35名），今年无缘榜单。（编译：Yanran Chu）

世界50佳餐厅完整榜单

1. Geranium

丹麦，哥本哈根

2. Central

秘鲁，利马

3. Disfrutar

西班牙，巴塞罗那

4. Diverxo

西班牙，马德里

5. Pujol

墨西哥，墨西哥城

6. Asador Etxebarri

西班牙，阿特克松多

7. A Casa do Porco

巴西，圣保罗

8. Lido 84

意大利，加尔多内-里维耶拉

9. Quintonil

墨西哥，墨西哥城

10. Le Calandre

意大利，鲁巴诺

11. Maido

秘鲁，利马

12. Uliassi

意大利，塞尼加利亚

13. Steirereck

奥地利，维也纳

14. Don Julio

阿根廷，布宜诺斯艾利斯

15. Reale

意大利，桑格罗堡

16. Elcano

西班牙，格塔里亚

17. Nobelhart & Schmutzig

德国，柏林

18. Alchemist

丹麦，哥本哈根

19. Piazza Duomo

意大利，阿尔巴

20. Den

日本，东京 亚洲最佳餐厅

21. Mugaritz

西班牙，圣塞巴斯蒂安

22. Septime

法国，巴黎

23. The Jane

比利时，安特卫普

24. 大班楼

中国，香港

25. Frantzén

瑞典，斯德哥尔摩

26. Restaurant Tim

德国，柏林

27. Hof Van Cleve

比利时，克雷斯特姆

28. Le Clarence

法国，巴黎

29. St. Hubertus

意大利，圣卡夏诺

30. Florilège

日本，东京

31. Arpège

（法国，巴黎）

32. Mayta

秘鲁，利马

33. Atomix

美国，纽约

34. Hisa Franko

斯洛文尼亚，科巴里德

35. The Clove Club

英国，伦敦

36. Odette

新加坡

37. Fyn

南非，开普敦

38. Jordnær

丹麦，哥本哈根

39. Sorn

泰国，曼谷

40. Schloss

Schauenstein

德国，菲斯特瑙

41. La Cime

日本，大阪

42. Quique Dacosta

西班牙，德尼亚

43. Boragó

智利，圣地亚哥

44. Le Bernardin

美国，纽约

45. Narisawa

日本，东京

46. Belcanto

葡萄牙，里斯本

47. Oteque

巴西，里约热内卢

48. Leo

哥伦比亚，波哥大

49. Ikoyi

英国，伦敦

50. Single Thread Farm

美国，希尔兹堡



NEW DISH 新餐饮

甜品艺术馆

Lysée

44 E 21st St, New York, NY 10010

文 | 邵思睿
图 | Lysée

夏天的纽约，熨斗大厦附近的一个不起眼的白色甜品店才开张就火出了圈。这家店每周只开4天每天只开业5小时，而猎奇的食客仍然心甘情愿在周末顶着烈日排一小时甚至两小时的队。毕竟，这是米其林二星餐厅 Jungsik 甜品主厨 Eunji Lee 单飞后开的第一家甜品店。

出生长在韩国釜山的 Eunji 自14岁起就有了做甜品主厨的愿望。“我喜欢烘焙背后的艺术，” Eunji 说道。“我的父母都是艺术从业者，他们经常带我去艺术展或者艺术类的比赛，我从小时候开始就琢磨着烤饼干，磅蛋糕等。那时候烘焙对我来说还只是一个爱好。后来我看了一个和烘焙有关的纪录片，我看到很多专业的烘焙主厨可以做出非常漂亮的蛋糕。这些蛋糕对我来说就像艺术。我觉得他们很酷，我希望自己可以像他们一样。”

带着这样的愿望，Eunji 在18岁时起身去法国学习烘焙。

毕业后，Eunji 就留在了巴黎，起初在一间米其林一星餐厅的甜品部，然后在巴黎的 Le Meurice 酒店待了四年。巴黎的经历让她逐渐形成了自己的烘焙风格。2014年，纽约的米其林二星餐厅 Jungsik 向她伸出甜品主厨的橄榄枝，Eunji 欣然接受，一做就是5年。

“我觉得自己是个韩-法纽约客，” Eunji 说道。“我的甜品也是如此，既有韩国文化的根基，又有法国烘焙的技法，同时融合了纽约的特色。有时我用法国的原料，有时是纯纽约本地的原材料，有时则是三地的结合。”

其实在 Jungsik 期间，Eunji 就萌生了自己开甜品店的想法。去年4月，Eunji 选好了店面地址，装修了一年后，今年6月28号，甜品店 Lysée 低调开业。Lysée 这个名字的灵感来自于法语的“musée（博物馆）”一词，Eunji 希望可以让食客们看到 Lysée 就可以想到甜品艺术和甜品展览馆。

虽然 Lysée 没有在众多社交媒体上大作宣扬，这家白色粉刷，内饰淡雅，一楼堂食二楼仿佛是一个烘焙艺术品画廊的甜品店还是被好食的纽约客们找到了。很多怀念 Jungsik 甜品的食客都在 Lysée 找到了那份熟悉感和味蕾上的慰藉。

Eunji 烘焙最重要的原则就是用最好的原材料。Lysée 店里

所有的烘焙面粉，巧克力，香草豆等都来自不同的地方，甚至有一些材料是 Eunji 挑选的独特供应商。

目前 Lysée 店里的六款烘焙蛋糕大部分的灵感都来自时令水果。Eunji 喜欢在水果最新鲜的时节让它们给烘焙注入最好的味道。“定菜单的另外一个考虑因素就是我希望给大家呈现的产品是我每天都想吃的产品。比如玉米慕斯蛋糕，我非常喜欢吃玉米，所以我就做了一个还原玉米形状的蛋糕，它由玉米味奶油，和烤玉米奶油味基底调味而成，所以玉米味道浓郁。” Eunji 说道。

店内的其他特色烘焙包括由韩国烤糙米，山核桃果仁糖和糙米焦糖混合而成的 Lysée 招牌慕斯蛋糕，草莓塔，巧克力慕斯等。

Eunji 认为对甜品师而言最重要的就是要保持热忱，树立风格和刻苦练习。

“没有一件事是容易的，开店更难。我觉得大家只有保持身体上和心理上健康才能有精力为自己喜欢的事付出。伟大的甜品师做出的甜品都是艺术，大家的灵感都是从生活中而来，或许是读过的书，看过的电影，走过的风景，也可能就是对日常生活的观察。但无论如何，要有自己的风格，要清楚自己想给食客带来什么体验，” Eunji 说道。“真正的喜欢是坚持，一定要坚持下去。”



申明：本文不含商业推广

欢迎各位餐饮家向我们推荐新店新菜式新饮品。联系：关注《LittleLaba 餐饮家》微信公众号，添加餐饮家小助手。



The Tradition 老味道

妈妈的味道

Magna Kusina

2525 SE Clinton St, Portland, OR 97202

文 | 邵思睿

图 | Magna Kusina

Carlo Lamagna 今年获得了詹姆斯·比尔德奖 (James Beard Awards) 的最佳厨师 (西北部及太平洋地区) 提名奖。他在波特兰的餐厅 Magna Kusina 有一道不可或缺的菜, 就是“鲁比亚 (Lumpia)”。**Carlo 说, 食客可以对店里的每一道菜做出任何评价, 唯独对“鲁比亚”这道来自妈妈的菜不可以。**

鲁比亚在中国又称春卷, 常见于印度尼西亚和菲律宾。这道菜创立于 17 世纪前西班牙殖民时代, 是菲律宾聚会和庆祝活动中最常见的菜肴之一。它由薄纸状或纱状糕点皮制成, 称为“鲁比亚包装纸”, 包裹着咸味或甜味馅料。它通常用作开胃菜或小吃, 可以油炸或新鲜 (未油炸) 食用。

而在印尼, 它与当地的华人移民密不可分, 虽然存在一些当地的本土化, 馅料成分可能会有所不同, 但制作工艺并没有发生巨大的改变。最受欢迎的本土化是“鲁比亚三宝垄”, 有油炸或未油炸两款。在印度尼西亚, 鲁比亚的本土化通常以食谱起源的城市命名, 其中三宝垄是最著名的。

“鲁比亚是早期福建移民带入到菲律宾的, 是当今非常典型的菲律宾移民菜系,” Carlo 表示。

我问道: 这些年来, 你对

鲁比亚做了什么改良吗? 比如在配料, 或者烹饪方式方面。Carlo 给了一个坚决的否认。他说, 为什么要去画蛇添足呢? 完美的经典不应该被打扰。

直到现在, Carlo 一直延续着妈妈的制作配方, 没有任何改变。鲁比亚在店里的制作工艺也和传统的鲁比亚制作工艺完全一样。Carlo 做鲁比亚时, 用的馅料是猪肉和蔬菜, 他把它们卷在饼皮里以后先清炸, 而后深炸直到金黄。

“从我记事起, 鲁比亚这道菜就在我的生命中占有重要的位置。小的时候, 妈妈在家里经常烹饪这道菜, 我是在日常的潜移默化中学会了鲁比亚,” Carlo 说道。

“对我而言, 这道菜不只是妈妈的味道, 它还象征着团聚, 以及家里的一些重要事件。只要家人们聚在一起, 餐桌上就永远不会少了这道菜。所以我把它带到我的餐厅里, 一方面是

想和大家分享妈妈的味道, 分享我的童年甚至一生中对我最重要的菜肴; 另一部分是继承一个传统, 让菲律宾的传统美食得到更多人的认可和接受, 也希望他们在吃这道菜品时可以和我们分享一样的快乐。”

从业 21 年, Carlo 获得过很多荣誉, 比如明星厨师给予的“2018 年波特兰明星厨师”称号, 还有美食网站 Plate 给予的“2018 年最受关注的厨师”称号等等。这些过往的经历和积累让 2019 年 8 月开业的 Magna Kusina 幸运地抗过了新冠。这家开业不到三年的小店获得了多项荣誉, 成了波特兰小有名气的菲律宾餐厅。《美食和美酒》杂志赞美 Carlo 为“他做的菲律宾菜有一种无拘无束的热情和感染力, 夹杂了作为菲律宾后裔的自豪感”。Carlo 对今年充满了期待, 而更期待的是他策划了很久的 testing menu 和筹划已久的第二家店。📍

《餐饮家》采访了 Carlo Lamagna, 全部内容在第 24-28 页



申明: 本文不含商业推广

欢迎各位餐饮家向我们推荐在北美流行的中华经典之味。联系: 关注《LittleLaba 餐饮家》微信公众号, 添加餐饮家小助手。

HOW TO BE A RESTAURATEUR

如何 成为 餐饮家

美国“餐饮奥斯卡”詹姆斯·比尔德奖在 2022 年终于重归。芝加哥文化中心的千禧大厅里，美国最杰出的餐饮家们，经历了整整两年的痛苦与伤痛，终于可以转过身来，重聚一堂，为自己喝彩。

这是全美向餐饮家致敬的高光时刻。

《餐饮家》同詹姆斯·比尔德奖表彰的其中几位亚太裔餐饮家进行了交谈。他们向我们讲述了一个餐饮家的人生意义，在餐厅里度过人生的大部分时光，对于他们来说意味着什么，他们从中学到了什么。





Du Venons Nous
 Que Sommes Nous
 Ou Allons
 HOW TO BE A RESTAURATEUR

Brandon Jew

文 | 邵思睿
 图 | Mister Jiu's

我是谁？我从哪里来？
 我到哪里去？

《我们从哪里来？我们是谁？我们到哪里去？》保罗·高更于1897年创作的布面油画，现藏于美国波士顿美术馆

2022年詹姆斯·比尔德奖表彰的最佳厨师中，夺得加州地区最佳厨师桂冠的 **Brandon Jew** 是惟一一位华裔。而他对《餐饮家》的述说却是从迷失开始的。

Brandon Jew
 2022 James Beard Awards
 最佳厨师（加州）

Mister Jiu's
 28 Waverly Pl, San Francisco, CA 94108

我姓什么？

• Mister Jiu's (Brandon Jew 的餐厅, 2016 年甫一开业即摘得米其林一星, 编者注) 其实是用我的姓来命名的。虽然我现在的姓是 Jew, **但我一直在寻找我真正的姓。**

• 我在加州里士满 (Richmond) 出生, 也在加州长大, 但我一直都不知道我真正的姓到底是什么。

• 我的祖父母移民来美国时, 刚到天使岛, 他们的姓氏就被改变了。姓氏怎么改, 大概取决于刚进入美国时, 移民局的工作人员觉得怎么写更方便。我猜测我的祖父原本姓 Jiu, 只是移民局图方便写成了 Jew, 于是我们一家到现在都姓 Jew。

• 姓氏改变这件事发生在很多国家的移民者身上。我曾和一位意大利移民聊过这事。他本来姓 Pesce, 翻译成英文就是 Fish(鱼), 结果他的姓氏在移民之后就变成了 Fish。

• 但我的祖父不愿意改姓, 他怕被驱逐出境。而作为华裔的我, **我一直在问我姓什么, 我是谁。**也许 Jiu 也不是我真正的姓, 我很想知道, 我的真实姓氏是什么, 我想改回我真正的姓。把餐厅命名为 Mister Jiu's, 是我对改回真实姓氏执念的第一步。

我的祖母

• 我上大学时就开始在餐厅里打杂, 一开始是清洁工, 后来是送菜员, 再后来有一个厨师走了, 我就顶替了他; 再后来, 我去了意大利, 在 Piedmont 和 Bologna 两家餐厅学到了很多意大利菜; 再后来, 我回到旧金山,

相继在三家餐厅做, 包括米其林三星餐厅 Quince。在旧金山 Zuni Cafe 做的两年里, 我师从名厨 Judy Rodgers; 再后来, 我被 Bar Agricole 聘为主厨; 再后来, 我去了上海一段时间, 专门学习做中国菜。

• 意大利菜在我生命里扮演了很重要的角色, 我对意大利菜如何与人们的庆祝活动相融合, 如何给菜配不同的原料, 感受很深。

• 对意大利菜的理解让我意识到, 我应该研究一下家里的菜品。我觉得我有义务把家里的中国菜传承下去。

• 其实, 我对厨艺的喜爱来自于我的祖母。

• 我爱上做饭的过程很简单。最开始我参与做饭, 是帮我的母亲和祖母做一些准备工作。我至今还记得大家围着餐桌分享美食的情形, 那种欢快的气氛, 我很喜欢那种气氛。正是那种气氛, 激发了我用做饭与大家分享快乐的想法。

• 我一直都认为**餐厅是人们庆祝和聚会的地方**。很多中国文化都和聚餐有关, 所以对我来说, 拥有一个可以让人们面对面互动的地方非常重要。

• 我一直都喜欢中国菜, 就是因为它是非常分享的。我觉得, 尤其是**我们现在的社会, 大家互相分享食物的过程非常重要。大家通过食物连结在一起。**

• 在家里做饭的好处就是一天或许可以做两到三顿饭, 如果一个菜品做出来不满意, 我还有其他的尝试机会, 还可以去做一些调整, 这样日复一日, 自然就会做得越来越好。



• 我的祖母很喜欢做饺子。她做的饺子味道很足, 馅也很丰富, 有蘑菇, 虾米, 核桃……等等等等。

• 我的祖母从来不用菜谱, 她都是随心所欲随意发挥。这也是我想推广的一种做菜方法——**我们不应该被菜谱限制住。我们努力学习厨艺, 就是为了更好地根据不同的情形, 用不同的料, 调不同的味, 做出不一样的菜肴。**

• 我的祖母被诊断出癌症的时候, 我决定要开自己的餐厅。很大程度上, Mister Jiu's 是为了纪念我的祖母。

我的中餐梦

• 但其实我的祖父母并不理解我为什么要做中餐馆, 他们不理解我在中餐上寄托的希望和梦想。我自己也知道, 中餐现在面临很大的挑战, 整个餐饮行业也很艰难。

• 美国对于中国美食是有偏见的。

• 在美国人的印象里, 最好吃的中国菜在中国城。但随着近年来中餐的发展, 很多高级中餐馆已经脱离了中国城的范围。

• 很多美国人自动将中餐和廉价联系在一起, 在他们的印象里, 中餐就是几美金可以吃到的饭菜。但现在有的中餐馆也拿到了米其林, 有的中餐也推出了高级料理。我们需要纠正美国人的观念, 告诉他们**中餐不再是廉价的象征。**

• **要想让中餐未来在美国大放光彩, 就要去鼓励年轻人走向这个行业, 鼓励他们做菜, 让他们真的享受这个过程。**我希望我可以为后代们做一个榜样, 给年轻的华裔厨师一些激励。

• 我自己刚开餐厅的时候其实也没有很大的文化自信。因为我是美籍华裔, 我经常会问自己我的餐厅足够地道吗? 什么是地道的中国菜?

这个餐厅能不能定义我? 我应该如何定义我自己? 我有足够多的中国人特征吗? 还是说我就是彻头彻尾的美国人? 随着不断地问自己这些问题, 我不断调整自己的位置, 我不断回忆自己的童年和经历, 我想在这中间找一个平衡。

• 我认为所有美籍华裔移民的孩子们都在经历这个问题, 不但孩子在经历, 上一辈也在经历。我的父母在经历, 我的祖父母也在经历。我曾以为我在上海的生活可以让我感受到中国是我的另一个故乡, 但实际上我更多感受到的仍然是美国的文化, 我更看重的是美国人如何看我。我一直处于中美文化的夹缝之间, 一个很尴尬的位置。

• 我很幸运, 从小就可以感受到美国的中国文化。虽然在厨艺方面最开始我师从意大利人学习意大利菜肴, 但我可以很好地将我过去的所学结合中国文化去创造一些新的中国菜, 我觉得这也是我定义“地道”的一个方式。

• 我希望, Mister Jiu's 可以成为下一代美籍华裔的象征。

• 很多人说我的餐厅得了很多奖, 觉得我很厉害, 但我其实把 Mister Jiu's 当成一个非常独特的私人餐厅——这个餐厅可以诠释我过去的经历。我也**希望越来越多的华裔餐饮人的餐厅或者店面可以代表他们, 无论是代表他们的故事还是代表他们的特点, 至少它应该打上他们个人的烙印。**

厨师要与四季为友

• 做中餐不难, 难的是要花费心思去研究和练习。

• 我的灵感其实都来自于平时的练习, 我对食材的理解以及多文化背景对我的影响。

• 有时我也会思考怎么将美国的传统原材料加

到中国菜当中。比如，怎么把牛油果加到中餐里？如果没有葱，是否可以用比葱更辣一点的美国西洋菜。就是这样，我一边思考，一边进步和创新。

• **作为厨师，你必须非常了解自己的原材料。**我学习中餐的方式和我学习加州菜系的方式非常相似。在这两种菜系的学习过程中，原材料是最后成品的决定因素之一。

• Mister Jiu's 的菜品之所以越来越好，是因为我们对于自己的食材和用料越来越了解，我们根据季节的特点做很多调整。

• **厨师要与四季为友。**了解什么样的食材在什么季节最适合用来做原料是非常重要的。以番茄为例，夏天的番茄有很多种，每一种番茄都会有很多种做法，重要的是我们怎么把当季的番茄与原有的菜品联系起来。

• 厨师还要了解食材的生产地。**关于食材的一切都会影响一道菜的整体呈现。**依然以番茄为例，我们需要知道哪种类型的番茄在什么地方长得最好，了解它们的口感，色泽。



• 我在 Mister Jiu's 的菜单上加入了一些我在上海品尝到的美食的记忆。不过，要想达到炉火纯青的程度，还需要很长时间。

• Mister Jiu's 是将传统粤菜与当代加州风味相结合。刚开业的时候，我们提供 69 美元的五道菜的菜单：包括莲藕沙拉、金莲花酸辣鱼汤、韭菜大头菜上海年糕、小姜蒸阿拉斯加大比目鱼和自制烟熏牡蛎——此外还有茶熏鸭，玫瑰花蕾慕斯草莓黑芝麻蛋糕，等附加菜品。后来，我们又逐渐加入了牛里脊炒饭，鞑靼牛肉配墨西哥胡椒，龙虾米粉卷，小白菜配酱汁、扇贝和意大利熏火腿，荷兰脆饼叉烧包，酸辣葱油饼，脆皮红萝卜糕，配橄榄和蘑菇。

你要为自己做的每一道菜骄傲

• **我建议每一位厨师都去思考自己的身份。**思考自己到底属于哪里，思考自己做出的菜品会怎么定义自己。

• 厨师要知道自己为什么要做这道菜，要熟悉菜品里的每一个调味和每一种食材。这种熟悉不是熟悉他们的名字，而是它们从哪里来？为什么选用了这个品种？厨师必须能找到最好的食材，必须能清楚地给食客解释一道菜的来龙去脉。

• 中餐和其他菜系不同，中餐的背后有很多文化。**作为厨师，我最害怕的就是自己做得不够好，不能将一道菜背后的文化完美地展现出来。**

• 这些年我也遇到了很多困难，有很多挑战你会在不同的时间都重复遇到。关键在于要创立一个团队去一起解决问题。

• 创立团队最重要的一点就是了解自己团队成员的优劣势，把合适的人放到合适的位置才是最佳用人之道。

• **最重要的，你要为自己的热爱而付出，你要为自己做的每一道菜骄傲。**👊



Sheldon Simeon

文 | 邵思睿
图 | Tin Roof Maui

美食是一种
语言

也许，在夏威夷，除了 **Sheldon Simeon**，没有其他人更适合给来自他方的客人介绍这片热情土地上的美食。



Sheldon Simeon

2022 James Beard Awards
最佳厨师提名（西北部及太平洋地区）

Tin Roof Maui

360 Papa Pl Ste 116, Kahului, HI 96732

Sheldon 获得过两次“最佳厨师”和“观众最喜爱的厨师”称号。2013 年，在美国厨艺真人秀节目《顶级厨师 (Top Chef)》中，节目的终决评审，美国最知名的厨师汤姆·科利奇奥 (Tom Colicchio) 对 Sheldon 说：“我真的认为你会在这个国家的烹饪大师中占有一席之地。”

2021 年，在妻子和朋友的鼓励下，Sheldon Simeon 出版了烹饪书籍《烹饪真正的夏威夷 (Cook Real Hawai'i)》，这本花了三年时间才写完的书不仅是一本菜谱，Sheldon 还用“real (真正的)”这个词向读者强调对亚裔夏威夷文化的深度关注。

Sheldon Simeon 是詹姆斯·比尔德 (James Beard) 奖最佳厨师的提名获得者。以下是他想告诉《餐饮家》读者的餐饮真谛：



美食是另一种语言

- **美食，是另一种用来传播的语言。**我希望我能通过我烹饪的食物把不同的文化融合在一起。
- 我从小就做饭。我出生在夏威夷大岛东部 Hilo 地区，我的爸爸妈妈、爷爷奶奶都喜欢做饭。他们做饭非常好吃。爸爸妈妈在我很小的时候就教我烹饪。
- 夏威夷居民喜欢吃米，所以，我学会的第一件事是如何正确地洗米和煮米饭。
- 我家是家族的聚会之处，每个节日或者生日聚会都会在我家举办，所以我从小就在烹饪的氛围下长大。

- 虽然出生长在夏威夷大岛，但我的根在菲律宾。我的爷爷奶奶年轻时从菲律宾移民到美国打工。
- 我只回过菲律宾一次。我在夏威夷吃到的菲律宾菜和真正的菲律宾菜差别很大。我希望可以用我的创作让更多人理解菲律宾菜。
- 从厨师学校毕业后，我一直致力于研发可以代表夏威夷和菲律宾的菜品。
- 最开始我对建筑有过一阵子兴趣，也曾一度梦想成为一名建筑师。但当我的长兄去了厨师学校时，我便开始想，到底是想把四年的时间花在读书上，还是去一个厨师学校学习烹饪？几番衡量后，我选择了后者。我觉得这是目前我做的最好的决定之一。
- Tin Roof (锡屋顶, Sheldon 的餐厅) 这个名字就来源于童年时我家里屋顶上的雨声。

好的厨师可以赋予食物灵魂

- 夏威夷定义了我的烹饪。我需要尊重这里的文化，去参与它，然后去诠释它。
- **有的人表达的方式是冲浪，是音乐，我的表达方式就是烹饪。**
- **好的厨师可以赋予食物灵魂，这是烹饪最美好的地方。**这种创作的灵感可能来自于生活里的某个瞬间，或者过往的一段经历。一旦食物有了灵魂，即使别人拿到一样的食材和菜谱，它都是不可复制的。
- 当我想到舒适的生活时，我的脑海中马上会出现海滩度过一天后回到家的情景。在一天的疲劳跋涉后，到家可以吃一份清爽的开胃菜，一盘面条和一碗汤，就是生活最好的赠予。我想把这种有着夏威夷灵魂的简单饮食传递给食客，让食客在这种朴素的食物中找到生活的乐趣和意义。



- 在烹饪时，**厨师应该知道他做的每一道菜的意义是什么。**我们做饭，不是简单地把食材放在一起煮熟。我们要了解食材，知道它们来自哪里，为什么这样搭配，并且可以很清楚地讲给食客。
- 从业 17 年，我曾服务于 5 家餐厅，9 个后厨。虽然每一段经历都给我带来了质的突破，但记忆最深刻的还是在 Migrant 的经历。
- Migrant 的老板是第一个给我权利去掌管



整个餐厅的，我可以自由发挥，任意做我想做的菜式，也是这个时候，我第一次有了自己的团队，积累了团队管理经验，这对我之后开自己的餐厅有很大的帮助。

如何当一个餐饮家

- 很多人都想在开店和家庭中寻找一种平衡，但是做餐饮没有平衡，你必须要牺牲一头。
- 我家里有四个小孩，我很想多花一些时间陪伴家人。我和妻子是很好的搭档，她来负责店里的人力等对外的事情，我只负责研究菜品。

• 我把很多专业的事情交给专业的人来做，比如我们有一个完整的公关团队，我们的社交媒体也有专门的人来运营。我们现在有 15 个员工，还有额外的 4 个专业人士来负责社交媒体和公关。

• 在决定是否要雇专业公关团队的时候，餐厅应该主要考虑两件事：

第一，餐厅所在的位置是不是游客容易接触到的。比如我的餐厅其实是在夏威夷的一个社区里，我们在本地可以有很好的客源，但本地人口毕竟有限，而且夏威夷又是一个依靠旅游业拉动经济的地方，所以必须确保我们在游客里有一定的知名度，这样才可以让我们的收入稳定。考虑到这个因素，我才雇佣了专业团队来帮我做公关，他们可以帮我接触到更多的媒体，给餐厅带来更多的曝光度。

第二，要考虑自己是否有精力来学习社交媒体有关的运营。我们都知道社交网络营销在餐饮业越来越重要，做正确的推送和做好的推送并不是一件容易的事情，这背后有一整个市场营销的理论，包括什么时候发布推送，发布什么样的推送，预计送达什么样的人群，怎么和关注者互动，什么时候可以做一些线上活动。我选择让专业的人来做就是为了做好做对，也让自己有更多的时间研究菜品和陪伴家人。

• 疫情让我学到最重要的一点就是要懂得变通。特别是在一个旅游胜地做餐饮，当没有足够多的游客来支撑经济时，餐厅就要想办法去服务自己所在的社区，要增加和社区的粘合力，确保自己在当地处于不败之地。这要求餐厅拥有者不断地去观察餐厅的运营，懂得即时调整，然后再观察，再调整。

• 我喜欢做餐厅管理者，希望可以给厨师们创造一些菜谱，也希望自己可以成为员工的导师，了解员工的目标和梦想，给予他们支持和机会去实现他们的最好的人生。👏



ASK A RESTAURATEUR

《餐饮家》问餐饮家



姓名：Sheldon Simeon
性别：男
年龄：39
你来自哪里：希洛，夏威夷
从事餐饮业 23 年

• 目前的心境怎样？

现在感觉是最好的时候，我有一个很给力的团队，他们能让我尽情的享受和家人的时光和陪伴孩子。

• 最难忘的时刻是什么时候？

和我的妻子一起拿到 Top Chef Quickfire Challenge 奖项。

• 你最喜欢的食物是什么？

地道的夏威夷菜。

• 最恐惧的是什么？

不能满足我孩子的要求，不能给他们提供他们想要得到的机会。

• 认为程度最浅的痛苦是什么？

无。

• 最喜欢做的事是什么？

洗车。

• 最后悔的事情是什么？

在做厨师的早期，牺牲了太多陪伴家庭的时间为我的职业生涯铺路。

• 如果能选择的话，你希望让什么重现？

Aloha。

• 最伤痛的事是什么？

无。

• 何时何地让你感觉到最快乐？

我四个孩子出生的瞬间。

• 自己最伟大的成就是什么？

家庭和睦。

• 这一生中最爱的人（或物）是什么？

我的妻子。

• 座右铭是什么？

如果你现在都没有时间做一件事，那什么时候有？

Carlo Lamagna

文 | 邵思睿
图 | Magna Kusina

每一道菜
都应该有它自己的故事

2019年8月才在波特兰开业的 Magna Kusina，在短短不到三年的时间里就拿了包括全美“餐饮奥斯卡”詹姆斯·比尔德奖在内的至少三项大奖，成了波特兰颇具名气的菲律宾餐厅。

这间餐厅的拥有者 **Carlo Lamagna**，今年詹姆斯·比尔德奖的全美最佳厨师提名奖获得者，向《餐饮家》分享了他做的菜背后的故事，以及，他经营餐厅的秘诀。



Carlo Lamagna

2022 James Beard Awards
最佳厨师提名（西北部及太平洋地区）

Magna Kusina

2525 SE Clinton St, Portland, OR 97202

每一道菜都应该有它自己的故事

• 我店里菜单上的每一道菜背后都有一个故事。这个故事或许跟我为什么在美国有关，或许跟我为什么喜欢烹饪有关。

• **你可以随意对我发表看法和意见，但绝不可以对我的鲁比亚有异议。因为这道菜是我妈妈教给我的。**

• 我做菲律宾菜是希望把这个文化带到这座城市，有更多的人喜欢上它。

• **我一直觉得我的工作有两部分：一部分是把菲律宾菜介绍给大家，另一部分是确保食客是真的喜欢我做的菜。**

• 我把 Magna Kusina 定义为现代菲律宾菜。拿炖牛尾这道菜来举例，传统的烹饪方法是用花生酱来做调料，但我用自己做的南瓜子酱。我觉得这不仅是对菲律宾菜的一种创新，也是让这道菜可以被更多对花生酱过敏的食客所品尝。

• 我打算在今年下半年来发布我们的 testing menu，每个月一次，每次一周，大家可以提前定位置。

• Testing menu 的精华应该是最简单的食

详情在这里，第8页



材做出最惊艳的味道。让简单的食材有着米其林的口味和体验，这是每个厨师都应该追求的极致。

• 我要再重复一遍：做 testing menu，要尽量赋予每道菜一个故事。

• Testing menu 应该给食客带来一套完整的体验。餐厅如果想要尝试 testing menu，应该早在装修上就做一些准备，比如几个座位，需要多少人工，如何定价，利润要维持在多少，厨房有没有能力去完成……等等。

我的厨师之路

• 我出生于菲律宾首都马尼拉的一家中国医院，自小随父母移民美国，在底特律长大，家里还有一个姐姐和一个哥哥。即使身在美国，从小我就被家里的菲律宾亲戚围绕着，所以对菲律

宾菜非常熟悉。

• 小时候，我们总是去叔叔家吃饭。我父亲和叔叔会经常去密歇根的一个市场买活山羊，回来之后，他们就在车库里一待好几个小时。再打开车库门时，就有一堆做好的食物。那个时候，我觉得做饭太神奇了。

• 那时候，我还不知道厨师可以成为一个人的职业，我只是以为大家都很喜欢做饭。

• 对餐饮行业有了更多了解后，我在 20 岁时去了厨师学校，毕业后去了不同餐厅后厨，而后觉得自己需要进一步修炼，便又去厨艺学院中的佼佼者——美国烹饪学院（CIA, The Culinary Institute of America）修了第二个烹饪学位。

• 我早就有了开一家自己的餐厅的想法，我想要让更多的人知道菲律宾菜和每一道菜背后

的故事。

• 2009 年，我的父亲诊断出癌症不久后就离我而去。父亲对我说的最后的话是希望我不要忘记自己是谁，要永远以自己是菲律宾人的后代而骄傲。父亲希望我把菲律宾文化通过自己擅长的方式传递给整个世界。这段最后的对话成了我的使命，也是我把开餐厅这个愿望付诸于实际行动的转折点。

• 2019 年，其实还没准备好，但我仍然开张了我的餐厅 Magna Kusina。开业初期，餐厅没有 POS 机，没有吧台，甚至还没有拿到酒牌。菜单写在一个小黑板上，桌椅也没有合理的设计。但好在餐厅活了下来。

• 跟芝加哥等大城市比起来，其实波特兰的菲律宾裔并不算多。除了社交媒体，我是依靠了一个联系紧密的社区，才得以在这里深深地扎下了根。

• Magna Kusina 选址在一个很小的社区，邻里之间关系密切融洽。这很容易给餐厅带来人流，也容易和食客建立起长久的信任关系。

我是这样应对疫情的

• 疫情打了我个措手不及，但我始终相信，做餐厅就是要及时反思当前的情况，然后找到解决对策进行调整。

• 在疫情期间我做了三种尝试。

最开始波特兰全面封锁时，我开始尝试外卖菜单。做了一周之后，发现大家对每个菜的订单数量不一，对疫情期间的厨房挑战很大，于是我暂停外卖，关闭几周，寻找对策。

几周后，我们重新开业，推出了了 25 美金三个 course (包括前菜，主菜和甜品) 的菜单，这样餐厅只需按数量出餐即可，这个方法奏效了。但是过了一段时间后，出现了订单下降的状况，我知道又该换方法了。

我尝试了早餐面包，给大家六七个选项的午餐外带，还有节日里的特别菜单，这些都取得了很好的效果。

我觉得正是这种观察，反思，调整，进步帮助我们度过了疫情。

• 疫情期间我也没闲着，我去参加了《环球美食争霸赛 (the Globe)》厨艺真人秀，这个节目也帮助增加了餐厅的知名度。

• 今年，对我和 Magna Kusina 来说，都是不平凡的一年。自开店起，因为疫情的影响，Magna Kusina 还没有完整营业过一整个自然年。今年，将是第一年。📍



ASK A RESTAURATEUR

《餐饮家》问餐饮家



姓名：Carlo Gallardo Lamagna
性别：男
年龄：41
你来自哪里：菲律宾
从事餐饮业大约 21 年

• 目前的心境怎样？

我觉得我的生活和工作目前有一个很好的平衡，很多时候他们是失衡的，但很幸运我成功地做到了平衡。

• 最难忘的时刻是什么时候？

在职业发展上我最难忘的时刻是餐厅开业的那一刻。

• 你最喜欢的食物是什么？

我喜欢来自所有国家的所有食物。

• 最恐惧的是什么？

目前没有最害怕的事。

• 认为程度最浅的痛苦是什么？

目前没有。

• 最喜欢做的事是什么？

和家人在一起，感受艺术，弹琴听音乐。

• 最后悔的事情是什么？

目前没有后悔的事。

• 如果能选择的话，你希望让什么重现？

我希望可以重现我开餐厅的瞬间。

• 最伤痛的事是什么？

目前没有。

• 何时何地让你感觉到最快乐？

我的孩子出生的时刻。

• 自己最伟大的成就是什么？

开了一个餐馆，养育我的家人。

• 这一生中最爱的人（或物）是什么？

我的妻子和小孩。

• 座右铭是什么？

你一定可以做到。（这句话在任何情况下都可以让人继续坚持做喜欢的事和鼓励自己。）



WWW.MENUSIFU.COM

亲友开店你推荐，不仅帮忙还躺赚！

介绍成功返款 \$100，每单最高可达 \$760！



扫描二维码完成推荐！



即刻购买首套电脑，超级优惠只要：

~~\$2,100~~
\$299

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



MenuSifu点菜大师，北美知名餐饮品牌的共同选择！



活动专线: 201-731-4788

349 5th Ave, 3rd Floor, New York, NY 10016

Mutsuko Soma

文 | 邵思睿
图 | Kamonegi

你要
确保独特

Mutsuko Soma 在日本栃木出生长大，十八岁来美国读书，她的 Kamonegi 开业的几年时间里，Mutsuko 包揽大小奖项无数：2018 年西雅图年度餐厅，2019 年 Food&Wine“最佳新厨师”，今年詹姆斯·比尔德奖年度最佳厨师提名。她与《餐饮家》的交谈开始于她付出了最大热情的食物：面条。



Mutsuko Soma

2022 James Beard Awards
最佳厨师提名（西北部及太平洋地区）

Kamonegi

1054 N 39th St, Seattle, WA 98103

我爱吃面条

• 我，爱，吃，面条。有的时候我一天要吃两包拉面。我就是喜欢。

• 我的 Instagram 主页里有好几个叫做“顶级拉面”的故事合集，每一个合集里都是我对拉面的创新研究的全过程。我把这些创意做法记录下来，希望教给更多喜欢拉面的人。

• 我从小吃着奶奶的荞麦面长大。奶奶是个很好的厨师。她喜欢钓鱼，喜欢在家里种粮食、种蔬菜。我从小就观察奶奶用自家产的大米和荞麦制作面条。奶奶给了我很多启发，长大后，我就喜欢研究各式各样的拉面。

• 2001 年，我来美国就读加州州立大学北岭分校。可是我却一直心心念念着荞麦面。于是，来美国才一年，我就转学到了西雅图艺术学院的烹饪学校。

• 毕业后，我去了西雅图的一些法国餐厅和西班牙餐厅工作，包括 Harvest Vine、Saito 和 Chez Shea，但我还是发现自己对荞麦面的热情不减。于是，我又飞回日本，参加了一个荞麦面的制作课程，从荞麦面历史学起，学习了荞麦碾磨工艺的所有知识。

• 学习荞麦面的过程中，我意识到，其实美国很少有餐厅可以做非常专业的荞麦面。我不禁觉得自己发现了商机，我在心里想：既然没有人做，那我为什么不呢？

• 2013 年，我回到美国，在西雅图开了一家以手工荞麦面为特色的日本美食酒吧 Miyabi 45th。当时选择西雅图有两个原因：一是我之前在西雅图读书工作，对这里比较熟悉；另外，西雅图的气候和日本很像，有山有水，四季分明，我生活起来很自在。

• 2016 年我有了小孩，不得不暂时离开餐厅

照顾刚出生的孩子。在休假期间，我开了个 popup 晚餐，用这种方式继续向西雅图的食客来介绍荞麦面。再回来后，我就开了荞麦面餐厅 Kamonegi。

• 我做的荞麦面是传统的 ni-hachi style 做法，面条的原材料 80% 来自于荞麦面粉，经过手掌的按压，逐渐让面粉团的面筋变低。

• 荞麦面和酒是绝佳搭配，所以我又去考了侍酒师。这样，我就可以根据客人的喜好搭配最合适的清酒，给客人带来独一无二、非同一般的享受和体验。我是通过 WSET III 级的清酒侍酒师 (Kikizakeshi)，也是经过认证的烧酒顾问。在我的荞麦面餐厅 Kamonegi 隔壁，我还开了一家清酒酒吧 Hannyatou。

你要确保独特

• 在整个西雅图，你很难再找到第二家像我们这样，可以同时把手工荞麦面和天妇罗做得这么正宗的店铺。

• **独特，让你的店可以一直屹立不倒。**

• **每一次有新的想法时都要确保它是独一无二的。要一直保持开放的心态，这是我的烹饪秘笈。**我的菜单上有很多日本和北欧菜系的融合，这种融合是别人无法超越和复制的。

• 我的店内除了荞麦面和天妇罗，还有我亲自炮制的泡菜，味噌，酸黄瓜，日式醋汁。但我最自豪的，还是 Super foie gras “tofu”。它是把鹅肝，虾和日式传统的开胃菜 agedashi tofu (日式炸豆腐) 相结合的一款招牌欧洲风日式菜肴。

• 其实我也不知道我的灵感来自哪里，大概是平时读的书，以及网上的阅读。



- 我们在短短几年内得了这么多奖，那是因为我的菜品都是凝结了我心血的原创。

对你的员工付出真心

- 开业五年里，我最大的挑战是如何去管理餐厅员工。

• COVID-19 让很多事情变得不可测，有时候我需要让人离开，有时候我需要去雇更多的员工，这些其实对我都是一种消耗。即使很多时候一些感兴趣来工作的人都是慕名而来找到我，我也仍然觉得这对运营餐厅而言是一种消耗。因为每新雇佣一个人，你就要付出时间和经历去给他们做一些培训，这种培训可能是礼仪上的，也可能和烹饪有关，这些都非常耗时间。因为疫情，我也无法判断他们可以在店里做多久，所以只能去想办法应对这种不确定性。

• 从疫情期间和员工的相处之间，**我学到的最重要的一点就是，要对员工付出真心。**我的员工来到我的店里，我不仅会教他们礼仪等一些基本知识，我还会教他们做手工荞麦面和如何给荞麦面配酒。

• 大家都在餐饮行业，很有可能，有一天，他们离开了你的店去自立门户与你竞争。多一些朋友总比多一些对手要好。

• 疫情期间，我给餐厅的菜单进行了很多随机发挥，却意外收获了很多好评。因为自己也有一个四岁的宝宝，所以我在菜单里给儿童餐加入了免费的柴鱼碎米饭球和养乐多。没想到，这个简单的举动让很多人觉得感受到了餐厅的关怀。

应该自己运营社交媒体

• Instagram 对一家餐厅来讲很重要，特别是我们作为非美国出生的餐饮工作者，想要让



自己的餐厅有更多的影响力，就要适应美国的推广方式。

• 我不喜欢把社交网络交给一个员工或者第三方来打理。因为交给员工的话，员工一旦离职，你又要重新找人来。一个新人从开始到熟悉需要一段时间，这段时间很可能就荒废掉了。如果交给第三方，第一是价格比较贵，第二，他们无法表达一道菜品的灵魂。我认为厨师或者餐厅拥有者应该来运营社交媒体，只有他们才了解一道菜的精髓，才能表达清楚。

• 一周至少发三条 Instagram。我们店的社交媒体都是我亲自运营。一般每天 10 点半左右发布当天的第一条 Instagram。

• **做社交网络最重要的两点：一个是要及时更新餐厅状态，另一个是要保证和食客的互动。**一旦有食客在 Ins 上 @ 我，我要确保我会转发，也要确保自己回复每一个客人的私信和评论。

• 除了一些菜品的更新，我的 Instagram 还会发一些厨师的动态。即使没有华丽的图片，**最真实的食材和最真实的菜品状态，才是真正打动食客前来品尝的核心。** 📍



ASK A RESTAURATEUR

《餐饮家》问餐饮家



姓名：Mutsuko Soma
性别：女
年龄：39
你来自哪里：日本栃木
从事餐饮业 20 年

• 目前的心境怎样？

我觉得现在自己的状态很好，我有很好的团队，而且生意也逐渐向疫情前恢复。

• 最难忘的时刻是什么时候？

我女儿出生的时候。

• 你最喜欢的食物是什么？

辣鸡翅。

• 最恐惧的是什么？

有一天失去我的已经 16 岁的狗。

• 认为程度最浅的痛苦是什么？

研究新菜谱。

• 最喜欢做的事是什么？

我的家人，包括我的丈夫，女儿烹饪和野营。

• 最后悔的事情是什么？

目前没有后悔的事。

• 如果能选择的话，你希望让什么重现？

目前没有。

• 最伤痛的事是什么？

和懒惰的人一起工作。

• 何时何地让你感觉到最快乐？

女儿出生的时候我是最快乐的。

• 自己最伟大的成就是什么？

获得 2019 年《美食和美酒》杂志颁布的最佳新厨师称号。

• 这一生中最爱的人（或物）是什么？

我的家人，包括我的丈夫，女儿还有狗。

• 座右铭是什么？

保持原创，保持创新。

Thomas Pisha-Duffly

文 | 邵思睿
图 | Oma's Hideaway

味道
第一

Thomas Pisha-Duffly 从没有去过厨艺学校，但这并不能阻止他凭着天赋和对烹饪的热爱拿下一个个奖项，包括今年的詹姆斯·比尔德奖的最佳厨师提名。Thomas 对《餐饮家》说，味道是第一位。



Thomas Pisha-Duffly
2022 James Beard Awards
最佳厨师提名（西北部及太平洋地区）

 **Oma's Hideaway**
3131 SE Division St, Portland, OR 97202

我要成为怎样的厨师？

- 我有四分之一是中国人。
- 虽然烹饪一直在我的生命里有一席之地，但以前我一直觉得自己可能会成为一名律师。
- 虽然没有读过厨师学校，但这些年我从妈妈和奶奶那里学到很多。我的妈妈和奶奶经常会做一些中国菜，我也陆续跟着学。在各个餐厅打工时，我也学到很多。渐渐地，我对我想做什么样的菜就越来越清晰，也越来越明白自己想要成为一个怎样的厨师。

- 真正让我决定要走厨师这条路的，是大学快毕业时，我拿到了波士顿一家餐厅的全职工作邀约。我当时纠结了很久，我必须要在学业和烹饪之间做出选择，不然我就会两者都做不好。思考再三，我决定接受那份全职工作，为此，我本科没有毕业。
- **因为找到了自己真正喜欢的事情而放弃一些按部就班的东西，是一件好事情。**至少，我没有离自己想要的生活越来越远。所以，我并不感到遗憾。
- 我曾经想过不要继续当一名厨师。在波特兰

一家餐厅工作时，尽管我几乎体验遍了一个餐厅后厨的所有职位，学到了很多，但我觉得自己太累了，我需要时间休息和思考：我到底还想不想继续做一名厨师？

- 我和妻子去了妈妈的故乡印度尼西亚待了一周。一下飞机我就感受到一股不一样的氛围，东南亚的一切都是我没有经历过的。回到美国后，我就辞职研究东南亚菜系了，并将一些创新附属在我奶奶的菜谱上。也是这个时候，我觉得要开一家自己的餐厅。
- 当我决定重回餐饮业后，我想要让更多的

人去了解东南亚菜。

味道第一

- **我烹饪的原则一直都是味道第一**，我知道有很多高级餐厅的菜单和菜品看起来都很高级，但是它们尝起来可能味道一般，我想要给客人一个“Aha moment”。
- 我做的每一道菜都和我的个人经历有关，它要么来自于我的一个想法，要么是一个记忆，对一种味道的回忆，可能只有我自己知道它意味着什么，但这也足够时刻提醒我来自哪里，我的身份。
- 我曾经喝到过一碗特别好喝的 Clam chowder (蛤肉汤)，它的味道我似乎在哪儿尝到过，很熟悉。我仔细想，觉得它和新加坡的 Laksa (叻沙) 有异曲同工之处。于是，我回到店里就做了一份改良的 Laksa，让它尝起来像 Clam Chowder，它的销量现在很好。

疫情教会我的事

- 我的餐厅最初叫 Gado Gado，但开业没多久就遇见了疫情，我不得不关店两周，思考接下来的对策。当餐厅重新开业的时候，便以 Oma's takeaway 亮相。Oma 是我对奶奶的尊称。新餐厅的经营理念是用最简单的食材做最有创意和最美味的菜肴，在创作理念方面，Oma's 受东南亚的夜市文化影响颇深，特别是中国和马来西亚的小吃，比如说拌面和叉烧。
- 2021年1月，Oma's takeaway 再度关门。然后今年5月，再次营业的它变身 Oma's Hideaway，并且带着全新的菜单、来自 Eem's Eric Nelson 的鸡尾酒，以及上世纪70年代的装修风格开门迎宾。



• 我和妻子也将亚洲的夜市复制到店里，店内有一个角落专门为它而设。那个角落就像驻足在亚洲的街边小摊，橱窗里有烤肉，生菜和香料包裹着的猪里脊肉，鸡肉卷，酸黄瓜等等。

• 疫情期间，我希望能给宅在家里的人们带来一些积极向上的东西。于是我办了电影之夜，这样的活动让 Oma's 在社区里的位置更稳固了。

• 疫情教给了我三件事：

第一件事是一个餐厅的管理人员非常重要。一个餐厅可能不需要有太多杂工，但是管理人员的数量一定要充足，这样可以省去很多经营上的烦恼。

第二件事是**一定要和自己餐厅所在的社区有足够多的互动**。很多时候，我们无法预测天灾，但和食客的互动是我们自己掌握的。一旦一个区域没有了游客，大部分的生意都来自所在的社区。和居民有足够好的互动，可以保证即使在像 COVID 一样的疫情期，也有人来光顾生意。

第三件事就是**要舍得花钱雇人**。一定要给对人加工资，要舍得去花钱投资自己的团队。一定要确定自己在和自己喜欢的人一起工作，这样工作起来不仅心情愉快，还可能会碰撞出一些创意的火花。更重要的是，在一些大事上会让你做决定更容易，因为你和你的团队共享一个理念，很多事情不需要太多的解释，他们就可以自己理解。

• 一个优秀的餐厅拥有者不一定是一位完美的厨师，但一定要是一个好的领导者。

• 我以前特别完美主义，我非常在意我做的每一道菜在味道、色泽和摆盘上是否完美。追求完美让我有一段时间精神很紧张。后来我懂了，世界上只有 1% 的人会成为完美的厨师，成为好的领导者并不难。而只有拥有了一个好的领导者，一家餐厅才可以开得久。👏



ASK A RESTAURATEUR

《餐饮家》问餐饮家

姓名: Thomas Pisha-Duffly
性别: 男
年龄: 41
你来自哪里: 波士顿
从事餐饮业大约 20 年



• 目前的心境怎样？

我一直都觉得在厨师这条路上，我需要用比同行更多的时间来修炼。我觉得我很幸运自己一直朝着目标而行没有迷失，我对我自己当前的状态很满意也很期待未来的自己。

• 最难忘的时刻是什么时候？

我的餐厅对我的家庭而言是另一个依靠。在 Gado Gado 开业不久后，有一次我奶奶前来拜访吃饭，那时我和她说我的妻子怀孕了。那个瞬间比其他任何时候都让我难忘。

• 你最喜欢的食物是什么？

剖开的非常完美的榴梿。

• 最恐惧的是什么？

不能尽自己最大的努力去做喜欢的事。

• 认为程度最浅的痛苦是什么？

目前没有。

• 最喜欢做的事是什么？

我喜欢用食物将人们联系起来。在过去的几年里，我在社区里融入得非常好，我最喜欢的事儿也是免费给社区的流浪汉提供食物，给社区的一些活动提供餐饮。

• 最后悔的事情是什么？

我努力让自己没有后悔的事。

• 如果能选择的话，你希望让什么重现？

我会重新感受一下在曼谷中国城吃饭的瞬间。

• 最伤痛的事是什么？

我的祖母和父亲在疫情中离去。

• 何时何地让你感觉到最快乐？

每一次看到食客在我的餐厅很开心地用餐，我都会很开心。

• 自己最伟大的成就是什么？

说实话，仅仅是看到我的餐厅在疫情之后仍然屹立不倒，对我来说就已经很不容易了。

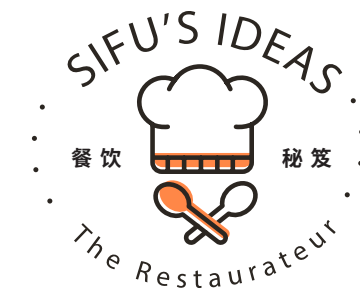
• 这一生中最爱的人（或物）是什么？

我 2020 年 1 月出生的女儿。

• 座右铭是什么？

不试试你怎么知道！

文 | Shirley Tan Shuhang Li

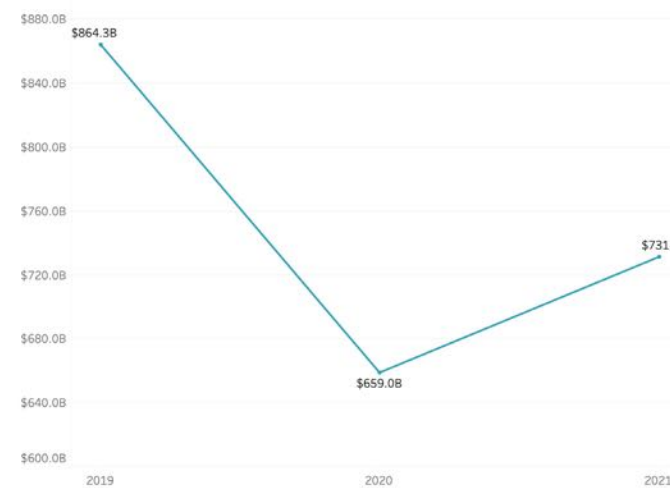


数据告诉我们，经营好一家餐厅你要做对这两点

无论从 1150 万员工、超过 6500 亿美元的产值、还是 70 多万家餐饮场所来看，占据着美国 GDP 的 3% 的餐饮业一直都是美国消费市场上最重要的行业之一。

虽然过去几年对餐厅来说异常艰难，但面对随之而来的经营理念革新和数字化的覆盖，人们的就餐方式正在变得越来越多元。社交媒体、在线点餐、扫码看菜单、自助点餐机……食客总能找到一种他们最喜欢的方式与餐厅互动。尤其数字点餐，自 2020 年 6 月以来，使用量增长了 135%，令人难以置信。

今天餐饮家就带大家看看，数字化的餐饮业中究竟可以提取出哪些有价值的信息？餐厅经营者可以从中获得什么启发？



餐饮业近三年 GDP 变动

在线评论将直接影响盈利

评分每增加一星，企业收入增加 5 - 9 %

无论是看一场电影、买一件家具、还是用餐，终究离不开两个字，体验。体验过后就是消费者给出评价的时刻。在线评论对餐厅的价值无与伦比，它们允许潜在食客以极低的成本从体验过的陌生人那里获得深入的信息。只需轻轻点击，就可以

缩减餐厅和潜在食客之间的信息不对称。

而根据数字营销平台 BrightLocal 疫情期间的一项调查，87% 的消费者会去阅读当地企业的点评，高于疫情前的 81%。同时，如果评论中有提及该

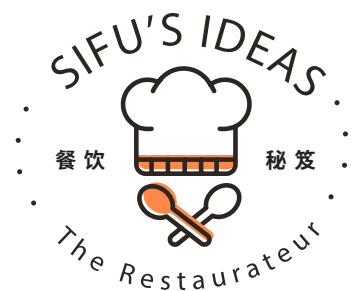
企业没有采取安全措施防范 COVID-19，则 67% 的消费者不会选择它。

对消费者而言，餐厅点评中最重要的几点因素依次是：1. 评分 / 星级，2. 合理性，3. 新鲜度，4. 情绪，5. 评论数。

调查显示，72% 的美国消费者为当地企业写过评论——与疫情前的 66% 相比大幅增加。亲友推荐曾是消费者做出选择的主导因素。但现在，各行各业都在数字化，使得人们在各种平台都能看到有关的评价，大家对这些文字的信任度几乎与亲友推荐不相上下。77% 的食客更喜欢阅读其他食客的评论，而不是专业食评；33% 的食客拒绝在低于四星的餐厅中用餐。

而评价的作用在增加互动，建立信任和亲和力之后，终将在盈利上得到体现——

根据哈佛商学院的研究，Yelp 评分每增加一星，企



餐谋长
Shirley Tan

从今天起,《餐饮秘笈》栏目将由“餐谋长”来主持。《餐饮家》特别邀请了来自MealKeyway的营销专家 Shirley Tan 担任“餐谋长”,为各位餐饮家分享更多智慧且高效的餐企运营方法。

业收入将增加 5-9%。

在价格相似的情况下,出行者选择评分较高的酒店的可能性要高出 3.9 倍(引自 TrustYou)。

评论可以日积月累,但是,经营者最好还是采取一些积极的策略来加速吸引更多评论。

首先就是训练你的团队,让每个人都了解评论的价值,培养引导食客现场留评的积极性。

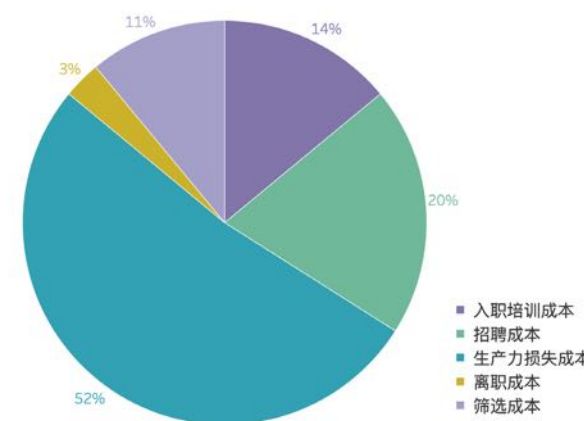
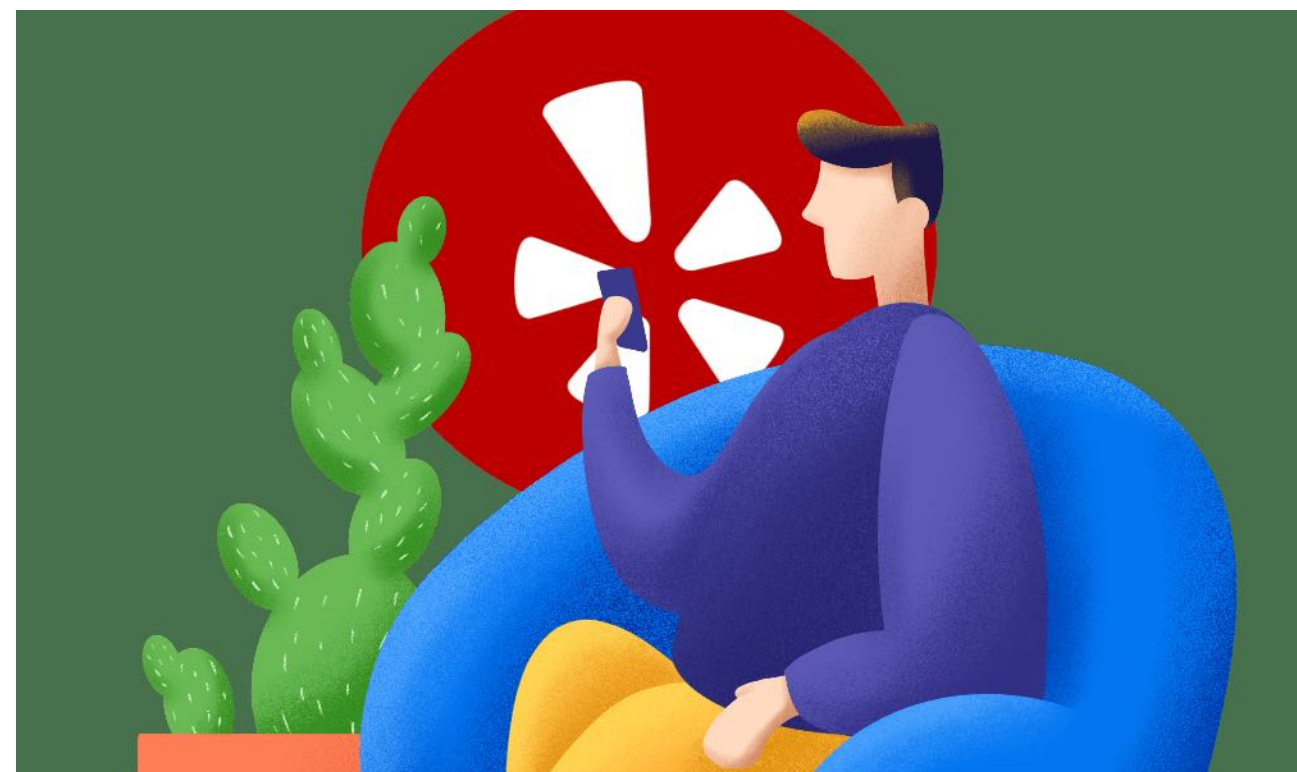
其次,为留评提供奖励,比如优惠券或者即时折扣。可以把这一规则放在菜单中的显眼位置,但是切记您不能也不应该“购买”好评。一定要标明,您只是在寻求

真实的评论——但是很少有食客愿意在离开餐厅前当面给出一个差评。

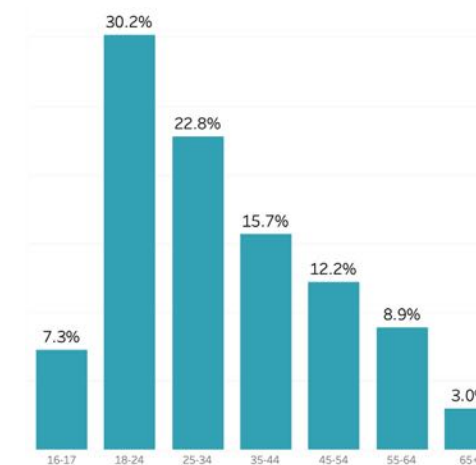
您还可以争取社交媒体上食客的推荐。美国有着大量的食客会在自己的主页上标记其当日“打卡”的餐厅,或是去短视频网站上分享一下用餐体验。经营者不妨使用社交媒体搜

索一下有关于你的品牌提及,并在下面积极对支持表示感谢。给潜在食客一种你的品牌经常活跃在大众视线内的感觉。

最后,还是要确保您获得好评的最佳方法是提供卓越的用餐体验。



餐厅更换员工成本组成



美国餐饮业员工年龄分布

员工是企业最宝贵的资产

在满足食客需求和日常餐厅打理中,许多经营者忽略了提供一个安全舒适的工作环境给员工的重要性。而员工正是企业最宝贵的资产。在后疫情时期,寻找和留住合格可靠的员工是一件非常让人头疼的事,甚至超过了如今每个餐厅老板都必须面对的成本上涨问题。根据康奈尔酒店研究中心的数据,更换一名一线餐厅员工的成本约为 5864 美元。其中, 20% 用于招聘, 14% 用于入职培

训, 而 52% 都是员工生产力损失成本。已知美国超过 7% 的劳动力都在餐饮业中。在一项关于餐厅员工幸福度的调查中, 50% 的受访者表示, 接受更多的培训会对他们的工作满意度产生积极的影响, 70% 有这种感觉的人尤其希望经理可以提供额外的实践培训。

数据显示, 仅有 6.7% 的餐厅员工是亚裔。而白人占了 51.5%, 远高于第二名占了

25.1% 的西裔。

54.5% 的餐厅员工是女性, 45.5% 是男性。而 49.3% 的餐厅经理是女性, 50.7% 的餐厅经理是男性。

37% 的餐厅员工小于 25 岁, 60% 小于 35 岁。

重视员工, 有着健康的企业文化、提供满意的薪资福利等一系列举措会帮助你的餐厅稳稳走在正确的轨道上, 我相信把员工当做最宝贵资

产的餐厅会比那些对员工缺乏重视的餐厅经营的更成功更长久。当员工的价值得到肯定, 一定会反映到食客的用餐体验上。☺



MealKeyway 在北美餐企的线上点餐、支付和数字营销领域深耕多年, 为 5000+ 餐饮品牌提供技术支持和专业服务(扫描上方二维码关注)。

插画 | 斜小岸



Illustration by Xiaohan Tou

当我发福的时候，
没有一个食物是无辜的。



餐飲家

The Restaurateur



广告咨询及其它需求
请扫描二维码或致电
(646) 258 - 8137

FOR ADVERTISING INQUIRY,
PLEASE SCAN THE QR CODE OR CALL
(646) 258 - 8137

添加餐饮家小助手微信号，
让我们为您服务
只要你是餐饮从业人员，
“餐饮家小助手”就是你的好朋友
添加好友请简单注明意图，谢谢



关于我们 ABOUT US

《餐饮家》杂志为 LITTLELABA MEDIA LLC 旗下印刷媒体，创刊于 2022 年 1 月，是中美发行量最大的线下餐饮媒体。

“THE RESTAURATEUR,” A MAGAZINE UNDER LITTLELABA MEDIA LLC, WAS LAUNCHED IN JANUARY 2022 AND HAS THE LARGEST CIRCULATION IN THE UNITED STATES FOR OFFLINE DINING MEDIA.

杂志覆盖全美各地超过 10 万家华人餐厅上百万华人餐饮从业人员。

THE MAGAZINE COVERS MORE THAN 100,000 CHINESE RESTAURANTS AND MILLIONS OF CHINESE DINING PRACTITIONERS ACROSS THE UNITED STATES.

有华人餐饮处，皆有《餐饮家》。《餐饮家》已经成为全美华人餐饮业上下游企业推广的优势平台。

EVERY CHINESE RESTAURANT HAS A COPY OF “THE RESTAURATEUR” ,AND IT HAS BECOME AN ADVANTAGEOUS PLATFORM FOR THE PROMOTION OF BOTH UPSTREAM AND DOWNSTREAM ENTERPRISES WITHIN THE AMERICAN CHINESE DINING INDUSTRY.

LITTLELABA MEDIA LLC 创立于 2021 年 12 月，致力于服务全球华裔餐饮从业人员，向世界传播中餐文化，助力华人餐饮突破文化界限，兼容并蓄，拓展视野，呈现精彩于世界。

LITTLELABA MEDIA LLC WAS FOUNDED IN DECEMBER OF 2021 AND IS COMMITTED TO SERVING GLOBAL CHINESE RESTAURATEURS, SPREADING CHINESE FOOD CULTURE TO THE WORLD AND HELPING CHINESE CATERING BREAK THROUGH CULTURAL BOUNDARIES, BE INCLUSIVE, EXPAND THEIR HORIZONS, AND PRESENT ALL THE WONDERFUL THINGS THEY HAVE TO OFFER TO THE WORLD.

目前，LITTLELABA MEDIA LLC 已经发展成为一家拥有印刷媒体、数字媒体和社交媒体的全媒体公司，未来将建成华裔餐饮业界互通有无、分享经验，共同成长与发展的交流平台。

CURRENTLY, LITTLELABA MEDIA LLC HAS DEVELOPED INTO A MULTI-MEDIA COMPANY OFFERING PRINT, DIGITAL AND SOCIAL MEDIA. IN THE FUTURE, LITTLELABA MEDIA IS AIMING TO BUILD A COMMUNICATION PLATFORM FOR THE CHINESE DINING INDUSTRY IN ORDER TO EXCHANGE KNOWLEDGE, SHARE EXPERIENCES AND GROW AND DEVELOP TOGETHER.



Instagram
canyinjia



Facebook
canyinjia



微信公号
Littlelaba 餐饮家

LITTLELABA
P.O. BOX 540899
FLUSHING, NY 11354

无论您正投身于餐饮行业的哪一环，都当之无愧这个共同的称号：餐饮家

餐飲家

The Restaurateur

为全美 100 万
华裔餐饮家服务

我们相信

喂饱人民的生意
是世界上
最了不起的生意

THE BUSINESS OF
FEEDING PEOPLE IS
THE MOST AMAZING
BUSINESS IN THE WORLD

美食团结人类

FOOD BRINGS US TOGETHER

餐厅是一个社区的基石

RESTAURANTS ARE THE
CORNERSTONE
OF EVERY COMMUNITY



广告咨询及其它需求
请扫描二维码或致电
(646) 258 — 8137

FOR ADVERTISING INQUIRY,
PLEASE SCAN THE QR CODE OR CALL
(646) 258 — 8137

添加餐饮家小助手微信号，
让我们为您服务
只要你是餐饮从业人员，
“餐饮家小助手”就是你的好朋友

添加好友请简单注明意图，谢谢

← 子熙 纽约，甜心·闲生 (Jell&Chill) 冰粉店主 摄影 | 龚成