

餐飲家

The Restaurateur



系统升级 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

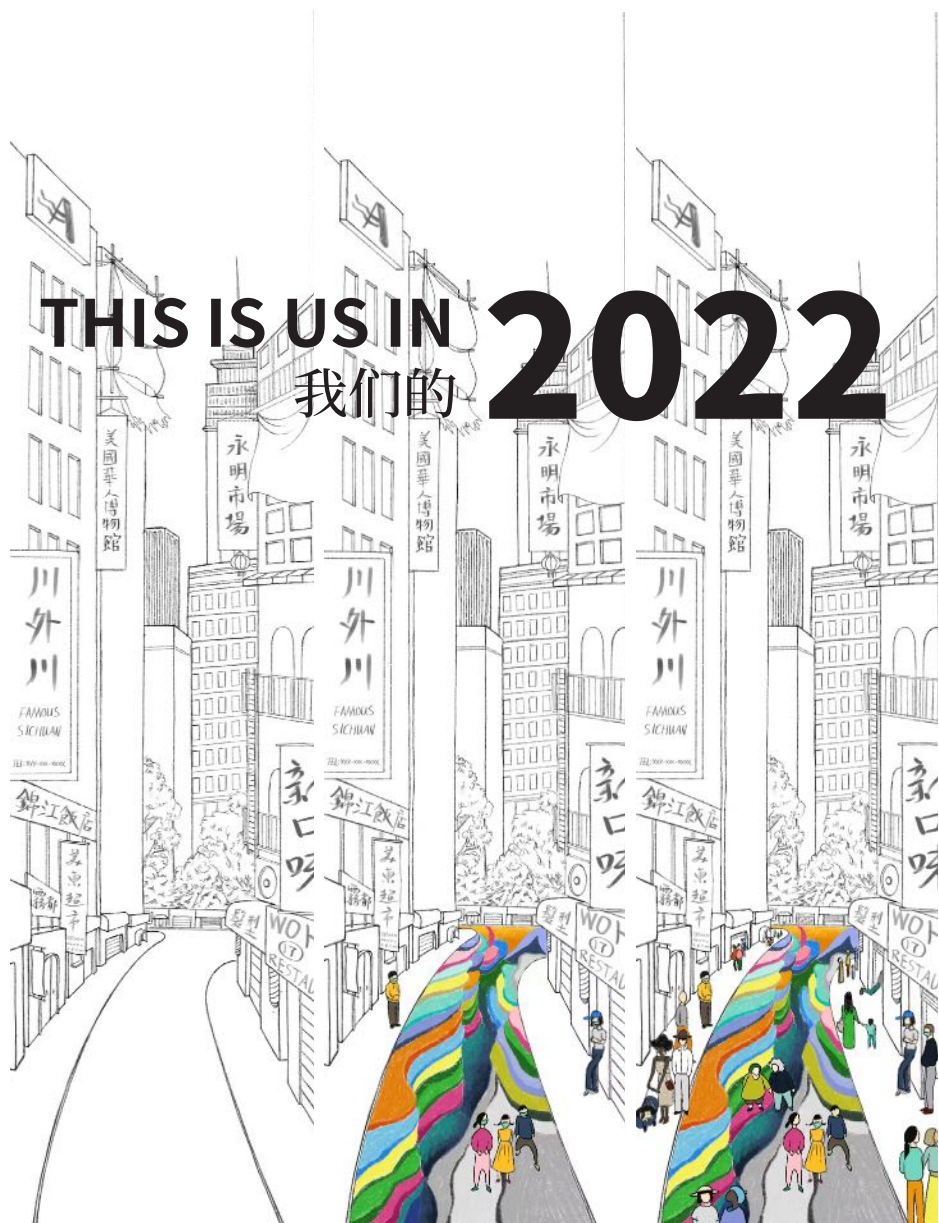


~~\$2,100~~
\$299

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



24



CONTENT

26 陈善莊的 2022



最近坊间传闻，金皇庭可能开不了多久了，他也并不避讳地说：“看情况。老板娘管着餐厅也很辛苦，年纪越来越大，要是做不动便不做了。”

30 郑时坦的 2022

郑时坦一直以来都有一个梦想，希望改变传统美式中餐在人们脑海中的刻板形象，也希望后继有人，“不走弯路”地继承中餐的衣钵，并且在新赛道上把中餐文化发扬光大。

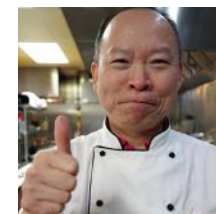
32 王铁牛的 2022

2022 下半年以来，乐观的声音越来越多。但王铁牛认为，危机并没有解除，最关键的是已经涨起来的成本还是降不下去。

34 Leon 的 2022

2022 年 10 月，Leon 和他的伙伴们又有一个新的大项目在酝酿。他们创立了日式拉面餐饮品牌“KANJI”，打算以加盟店的形式迅速铺开，在全美开出至少 200 家店来。

38 Peter Chang 的 2022



这一年，Peter Chang 终于实现了多年愿望，“攻下”了美国首都。通过 20 年的“农村包围城市”路线，继在周边地区开了十几家店之后，在华盛顿特区中心开了一家高端中餐厅。

42 Ken 的 2022



Ken 在纽约皇后区森林小丘经营着一家名叫“长城”的中餐馆，而外卖郎严志文被枪杀的新闻让这家不起眼的快餐店成为焦点。在社区的支持下，“长城”重新站了起来。Ken 决心坚持下去，守着这个熟悉的社区，为邻居们做饭。

亲友开店你推荐， 不仅帮忙还躺赚！

每成功推荐一位新客户，最高可返\$299！



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
- 钱箱
- One Line Caller ID
- MenuSifu POS 软件



MenuSifu点菜大师，北美知名餐饮品牌的共同选择！



45



餐饮家金像奖

第一届 餐饮家金像奖 2022

52 数据
2022 餐饮黄皮书



08 餐饮要闻
2022 北美中餐十大新闻

48 餐饮秘笈
美联储又双叟加息！
小企业被逼向悬崖边缘了吗？

72 喷饭
中餐自由女神



封面创作：
XIAOAN TOU



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

Executive Publisher
Jiangming Tou

Operations Director
Ivan Liu

EDITORIAL DEPARTMENT

Editor-in-Chief
Jiangming Tou

Editor
Ivan Liu / Shuhang Li

Art Director
An Yang

Coordinator
Shuhang Li

ADVERTISING DEPARTMENT

Advertising Manager
Fiona Cheung

CONTRIBUTORS

Dayan Liu / Xiaoan Tou



Instagram
canyinjia



Facebook
canyinjia



微信公号
Littlelaba 餐饮家



www.canyinjia.us



Peter Chang
做的武汉鱼糕火锅。
摄影 | Ivan Liu

站在2022年的终了回望这一年时，我才发现：当我们说2022年的时候，我们实际上是在说2020-2022这三年。

即使在人类最严苛的2020年，我们也曾经一而再再而三地企图回头再来；挣扎来到2021年，我们真的成了那个相信诗歌的人，是的，我们真的相信诗人说的：冬天来了，春天还会远吗？我们在唐人街的道路上泼染复兴的希望，我们迫不及待地重新打开心爱的餐厅的大门；而终于到了2022年，我们心有余悸地看到曾经凶恶的

病毒大师偃旗息鼓，心怀忐忑地重拾两年前的梦想，然后发现，这三年，已经被病毒和命运联手捏成了一年。

这就是我们的2022。一个经历了损失，重拾起信心，准备好再次出发的年份。它跟以往的任何一年都不一样，我们诉说希望的时候内心怀着隐痛，我们下定决心时却仍然不敢相信未来。

即使在准备《餐饮家》年终特辑的时候，我们的心境也是如此，直到我们遇到Peter Chang先生。

Peter Chang在美国的美食界是个传奇性的人物。在拜访他之前，我早就读过《纽约客》写的他的报道。我们的记者还在继续采访，准备写一篇Peter Chang的人物故事。这篇文章还没有完成，可是我在这里已经迫不及待地想说说他带给我的一次“觉醒”般的体验。

你大概会觉得我夸张，因为我要说的只不过是一顿美食。采访时，Peter Chang亲自下厨，做了一道他家乡的鱼糕火锅。湖北人都知道，这不是多么高端的美食，滋味也并不

惊艳绝世。但就是这样一道平凡的美味，带着悠长的暖意走进我的胃里，然后就忽然打开了我的心结。我们在这三年，经历了太多不寻常。而在那一刻，Peter Chang把“寻常”之味重新放回到我的五感中。

我恍然明白过来，寻常，平常，日常，才是我们在后新冠时代要学会重新习以为常的经验。当我的祖国沉浸在瘴症般的恐慌之中忘记了常识，当我们经历了非同寻常的苦难回到正常，再也没有比寻常之味更可贵的了。

《餐饮家》一直都在说，我们相信这三句话：“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. By Jose Andres)”；“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. By NRA)”其实，这三句话就是餐饮行业最平常的真谛。开好一家餐馆，无非就是为所在社区的人民提供食物，让大家在这里吃吃喝喝，分享美味，庆祝生命。

新冠病毒太可怕，让我们被迫离开餐厅和人群，独自咽下食物，现在，是到了驱散它的阴影，重新回到日常，并且习惯于欢庆生命的时候了。

是的，这也是《餐饮家》决定启动“年度餐饮家奖”的原因——我们要为我们挚爱的餐馆欢庆。本期杂志第47页，有一张《餐饮家金像奖报名 / 推荐表格》，亲爱的读者，我们也诚挚地邀请你和我们共同欢庆，先从填写这张表格开始。🍷



2022

北美中餐十大新闻

1 美国告别新冠时代， 餐饮迅速复苏 成最被看好行业

美国总统拜登 (Joe Biden) 在 CBS 9 月 18 日播出的《60 分钟时事杂志》(60 Minutes) 访问中宣布，新冠疫情全球大流行在美国已经结束。他表示，尽管“我们仍然有问题”，但是状况已经在迅速改善。而世界卫生组织 (WHO) 总干事亦在 9 月上旬曾表示，全球大流行的终结已经“近在眼前”。

9 月 12 日，鉴于新冠疫情

确诊人数的持续走低，纽约州州长霍楚 (Kathleen Hochul) 宣布：“新冠疫情紧急行政令”将不再延长，到此结束。纽约州还同时解除由美国卫生与公众服务部 (United States Health and Human Services) 于 2020 年 1 月 31 日发布的“新冠疫情紧急状态”；另一条同时期发布的“疫情紧急状态令”也于 9 月 27 日到期正式失效。纽约正式告别新冠时代。

不过，10 月 13 日，拜登政府再次将全美新冠疫情紧急状态延长 90 天，主要是为冬季感染激增做好准备。

美国餐饮业在这场曾经可怕的大疫中艰难熬过 1000 天，付出了极其惨重的代价。而当疫情结束，餐饮行业的复苏也远超其他行业。据 Gallup 近期一项调查显示，餐饮业与农业是当下民众唯一看好的两个行业。

2 芝加哥餐饮博览会 停办两年后 盛大重归

5 月 21-24 日，美国国际餐饮酒店用品博览会 (National Restaurant Association Show, NRA Show) 在因疫情停办两年后终于重归，在芝加哥麦康比克会展中心举办。1800 多家展商参加了这一美国餐饮行业最重要的年度盛会，显示了餐饮业在经过两年疫情重创之后焕发的

勃勃生机，60 多万平尺的展厅被兴奋喧嚣的人群挤得水泄不通。

5 月 22 日，第五届“美国中餐国际论坛”亦在该会展中心举行，论坛主题是“迎接全球中餐发展新时代”。NRA (National Restaurant Association)，全美餐饮协

会) 高级副总裁艾丽莎·古尔登 (Alisha Gulden) 在发言中说，餐饮服务行业是美国最具“多元化”特色的行业，19% 的餐厅为亚洲人所有，全美 7% 的餐饮业和餐饮服务员工 (超过 100 万人) 是华裔。

3 “餐饮奥斯卡” 表彰华裔 餐饮家

6 月 13 日，美国“餐饮奥斯卡”詹姆斯·比尔德奖 (James Beard Restaurant and Chef Awards) 正式公布了 2022 年获奖名单，表彰全美引领潮流的餐厅、成就卓越的厨师和餐饮专业人士。

美国餐饮界的三大最高奖项：杰出厨师由佐治亚州萨凡纳 (Savannah, GA) 的一家高级餐厅 The Grey 的非裔厨师马尚巴·贝莉 (Mashama Bailey) 摘得；北卡罗来纳州阿什维尔 (Asheville, NC) 的一家印度街头美食餐厅 Chai Pani 夺得“杰出餐厅”冠冕；全美杰出餐

饮家由凤凰城的 Pizzeria Bianco、Pane Bianco 和 Tratto 三家餐厅的老板克里斯·比安科 (Chris Bianco) 获得。此外，由厨师肖恩·谢尔曼 (Sean Sherman) 领导的明尼阿波利斯一间原住民餐厅 Owamni 荣获最佳新餐厅奖；

詹姆斯·比尔德奖的终身成就奖 (Lifetime Achievement Award) 得主为名厨兼电视节目主持人甄文达 (Martin Yan)，著名美食作家 Grace Young 凭借她支持中国城和亚裔美国人拥有的小企业的工作获得年度人道主义

奖 (Humanitarian of the Year Award)，两位都是华裔。

年轻的华裔餐饮家李爱凌 (Irene Li, 音译) 与另外三位餐饮家共同获得年度领导力奖 (Leadership Award)。

华裔获奖者还有周英卓 (Brandon Jew)，他是旧金山一家米其林星店 Mister Jiu 的创办人及主厨，获得加州地区的杰出厨师大奖。

此外，纽约唐人街最古老的中餐厅之一，和合餐厅 (Wo Hop, 1938 年创立) 也获得了经典餐厅奖。

4 十岁华裔女童 勇夺全美 “厨艺大师” 少年冠军

6 月 23 日，美国电视烹饪大赛《厨艺大师 (少年版)》(MasterChef Junior) 宣布，纽约一位 10 岁的华裔小女孩朱如茵 (Liya Chu) 获得了大赛总冠军。她的厨艺让包括名厨戈登·拉姆齐 (Gordon Ramsay) 在内的评委们都赞叹不已。

朱如茵今年已经 13 岁，于 3 年前录制该节目，但由于新冠疫情，延至今年才播出，她不得已憋了 3 年才能分享这份喜悦。

朱如茵夺得了十万美元的奖金，以及一系列高端厨房用具。她说：“夺冠真是太疯狂

了。这是我从出生以来最美好的一天。”

朱如茵还因此荣登北美著名中餐杂志《餐饮家》今年 9 月号封面。朱如茵的父母来自台湾，在纽约开有两家餐厅。



5
华人创立酒吧
获评
全球第六佳

10月4日，世界50佳酒吧榜单揭晓，美国8家入围，纽约占6家。对于华人来讲，这个榜单里最引人瞩目的，是两位华裔在纽约创立的酒吧Double Chicken Please获得世界最佳新酒吧奖，并且

在50佳榜单中排名第6。该酒吧是由台湾华裔詹佳恩(GN Chan, 音译)和陈法耶(Faye Chen)于2020年11月疫情最严重的时候合伙创立。

≈世界50佳酒吧年度榜单根据全球650名饮料专家的投票，每年对世界各地的酒吧进行排名，于2009年首次发布。

6
Omicron 巨浪
袭击餐饮业

自去年年末至今年年初发生的Omicron巨浪，是新冠疫情对美国餐饮业进行的最后一次猛烈的打击。餐饮家们在最后一刻被迫放弃对假期收入的乐观预期。

纽约市酒店业联盟(New York City Hospitality Alliance)执行董事安德鲁·里吉(Andrew Rигie)表示，此次激增是对该行业的“又一记重拳”。

靠每年农历新年庆祝活动获得年度利润的中餐馆受到尤其沉重的打击。皇后区法拉盛商改区执行主任余钿崧说，“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。所有这些聚会和庆祝活动都取消，给餐馆带来难以承受的伤害。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。”

纽约州主计长汤姆·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%。其中餐馆的损失最大，雇员比大流行之前少了30%。

假日季节本来是许多餐馆和酒吧真正实现全年盈利的时候。但是，在本应是一年中最为繁忙的时候，假日拥挤潮迅速消失，餐馆老板不得不暂时关闭他们的餐馆，“只能收集更多的债务。”

7
通胀成为餐饮业
最大难题，
七成餐馆老板担忧关门

《纽约时报》10月中旬发布的一项民意调查显示，通货膨胀是美国当前面临的“最重大问题”。美国劳工统计局数据显示，目前，美国居民消费价格达到40年来最高位。与2021年相比，美国居民在食品杂货方面的平均支出增加了12%，也是自1979年以来最大的年增幅。

牛奶也上涨17%，美国民众钟爱的感恩节配菜无一例外，价格都上涨了两位数。

上，仍有三分之二的中小型餐厅正在经历营业额递减。

受通货膨胀、供应链问题和禽流感暴发等因素影响，今年的感恩节成了美国“史上最贵的感恩节”：面粉价格上涨逾20%，面包上涨17%，

原材料上涨成了餐饮从业者面临的重大难题。根据一项全美餐饮行业调查显示，全美31%的餐厅将菜单内容进行缩减，36%的餐厅已经对部分菜品进行价格上调。

根据中小型企业沟通平台Alignable的一份调查显示，有45%的餐厅运营者在7月份无法支付当月的房租，另有38%的餐厅开始了招聘冷冻期。

而不管多么积极应对，餐厅的销售增长率始终无法达到一个令餐厅老板满意的状态。调查显示，尽管消费者将接近40%的收入花在外出用餐

这个调查还显示，若通货膨胀持续加剧，72%的餐厅老板认为他们会在不久的将来停止餐厅运营。

8
数十年来最大巨变，
加州通过
保护快餐工人法案

9月5日，加州州长加文·纽森(Gavin Newsom)签署了旨在保护快餐店工人的第257号议会法案(又称为《快餐责任和标准法案》或《快速恢复法案》)，使之正式成为法律。这是数十年来劳工法领域的最大变化之一。加州州长纽森就此发表声明称：“这份法案让辛勤工作的快餐店工人在制定整个行业的公平工资和至关重要的健康与安全标准中有了席之地以及更大的发言权。”然而，该法案在餐饮企业界受到了广泛的批评。

全美餐饮业协会(National Restaurant Association, 简称NRA)特别批评了该法案中将最低时薪提高到22美元的部分——对加州企业来说，这意味着50%的增长(目前是\$15/h)，这将可能会使菜单价格上涨20%。

亿美元，而且这一举措也可能波及到挣扎中的独立餐厅。在加州餐厅正挣扎于食品价格和运营成本暴涨的时刻，这项法案将使许多业主比以往任何时候都更接近于倒闭。”

NRA执行副总裁肖恩·肯尼迪(Sean Kennedy)在一份声明中表示，“在现有严格规定的情况下，这项法案只会在餐厅老板和工人中间设立一道屏障”，“仅仅是更高的工资一项规定，就会使加州快餐店的成本增加30

NRA的首席执行官米歇尔·科斯莫(Michelle Korsmo)也表示，该法案将更加推高餐厅运营成本，“威胁了本就在应对食品批发成本上涨16%和供应链挑战中挣扎的企业……45%的加州餐厅经营者都说他们今天的经营状况比三个月前还糟。”

9
10亿只雪蟹神秘消失，
阿拉斯加
被迫取消雪蟹节

10月，阿拉斯加渔猎部门有史以来第一次取消了一年一度的阿拉斯加雪蟹节。该部门估计，在过去两年，超过10亿只雪蟹神秘消失，约占总雪蟹数量的90%。而阿拉斯加的渔获约占全美海鲜销量的60%。

研究人员推测，持续加剧的全球性气候变暖可能是导致蟹群消失的原因之一。根据国际海洋气候协会的研究表明，阿拉斯加是全美气候上升最快的州，每年约有数十亿的冰川在阿拉斯加融化。冷水和低温是雪蟹必备的生

存环境之一。雪蟹的骤减，还让科学家们担心，一个海洋物种大规模消失会影响整个海洋底部的生态系统，进而影响其他物种。

10
《餐饮家》创刊

《餐饮家》杂志于2022年1月创刊，目前已经成为全美发行量最大的线下餐饮媒体。杂志覆盖全美各地超过10万家华人参与经营的餐厅以及上百万华人餐饮从业人员。

Media LLC创办，该机构创立于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。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，共同成长与交流的平台。📍



在考虑 2022 年有哪些重要的新餐厅时，于 2021 年就换址重开的金丰，倾国倾城，都来到我们的视野里。这是新冠的另一种后遗症，它夺走了人类的生命，也甚至夺走了人类的纪年。2020、2021、2022，这三年，对站在 2022 年终回望的我们来讲，仿佛只有一年。

这些新餐厅，让我们这么久以来，第一次真真切切地——通过我们享受的味蕾和饱足的胃口——感到，我们告别了新冠，我们来到了新的起点：

那些备受社区挚爱的中餐厅，在疫情的打击中停店关张之后，现在重新以新餐厅的面目回到社区。

2020 年 3 月，纽约唐人街“地标”金丰大酒店因为疫情关闭堂食。在严重亏损中又苦撑了一年后，这家老字号大酒楼还是决定永久关闭经营成本过高的老店。2021 年 12 月，它的新店在不远的曼哈顿中心街装修完毕，重新开张。名字还是叫金丰，但是“大酒店”的“大”字去掉了。新的金丰（202 Centre Street, New York, NY 10013）经营面积要小得多，只有 125 个座位，不及以前的四分之一。37 岁的新一代店主



在疫情中被迫永久关闭的“金丰大酒店”在 2021 年 12 月开了新店，名字里去掉了“大”，变成“金丰酒楼”。摄影 | Dayan Liu

林先生决定做一些改变，让这家已经有 43 年历史的老餐厅显得更加“现代化”，他减少了流动手推车，增加了一些新的菜式，但依然试图保留“接地气”的大众化风格。

同样因为受到重创而在疫情中关张的还有纽约唯一一家米其林一星中餐厅“倾国（China Blue）”。2021 年 12 月 1 日，新店“倾国倾城 Cafe China”（59 W 37th St, New York, NY 10018）归来，在曼哈顿中城重新开业。这原本是倾国的姐妹餐厅倾城的旧址——倾国主打上海菜，倾城主打川菜，新开张的倾国倾城相当于双店合璧后重新开张。木质桌椅、复古海报、温馨的灯光和一笼上海生煎包依然能一秒带人回到十里洋场，而川北凉粉、担担面和青花椒沸腾鱼也让客人们记得这是一家滋味十足的川菜馆。

而华盛顿 DC 新开张的一家中餐厅，或许可以视为中餐在美国主流抢占了一席之地之象征。

在首都圈和大纽约地区深耕多年后，著名厨师 Peter Chang 终于与自己的女儿 Lydia 联手，成功将自己的高档中餐新



上图：北京著名餐饮连锁品牌“局气”在纽约法拉盛开业。“中餐出海”在疫情后重新出发。摄影 | Ivan Liu



下图：纽约名店“倾国”在疫情中永久关闭，2021 年 12 月，以“倾国倾城”的面貌归来。摄影 | 龚成



NEW DISH 新餐

2022 年新开的那些中餐厅

店 **Chang Chang**(1200 19th St NW ste 110, Washington, DC 20036) 开进了首都核心区。作为一个不太会说英语的一代移民, Peter Chang 却令《纽约客》、《纽约时报》、《华盛顿邮报》等美国最主流的媒体对他青眼有加, 也赢得了一众忠实的粉丝级食客。Chang Chang 在首都中心的开张, 让他的粉丝们(包括媒体)欢呼, 终于不用舟车劳顿, 在城里就可以吃到 Peter Chang 的美食了。



Chang Chang, 华盛顿特区
摄影 | Ivan Liu

一些曾经被新冠打断的进程又得以重新开启, 曾经轰轰烈烈令海外华人得尝更多中华正宗美食的“中餐出海”, 跟三年前又接上了头。

来自北京的著名餐饮连锁品牌“局气”(133-36 37th Ave G17, Queens, NY 11354) 8月10日在纽约华人居住地法拉盛的Tangram商场盛大开业, 尽管因疫情姗姗来迟, 总算还是迈出了北美出海的第一步。大龙焗则继续它的“让世界爱上成都味”之旅, 在纽约新兴华人聚居地长岛市开张了新店(42-22 Crescent St, Queens, NY 11101)。大喜川菜也在2022年新开了贝赛分店, 起名叫“双喜 Double Happiness”(212-12 Northern Blvd, Queens, NY 11361)。



“金满庭”主理人甄逸海在 TikTok 上宣布了将要开张第七家分店的消息。它将在纽约唐人街开业, 营业时间将会一直持续到次日清晨4点。

名店扩张的进程也纷纷重启。11月7日, 曾经获得米其林青睐的“添好运”

点心店在休斯顿开设了它的第六家门店(23330 Grand Circle Blvd., Suite 180, Katy, TX 77449)。

最新消息:“金满庭 Dim Sum Palace”宣布了它的第七家分店开张日期, 12月18日, 它将在纽约唐人街开业, 营业时间将会一直持续到次日清晨4点。那些知道纽约早晨四点钟时的样子的梦想家们, 将可以在这里(27 Division St, New York, NY 10002)用美食奖赏自己。

在疫情中, 当老一辈餐饮人忙着数算伤痛时, 中餐二代已经悄悄出发了。疫情期间, 上百家“今日蟹屋”在全美各地逆风崛起, 成为现象。他们的“带头大哥”Leon 带领着他的团队又制定出了新的计划——要打造一个新的现象级拉面连锁品牌。

今年10月, Leon 在新泽西开了一家 Kanji 日式拉面店, 他和他的团队计划迅速将它复制扩张到两百家。更低的复制成本, 更少的厨师依赖, 更容易标准化的流程让他们信心十足。当第一碗猪软骨拉面带着腾腾的热气和浓香出锅之时, 在场的这群年轻的创业者们无不欢欣雀跃。

可以想象得出, 在不久的将来, “中餐二代”们将像泥石流一样席卷亚餐市场, 并带着这个市场向着更年轻, 更融合的方向进发。📌



The Tradition 老味道

我们最常去吃的那些老餐厅, 在2022年也仍然是社区生活的纽带

文 | Ivan Liu

在美国, 老字号华人餐厅不仅是传统中餐的传承者, 也天长日久地承担着公共生活服务者的角色, 成为不可或缺的人情关系纽带。

2022年美国中期选举进入白热化阶段的时候, 一家位于纽约市皇后区新世纪商城的老字号中餐厅成了两党冲刺阶段的“战场”。

“这是兵家必争之地。”美国华人餐饮业协会会长陈键榕说:“这是法拉盛中心的地标, 是皇后区人群最集中的一

个地方, 一直以来也是华人社区生活的舞台。”

开阔的大堂里, 金碧辉煌的水晶灯和吊饰交相辉映, 传统风格的大圆桌不仅很能烘托出热闹的气氛, 更是簇拥着大堂中心的大舞台, 特别适合搞各种政治、商业和文化活动。事实上, 它也一直是法拉盛亚裔社区政治生活的一个集散地。无论是社区集会反对政府的某些工程, 还是各类候选人或者慈善机构募捐筹款, 新世界商城三层的这家“君豪大酒楼”都可以提供

作为法拉盛华人社区最受欢迎的餐厅, “君豪”在2022年美国中期选举之时也成了民主党和共和党冲刺的“战场”
摄影 | Ivan Liu





The Tradition 老味道

我们最常去吃的那些老餐厅， 在 2022 年也仍然是社区生活的纽带

场所，从几十个人到五六百人，都“吃得开”。纽约现任市长亚当斯的当选庆功宴也曾在这里举行。

2022 年 11 月 4 日和 11 月 5 日两天，共和党州长候选人李修顿（Lee Zeldin）和民主党候选人、现任纽约州州长凯西·霍楚尔（Kathy Hochul）也一前一后来到这里造势拉票。

在这场选战中与霍楚尔“同一战壕”的国会议员孟昭文说，当她问州长要在法拉盛的什么地方来搞这次活动，霍楚尔说她想“回到”新世界商场去，因为她熟悉那里。

在 11 月 5 日的活动现场，霍楚尔又一次解释了选择到这里来的原因。她说，早在 2020 年 2 月，那时候疫情刚刚开始，新世界商城的小企业主们还没有关门歇业，她就已经认识他们了。她来过这次很多次，深知小企业主在疫情期间的打击，也知道这家餐厅老板所经历的艰辛，和他寄托于此的梦想。所以她来到这里拉票，也是想让大家同她一起“选择一条正确的道路”帮助小企业复苏。

从几天后的选举结果上看，霍楚尔在整个纽约州以超过 5% 的优势守住了堡垒，而所处国会选区占尽华人“主场”优势的孟昭文更是以超过竞争对手近一倍的得票数取胜。

深耕社区的老餐厅容易成为公共生活的纽带，承载了文化和精神，也汇聚了人气和人心。

在纽约，民选官员、政党和社团组织常常会在法拉盛的君豪、御庭酒楼，布鲁克林的金皇庭、翠园、凤凰城，以及曼哈顿的麒麟金阁、金丰等老字号中餐馆设宴筹款，造势拉票，或者公开举办各种各样的活动。

在多个州都有分店的老四川餐厅，也常举办一些公共事务活动。比如 2020 年疫情期间，美中餐饮业联合会在芝加哥的“老四川”总店举办了筹款晚宴，用筹集到的 7.7 万美元购买了医用口罩、防护服、呼吸机，捐赠给了四川、湖北和北京的医院；同一时期，他们也发起了“爱心餐”活动，为抗疫一线人员免费提供午餐和晚餐。

2022 年 10 月 2 日，位于华盛顿特区的老四川又举办了一次筹款午宴，美中餐饮业联合会召集了两百多位来自全美各地的华人政商精英，为四川泸定地震灾区募捐了 100 多万人民币（折合）。

“我今年吃得最多的，那当然还是‘老四川’喽，”美中餐饮业联合会的主席胡晓军说：“最喜欢吃的一道菜还是麻婆豆腐。”

老四川是胡晓军 1998 年创建于芝加哥的川菜品牌，他在那里开发的“三椒鸡丁”融合了美式炸鸡外酥里嫩的口感和川式爆炒麻辣香甜的口味，被评选为芝加哥的“地标菜”，一炮而红。据这家店服务员小杰的观察，这种被英文媒体报道比较

多的“融合菜”更受老外的欢迎，而老四川另外大约一半华人食客还是更喜欢吃类似于麻婆豆腐这种原汁原味的川菜，这也包括老板自己。

“但是地道中餐菜式有一些不太符合老外的饮食习惯，尤其是太汤汤水水的那一类，所以众口难调，餐厅总是需要根据客人的需求做一些平衡。”小杰说。

“味道是中餐的魂，文化是中餐的根。根和魂都不能丢。”胡晓军说。

深耕社区的老餐厅容易成为公共生活的纽带，承载了文化和精神，也汇聚了人气和人心。但这些纽带本身也可能是脆弱的，是需要维护和期待延续的。

2022 年 11 月 10 日，位于加州蒙特利公园市丁胖子广场的 30 年老店 ABC Cafe 在结束了这一天的经营后，将正式易主。

这一天，年近 7 旬的餐厅老板陈汉成亲自下厨，为顾客们烹饪了一道又一道招牌菜。猪扒饭是客人们最喜欢的，他连续煎了好多块猪排。铁板上滋滋冒着烟，社区的熟客们心里却是五味杂陈：一方面是替即将卸下繁重工作安享退休生活的陈汉成高兴；另一方面则是不舍，和对这家餐厅未来命运的担心。

在疫情爆发之前，7 天 24 小时营业的 ABC Café 是社区公共生活的一个“据

但这些纽带本身也可能是脆弱的，是需要维护和期待延续的。

点”：每天早晨，社区侨领们都会在这里聚首，共商国是。这里亦是民选官员、社会组织深入社区开展各种活动举办各种聚会的理想场所。

30 年来，这家餐厅陪着这里的华人社区一起成长，见证了世事变迁，更是挨过了新冠疫情的冲击。然而，随着陈老板年事已高，下一代有了自己的选择不愿意接班，很多老员工在经历了疫情之后也不愿意再继续做下去，老牌餐厅面临后继无人的窘境。据陈汉成说，好不容易熬过了疫情，才终于找到下家。尽管行情影响了售价，但这家餐厅终于有人要了，还能再开下去，他就已经很高兴了。但至于它是否还能再恢复往日的盛况，延续纽带的角色，无论是陈汉成还是客人们，都没有十足的把握。

三年来，不少老字号在疾风骤雨的变化中起起落落：洛杉矶中国城经营了 50 年的高朋饭店没有抗过这一波冲击，终于在 8 月关门了；曼哈顿中国城的金丰大酒店歇业又另选址重启后，无论经营面积还是员工都大幅“缩水”；还有更多“青黄不接”的老店，面临着后继无人，可能会在不久的将来离开历史舞台的命运。

好在新一代餐饮人也正在成长，新餐厅也正如雨后春笋般涌现——尽管从观念、形态，到经营方式都有了很多不同，但或许有一些传承也在潜移默化地发生。📍



这是我们在 2022 年最爱吃的中餐馆

文 | Ivan
Michael
Yimeng
James

为了筹备年终特辑，《餐饮家》走访餐饮家们的同时，也采访了美食家们，各级“foodie(即对食物有浓厚兴趣的人，这些家伙吃东西不仅是因为饿了，更是因为爱好。换言之，就是‘吃货’)”。我们问了小红书美食博主，我们问了Youtube大V，我们甚至还问了华人社区领袖，还有路人。基本上，我们只问了一个问题，你今年最爱吃的中餐馆是哪家？



鱼香茄子 (江南 JiangNan) 摄影 | Ivan

纽约法拉盛图书馆馆长曾阳说，2022年，她最常去法拉盛的“江南 JiangNan” (133-42 39th Ave. Unit 101, Flushing, NY 11354) 吃饭。“最喜欢吃的是他家的鱼香茄子。每次去要么就是我自己点，要么就会推荐给朋友。这家的鱼香茄子是我吃到的味道最好的。”



香芋扣肉 (客家 Hakka) 摄影 | Ivan

客家人，纽约中华总商会会长李国威说今年终于在曼哈顿吃到了正宗的客家菜。他说会将地威臣街 11 号的这家“客棧 Hakka”餐厅 (11 Division St, New York, NY 10002) 当作自己与乡亲挚友相聚的一个落脚点。

投资了几百家餐厅的 Leon 则选择了“帝皇轩” (135-11 40th Rd, Queens, NY 11354) 作为他为兄弟搞生日 party 的场所。这家以帝王蟹料理闻名的粤式大酒楼装修金

碧辉煌，颇有排场。更重要的，帝王蟹选材讲究，直接由产地空运而来，肉质饱满，烹饪精细，性价比高。

年届 70 的王阿姨把她的票投给了“大海 Umi 寿司海鲜自助餐厅” (220-18 Hillside Ave, Queens Village, NY 11427)。她是真正地用脚投票，跟几个老姐妹专程从法拉盛坐半小时公交车过来。“二十多块钱能吃到帝王蟹和龙虾的自助餐，周一到周五中午没有帝王蟹和龙虾的，但会便宜十块钱，老年人还有折扣。”

美食博主“XXX 封闭货车”和“上好佳 Krisha”都推荐了“富瑶 August Gatherings” (266 Canal St, New York, NY 10013)。“XXX 封闭货车”最喜欢富瑶的牛小排和菌菇石锅饭。“牛小排非常嫩，咸甜口的调味很特别，最关键的，它是用鹅油焙烤的，油香十足。菌菇石锅饭也很香，加料很实诚。总的来说，我觉得富瑶的肉菜都很硬，比较推荐。”

“上好佳 Krisha”则表示，“如果说纽约只让我推荐一家最纯正地道好吃的中餐，那一定是富瑶！”“去过很多次，每个菜都好吃，给很多朋友安利过。”她还特别满意富瑶的服务，“是我见过服务最好的中餐厅了，有免费茶水和餐后甜点。”

除了富瑶，“XXX 封闭货车”还推荐了“重庆老灶 Chong Qing Lao Zao” (37-04 Prince St, Flushing, NY 11354)，因为它是“火锅界 yyds (中国大陆网民用语，意为永远的神)”。

来自台湾的美食博主“佑佑 TV”觉得最值得推荐的餐厅是新泽西艾迪生的“甘四味 Spice 24” (1735 NJ-27, Edison, NJ 08817)。“我有一段时间每周都去吃。他家的麻辣香锅是真的好吃，食材很新鲜，酱料也恰到好处。”

身为台湾妹子，“佑佑 TV”特地推荐了台湾菜餐馆，她最喜欢的台菜馆是在艾姆赫斯特的老华西街台菜馆 Taiwanese Gourmet (8402 Broadway, Queens, NY 11373)。“它家从装修、餐具、服务员、氛围都非常的台！菜品当然更不用说了。我第一次吃到的时候，还以为我回到了台湾家裡巷子口的热炒店！特别喜欢它家的炸大肠、苍蝇头、三杯鸡、各种汤(四神汤、蛤蜊汤、土鸡汤)。”

在西雅图的美食博主“布朗宁兔兔”第一个想要推荐的餐厅是“蜀一蜀二 Spicy Style of Sichuan” (13200 Aurora Ave N, Seattle, WA 98133)。她最喜欢的一道菜是烧椒芋头牛，烧椒



成都滋味 Alhambra 分店 摄影 | Ivan

的做法相当特别，有一种特别的焦香味，绿色的汤底一口下去竟然是麻辣鲜香的调味，牛肉极嫩滑，芋头很软糯——有“一层又一层的惊喜”。

“布朗宁兔兔”还对“重庆麻辣城” (18230 E Valley Hwy #175, Kent, WA 98032) 的干锅肥肠和“滋味成都” (504 5th Ave S Ste 106, Seattle, WA 98104) 的凉粉念念不忘。“重庆麻辣城”是“江湖小馆子型，没那么精致，上菜飞快，价格实惠，几乎是性价比最高的川菜。阿姨个个健步如飞，炒菜够香够呛，锅气很足。”他家的干锅肥肠“片得很薄很薄，完全不油腻，有一种吃炸肥肠片的感觉，特别香，一片一片停不下来，配菜也很丰富，香菇，笋，木耳，藕片等经典几样，单吃下饭都完美。”



大海 Umi 寿司海鲜自助餐厅 摄影 | Ivan

而作为重庆人，“布朗宁兔兔”对滋味成都的稳定表现感到满意。“滋味成都都是老牌连锁，我从洛杉矶吃到维加斯再吃到西雅图，一共吃过四五个不一样的 location，口味非常稳定。”尤其是凉粉，“重庆人是吃凉粉长大的，在北美吃了好多家，只有滋味成都的口感调味最接近小时候的味道。白凉粉一定要用刮刀刮出来才能入味，调味的红油要够香，也要够麻，蒜味得从蒜水里出来，配料



这是我们在 2022 年最爱吃的中餐馆

要有黄豌豆，滋味成都全做到了！”

小红书博主“Anny 在 CA”是广州人，钟爱粤菜，但她不会把自己的选票全部放在一家店里。她觉得 2022 年加州最值得推荐的中餐厅是柔似密正方广场内的皇朝盛宴 (8118 Garvey Ave Unit A, Rosemead, CA 91770)。不过要单说龙虾，她最喜欢的是有多家分店的粤唯鲜 (4501 Rosemead Blvd, Rosemead, CA 91770)；而要喝早茶，那就要去“颐东精点 Chef Tony” (1108 S Baldwin Ave, Arcadia, CA 91007；2 E Colorado Blvd Pasadena, CA 91105)。

2022 年，许多“老美”学会了 YouTuber 黄谷子 (Freddie Wong) 传授的秘笈：吃中餐就要去那些被打了 3.5 星的。黄谷子向《餐饮家》强烈推荐洛杉矶东边阿罕布拉的“滋味成都 Chengdu Taste” (820 W Valley Blvd, Alhambra, CA 91803)。他不认为滋味成都会是一家本地人觉得非常正宗的川菜，但他说这家餐厅是外国人体验和探索中餐文化特别好的选择——足够超越他们刻板印象中那些又便宜又差的美式中餐。



Anny 在 CA	佑佑 TV
	上好佳 Krisha
布朗宁兔兔	Freddie Wong



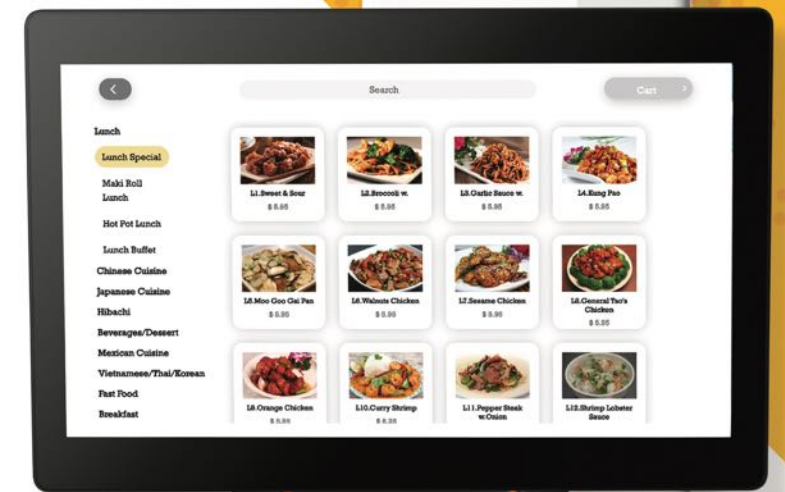
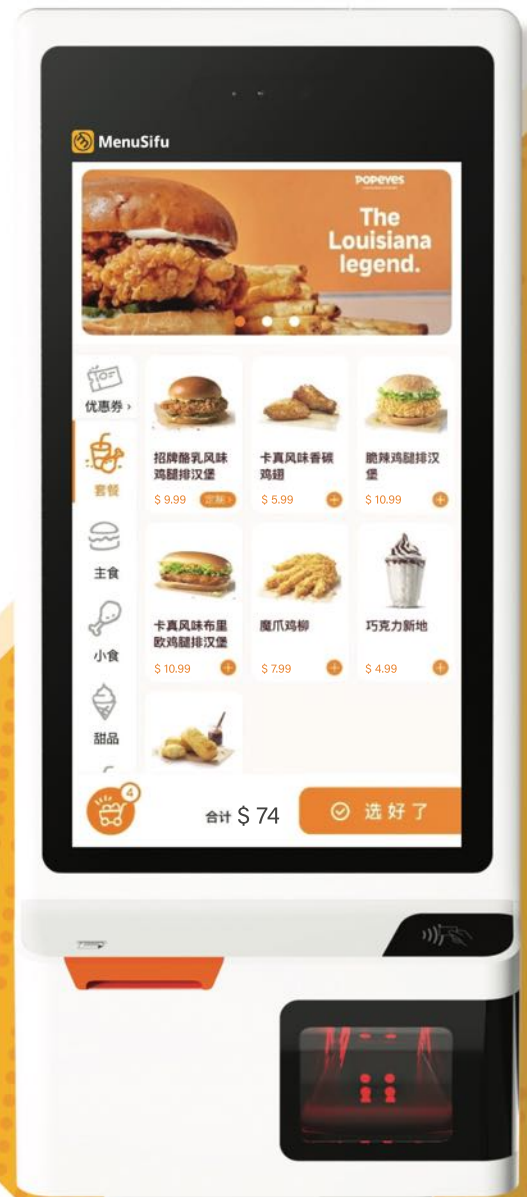
Kiosk 自助点餐

\$0 入手, 台式立式任您选!

提高点餐体验 / 解决用工难题

功能介绍 集自助下单, 快捷支付, 自动打单, 短信提醒, 手机报表于一体, 助力餐厅运营高效化!

MenuSifu 点菜大师, 北美知名餐饮品牌的共同选择!



212-966-5888

WWW.MENUSIFU.COM

*最终解释权归MenuSifu所有。

每天

GOOGLE上都有数百万人与美国各地餐厅连接起来

作为世界上访问量最大的网站

GOOGLE与MEALKEYWAY独家战略合作

让食客轻松在GOOGLE上搜索到您的餐厅

并直接下订单

更多详情,

请联系您的销售代表或咨询客服热线212-898-0888!

Q: 餐厅如何应用Google订餐?

当食客在搜索一家支持谷歌订餐功能的餐馆时,可以直接通过谷歌搜索页面、谷歌地图、以及谷歌智能助理搜索到餐厅,并查看餐厅菜单。在点击蓝色的“在线订购”按钮后,食客还可以选择是在餐馆自取还是送餐上门。整个下单流程将全部通过谷歌的网页界面和线上支付完成,不经过任何第三方应用程序。没有第三方收费管理,你的餐厅你做主,线上点单一步完成!

Q: 如何让食客在搜索时就能找到该餐厅?

MealKeyway帮助餐厅充分利用谷歌平台资源,Google一键点餐+Google广告,相互结合,向餐厅直接输送客流量。还有专业的市场运营团队,帮助餐厅制定在超过2,000万个网站或650,000个应用程序中展示的广告,最大程度提高餐厅的网络曝光度。

Q: MealKeyway通过谷歌订餐收费多少?

完全免费!

只要免费开通使用MealKeyway在线点餐,即可免费使用Google点餐的服务。无佣金抽成,无月费,无设置费!



年度特辑

THIS IS US IN 2022

我们的

文 | Ivan Liu
摄影 | Dayan Liu; Ivan Liu
插图 | Xiaon Tou

纽约

陈善莊的2022

亚裔社团联合总会会长

“年初的那一场感染高峰让刚刚开始复苏的生意又黯淡了下去，好不容易熬过去，又来了一波奥密克戎。现在慢慢的又好起来了，基本恢复了疫情之前的样子。最近包席的很多，周末请客都要提前订位。”

万圣节要到的时候，纽约的天气已经转凉，布鲁克林八大道一带依旧是车水马龙，一如既往的热闹喧哗。N号线八大道站北边不远的金皇庭餐厅门前停满了车，玻璃门里边是满堂的宾客和跑前跑后的服务员。亚裔社团联合总会会长，餐厅老板陈善



陈善莊是《餐饮家》
今年7月刊封面人物。

莊坐在靠近前台的一张小圆桌上，茶杯旁边叠着他的两个手机，过不了几分钟，就至少会有一个响起来，把他所有的时间都打散成碎片化的。

“现在虽然说还可以，但是听说又有新的变种病毒出来，冬天流感季节可能再来一波。而且原材料还是贵，现在餐厅还是不好做。”

他叹口气，一脸无可奈何。疫情三年，传统模式的中餐大酒楼但凡还在坚持的，都像是坐了几回过山车。但他眉眼间的愁云只出现了几秒，便被笑容取代——他拿着笔在打印纸上写小孩子的名字，写了满满一页。

这位头发已经斑白的“布鲁克林之王”想给自己刚出生不久的孙子起一个既有意义又好听的中文名——要兼顾五行生克的规律，无论用福州话、普通话还是广东话叫起来还都要顺口。

自打孙女孙儿相继出生，他



陈善莊，2022 感恩节。今年金皇庭的社区感恩盛宴比以往都要盛大。摄影 | Dayan Liu

这个餐厅是我们社区的纽带，如果金皇庭将来成为一段历史，一个传说，我也希望有另外的人，希望是年轻一代的人，把这个传说续写下去。

回归家庭的时间更多了，他给自己定了一个“小目标”是每天都争取抽一个小时时间陪陪小孩。最近坊间传闻，金皇庭可能开不了多久了，他也并不避讳地说：“看情况。老板娘管着餐厅也很辛苦，年纪越来越大，要是做不动便不做了。”

他有一个很大的宗族家庭，更是有一堆社会组织头衔和忙不完的社区事务。要在两年内实现“七十岁退休”的计划，他还得做很多减法。今年的感恩节，他依然准备要在金皇庭摆“敬老宴”，买来上千只烤鸡，请社区耆老好好吃一顿。但人们纷纷在议论，这会不会是金皇庭最后一次感恩节大聚餐。

十多年来，金皇庭餐厅成了布鲁克林的一个华人社区服务中心，即便是在疫情最严重的时候，社区民众们都不认为它会关门。即便是堂食缩减了，也有一些外卖撑着，二楼上亚裔社团联合总会的办公室也是开着。这里最大的一个包间经常被当成社区人士开会的会议室，他们戴着口罩，拉开座位距离，讨论着针对亚裔的仇恨犯罪一个又一个案例，商量着大家如何维权；或者是拉来民选官员、医疗专业人士和记者，讨论和发布帮助社区开展防疫工作的计划。

“这个餐厅是我们社区的纽带，如果金皇庭在不远的将来成为一段历史，一个传说，我也希望有另外的人，希望是年轻一代的人，把这个传说续写下去。”金皇庭的常客，八大道的居民林先生如是说。📍



2022年感恩节这一天，金皇庭拍了一张“全家福”。摄影 | Dayan Liu

伊利诺伊 郑时坦的 2022

美中餐饮协会会长

陈善莊的福州老乡，美中餐饮协会会长郑时坦也曾犹豫了一阵要不要退休，最后还是决定继续“撸起袖子加油干”。从中餐外卖店到自助餐厅，再到精品店和混合亚洲餐厅……郑时坦用半辈子的时间把北美中餐行业的各种类型打了一个通关后，念念不忘要为这个行业做些更有意义的事。

他今年在芝加哥新建起来的中餐学校终于在 8 月 16 日迎来了第一批 18 名学生，他们的年龄、背景各不相同，有的有中餐基础，有的完全是从零开始。三个月的中餐技



郑时坦是《餐饮家》今年6月刊封面人物。

能提升培训，不仅有老师傅手把手传授炒菜、面点、烧烤的经验，还有丰富的文化课和餐馆经营课程，包括餐馆英语、劳工法、税务法、

餐馆管理、餐饮卫生等等。

“看到来学的学生都很努力，不管年龄的大小都说学到了很多东西和基本常识。我会

继续努力把这个培训做好，会帮助到很多人，特别是新移民和想创业的年轻人。”郑时坦说。一直以来他都有一个梦想，希望改变传统美式中餐在人们脑海中的刻板形象，也希望后继有人，“不走弯路”地继承中餐的衣钵，并且在新赛道上把中餐文化发扬光大。

中餐行业发展的“痛点”之一就是专业厨师的匮乏。郑时坦的这所培训学校目前规模还不小，能够输送的人才有限，但毕竟是一个添砖加瓦的“希望工程”。



郑时坦今年在芝加哥新建起来的中餐学校在 8 月 16 日迎来了第一批学生，一共 18 人。第二期已于 11 月 8 日启动，只要是 18 岁以上，有工作许可的伊利诺伊州居民，都可以报名免费参加。（郑时坦 供图）

今年 5 月，伊利诺伊州州长宣布投资两千万美元帮助受疫情影响严重的行业开展职业培训，而美亚健康协会是唯一获得此项资助的亚裔组织。他们与美中餐饮协会开展了合作，共同举办了这次培训班，并趁热打铁于今年 11 月 8 日启动了第二期培训班。这一期培训班将持续到 2023 年 1 月 24 日结束，居住在伊利诺伊，有工作许可的 18 岁以上居民都可以报名免费参加。

郑时坦说：“有了第一期的经验，我们会努力把下一期做得更好。对于每一期结业学员，我们也都安排实习和就业机会，希望社区能够多支持。”

**我会继续努力
把这个培训做好，
会帮助到很多人，
特别是新移民和
想创业的年轻人。**

加利福尼亚

王铁牛的2022

美国中餐协会常务副会长

早在今年2月，美国中餐协会常务副会长王铁牛就悲观地预言：大批的中餐馆倒闭潮将会在今年5月前后出现，或有约半数的中餐馆会倒闭。根据该协会统计，经过两年的疫情，全美约有15000家中餐馆倒闭，而这还并不是至暗时刻，更大的倒闭潮或还未到来。

2022年4月，王铁牛在洛杉矶天普市的一家川菜馆也歇业了。因为每月的租金、保险、员工薪水等硬性支出让他不堪重负，他最终还是忍痛把这家倾注了大量心血的餐厅转让给了别人。



2022年5月时，王铁牛警告，如果情况没有改善，中餐馆将面临倒闭潮。

比起东岸的纽约和内陆的芝加哥，位于西海岸的加州最近两年房价涨得更“离谱”，房租也在一路高歌猛进地飙

升。从联邦政府到地方政府，虽然有多项纾困项目，但绝大多数华人餐厅并不能得到实质性的帮助。要么是申请

门槛太高，限制条件太多，要么是“杯水车薪”。

比如加州于4月份推出的“餐馆关怀恢复基金”，政府向加州区域内营业额低于300万美元，员工不多于3人的356家小餐厅提供了每家3000美元的补助。

“3000美元可能就是某些餐馆一天的销售额，这根本不够。”王铁牛说。

半年时间过去，加州居民也逐渐从新冠大流行的阴霾中走出来，民以食为天的刚需和餐饮业从业者的坚韧支撑

2022年下半年以来，乐观的声音越来越多。但王铁牛认为，危机并没有解除，最关键的是已经涨起来的成本还是降不下去。

着这个行业的复苏，不少歇业的餐厅又开了门，而特别受欢迎的中餐馆永远不缺排队的食客。但是距离2019年的盛况还是有一些差距，最明显的是营业时间大幅度缩短。在过去午夜时分依然人声鼎沸的商业中心区，比如圣盖博全统广场——这里聚集着半岛海鲜、三和烧腊、臭豆腐锅、冠军食品、洞庭春、桂林米粉、小肥羊等等中餐馆，如今晚上八九点就开始冷清了，一些原本要营业到凌晨一两点的餐厅和奶茶店，现在都早早地打烊。

无论疫情前后，加州媒体人戴安娜都特别喜欢旧金山湾区的那家粤菜店鲤鱼门，她觉得好吃的中餐馆常常忽视了服务和餐厅的其他

硬件设施，那些配套服务上更“上档次”的又往往过于“西化”而敷衍了华人的味觉，或者贵得离谱。但是这家餐厅却达到了难能可贵的平衡，虽然它的各家分店质量输出不尽稳定，但也算是疫情期间能“逆流”开新店的成功案例。

下半年以来，乐观的声音越来越多。但王铁牛认为，危机并没有解除，最关键的是已经涨起来的成本还是降不下去。

“这其中包括食品成本的增长，员工的成本增长。房租也没有下调，老百姓也没有太多的存款……种种原因吧，餐馆还是很难做。”王铁牛说。📍

华盛顿哥伦比亚特区

Peter Chang 的 2022

“农村包围城市”，
来自中国的大厨终于“攻下”了美国首都

2022年10月20日，张鹏亮（Peter Chang）的第十三家店“Chang Chang”在美国首都华盛顿特区的“杜邦圆环”商圈开业，从位于19街的餐厅正门出发，途径康涅狄格大道，走到16街的白宫正门只要15分钟。

“我从事厨师行业40多年了，梦寐以求的心愿现在终于实现了。”张鹏亮喜笑颜开地说。笑的那一瞬间，两把鱼尾纹迅速爬上了他红彤彤的脸。

尽管这位59岁的国宝级大厨早已成为《华盛顿邮报》《纽



《纽约时报》早在8年前就报道过备受“吃货”们追捧的传奇中餐名厨 Peter Chang。

约客》《纽约时报》等大牌媒体追着采访的美食名家，也坐拥着一大票“他的餐厅开到哪里就会跟吃到哪里”的粉丝，还是早已实现财务自

由的餐饮业投资人和经营者，但他依然会每天天不亮就起床，到自己管理的店里面去干活。

清洗化油池，洗锅，拖地……什么都干。

张鹏亮认为，作为一个湖北贫困地区农民的儿子，勤劳和能吃苦是自己的本色，也是让自己实现理想，收获主流社会认可的重要原因。他到美国21年，前十年在颠沛流离中打工；2011年开了自己的第一家店，逐渐声名鹊起；后续十年陆续又开了十多家店，有的在马里兰，有的在康州，有的在靠近DC的郊区。科班出身的他做得一手能让普通中餐厅起死回生的好菜，但由于中餐本身在餐饮生态链中的偏“低端”



Peter Chang, 2022年10月，今年是他实现梦想的一年。摄影 | Ivan Liu

定位，他的餐厅始终都没有突破三四十美元的人均消费水平，餐厅位置也都在相对“边缘”的区域。

但他心里一直想要争一口气，不仅是为自己争一口气，也是要为中餐争一口气。精品中餐也可以突破人们消费心理的天花板，成为高端消费的奢侈品。

“我就是农村包围城市，一步一步来。在能进到首都的精英商务圈之前，有太多的准备工作需要做。”他需要积累足够的经验和资源，找准定位，还要破解市中心房价高、停车难、竞争激烈、华人“基本盘”很小等不利因素。他自己心里其实也不太有底。

幸运的是，Chang Chang 开业第一天，就是一个满座的“开门红”，接下来的一个星期，场场爆满，好评如潮。

最关键的是，这家店终于让冠以 Chang 姓氏的系列餐厅实现了从“平价”到“高档”的跃迁，人均消费超过了100美元。不再靠价廉量足赚“性价比”，但却在摆盘、创新、服务和顾客的就餐体验上下足了功夫。无论是主菜还是甜品，都打造得精美而诱人，像一道道艺术品。泡茶的水都是矿泉水，餐桌餐具所有细节无不考究。

还有独特的“一店两制”，用中西两套厨师班子搭配起来的设置，让创新的菜单既保留中餐的风味，又契合西餐的用餐习惯，还能兼顾中午和晚上不同类型客人不同的用餐需求。

让张鹏亮始料未及又感慨万千的是，Chang Chang 的成功“升级”并不全是靠自己的努力来完成的，更多还是靠着“厨二代”合伙人，也是自己女儿 Lydia Chang 对自己那套认知的突破和超越。

“好在初生牛犊不怕虎，厨二代顶住了来自于我的压力，‘一意孤行’按照自己的套路走。”张鹏亮说：“拓展新的市场，寻找多元的客户群，努力探索，坚持到底，这真的要归功于厨二代。所以古人云：后生可畏。”

让张鹏亮始料未及又感慨万千的是，Chang Chang 的成功“升级”并不全是靠自己的努力来完成的，更多还是靠着“厨二代”合伙人，他的女儿 Lydia Chang。“好在初生牛犊不怕虎，厨二代顶住了来自于我的压力，‘一意孤行’按照自己的套路走。”张鹏亮说，“所以古人云：后生可畏。”



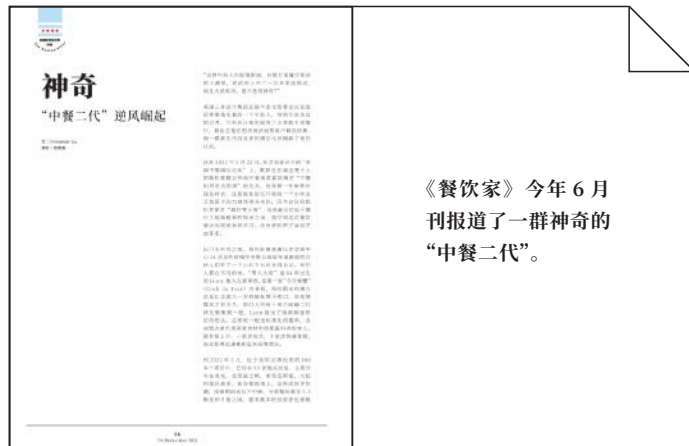
Chang Chang, 2022 年终于在美国首都中心地带开业。摄影 | Ivan Liu

新泽西 Leon的2022

新泽西的一颗“星星之火” 席卷了整个美国

“80后”创业者陈松开在芝加哥的那家“今日螃蟹”(Crab du jour)手抓海鲜餐厅自今年7月开业以来,生意不出意外得好,正如他们团队“带头大哥”Leon 2019年在新泽西开的第一家店一样。这群年轻人在疫情期间瞄准机会独辟蹊径,通过标准化的复制打破传统中餐的藩篱,化繁为简地摆脱了对熟手厨师的依赖,一鼓作气在全美开了一百家“今日螃蟹”。

与他们的前辈不同的是,这群以“80后”和“90后”为主的年轻人特别善于利用互联网做营销。他们在各种社交媒体



《餐饮家》今年6月刊报道了一群神奇的“中餐二代”。

平台上注册了每家店的账号并随时发布信息。包括诱人的食物图片,各种节假日的活动信息,日常打折促销的消息等等。他们会抓住各种不同族裔

的传统节日做文章,更会在油价飙升到成为民众“心病”的时候,贴心地把消费满额返现活动包装成“我们帮你支付来餐厅吃饭的汽油费”……

在开了上百家餐厅后,他们也是把餐厅选址调查做成了一项专业:现在已经不是“酒好不怕巷子深”的年代,客流量意味着流水的保障,有时候甚至是餐厅生存率的保障。他们不仅会考察选址的交通条件、社区类型、居民人数,也会考察周边人群的族裔结构、年龄结构、经济收入、消费水平等等。

过去几年来,Leon和他带领的团队开发新项目主要都是合伙人入股的形式,大约一百多个彼此知根知底的合伙人“抱团”投资运营了几百家不同类型的餐厅和与餐厅经营相关的多个上下游项目,包括原材料



Leon 在新泽西罗格斯大学附近打造了一家日式拉面店,并打算以加盟店的形式迅速铺开,在全美开出至少200家来。摄影 | Ivan Liu

近年来，Leon 等一帮“中餐二代”们“抱团”投资运营，实际上已经形成了一个紧密合作的“商会”。但是 Leon 觉得“商会”这个名词太有叔叔伯伯们的那种老气横秋，所以，他把他们的商业联盟称为“鸿鹄群英会”。

供应、饮料、建筑和地产等等。

他们实际上已经形成了一个紧密合作的“商会”，但是 Leon 觉得“商会”这个名字太老气了，他们的父辈也成立了很多“商会”，一说起这个词就顿时想起叔叔伯伯们的那种老气横秋。

所以，Leon 把他们的商业联盟称为“群英会”，他说这是因为大家都是精英。今年，他们还根据《庄子·逍遥游》里大气磅礴的神话故事，设计了形似“鲲”的 LOGO 作为组织的标签，并把这个商业合作组织命名为“鸿鹄群英会”。

2022 年 10 月，“鸿鹄群英会”又有一个新的大项目在酝酿。Leon 在新泽西罗格斯大学附近打造了一家日式拉面店，并打算以加盟店的形式迅速铺开，在全美开出至少 200 家加盟店来。

“比起手抓海鲜店，拉面店的投资只有一半，二十多万就能开一家，风险更低，利润稳定，而且操作简单。任何人经过简单的培训，按照调试好的配料表都可以迅速上手，根本不需要专业的厨师。” Leon 觉得这特别适合预算不多也没有经验的新手，对于成熟的餐饮业投资人而言，也是没什么压力的投资选项。连锁店名称叫做“KANJI”，在 10 月份正式开业前的一个多月时间里，Leon 跑遍了周围地区的各家拉面店，一边吃一边琢磨。回到自己店里，又一遍一遍地调整，试吃，调整，

试吃……直到他一看到面，就觉得想吐。

各款拉面的配料比例和操作流程“定稿”之际，就是“KANJI”拉面的官方标准确定之时。这套标准将会毫无保留地提供给各加盟店，以确保品牌质量的稳定性。之所以有底气不怕被竞争对手“抄袭”走，是因为他们提供的不仅是一套做面的标准，还有“中央厨房”统一配送的酱料，以及以集团批发价从供应商那里拿到的原材料。

比起味千拉面等老牌日式拉面品牌，“KANJI”试图在原材料上更“硬”一些，一定要有熬够时间的骨头汤打底，香味才够天然。

比起兰州拉面那类标准的中式拉面，“KANJI”又能有更多的款式和花样，也摆脱了对拉面师傅的技术依赖——尽管口味可能不及味千重，面也不及用新鲜面团现拉出来的兰州拉面更有嚼劲，但却也形成了自己的一套风格。

从成本控制上说，原材料成本靠规模化优势控制，人工成本靠标准化降低，性价比基本不会输。

“猪软骨拉面是最好吃的。”参与试吃的几名“鸿鹄群英会”成员达成了共识——这一款拉面应该会成为他们的主打产品。他们都信心十足地表示，“KANJI”拉面会超越“今日螃蟹”，成为新的传奇。🍣

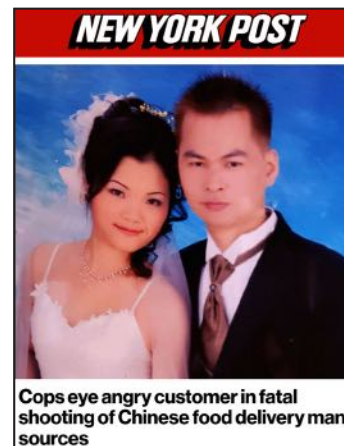
纽约

Ken 的 2022

在仇恨攻击中挣扎的中餐厅，
在社区的支持下站了起来

2022 年 4 月 30 日晚 9 点左右，福建籍外卖郎严志文在纽约市皇后区送外卖的途中，被人一枪击中胸口倒地。凶手驾驶着一辆灰色凌志 SUV 沿着皇后大道以北的 67 街向东逃离。

他工作的中餐外卖店——森林小丘的长城餐厅每晚都开到半夜十点，餐厅老板 Ken 原本想等着严志文送餐结束了回来就打烩，但是他那天一直等到了半夜，结果等来了警方的电话。赶到医院的 Ken 看着严志文的尸体和他胸口的枪洞，整个人都崩溃了。躺着的那具



纽约皇后区森林小丘一家不起眼的长城餐厅，因为外卖郎被枪杀的新闻登上了当地媒体。

冰冷的尸体原本是他最信赖的伙计、十几年的朋友、和自己一样有三个孩子要养的福建老乡。

Ken 是一个审慎而低调的人。尽管已经开了几十年的中餐外卖店，生意也一直不错，但他却始终缺乏一些勇气像他的很多老乡同行那样去拓

展和扩张。外卖店做的是社区熟客生意，顾客资源积累起来不容易，现在原料成本也高人工也难找，小孩要上大学又要交很多学费，所以他宁愿坚持精打细算的保守路线，不盲目冒险，不敢涨价，就靠不眠不休加班加点的干活来保持流水，薄利多销。

森林小丘原本是纽约治安最好的区域之一，但自新冠疫情爆发以来，Ken 确实感受到了更多突如其来的仇视和危险。比如他柜台上的小费罐会被人偷走，还有人当着他的面，愤怒而嫌弃地叫他“中国病毒”，让他“滚出

去”——这些他都息事宁人地忍了，他不想惹事，就像大多数在美国辛勤打工挣钱的华人一代移民一样。

直到2021年11月30日，一个“不速之客”的到来，开启了他长达一年的噩梦。

51岁的格伦·赫希（Glenn Hirsch）当天到了长城餐馆点外卖，取餐拿走的时候顺手拿走了放在餐台上让客人自取的所有的酱料包。过了一会儿，他又折返回来要求退餐退款，理由是分量不足，酱包也不够。Ken没有妥协，告诉他疫情期间售出的食物不退换。赫希将食物洒了一地，又以假名字报警指控长城餐馆骗他的钱。警察赶到现场后，并没有支持他的退款要求，但接下来的几个月时间里，警察也没有管他一而再，再而三对长城餐馆进行的骚扰。从破坏门锁，到扎破车胎，赫希三天两头地出现“搞事情”。

甚至是当他拿出手枪，指着Ken威胁他说：“我要杀了你全家”，警察依然没有逮捕他。Ken也试图继续息事宁人。

直到严志文被当街打死，Ken才终于知道，一味的隐忍是换不来安宁也维护不了自己和同胞的合法权益的。他开始联系议员，联系社团，积极为这起凶杀案和严志文的身后事奔走。

5月11日，在严志文的追思会上，Ken勇敢地站出来，当着森林小丘几百位居民的面，语气坚定地要求政府和警方尽快给出一个说法。

他说：“我们原以为我们的善良和妥协可以换回宁静的生活，但是严志文的悲剧告诉我们不是这样，我们需要为维护自己的权益发出声音，我们也需要反抗所有的歧视和暴力伤害。”

6月初，大陪审团终于投票同意了以谋杀和非法持有枪支罪起诉赫希，警察也终于能够将他的逮捕归案。6月27日，赫希的律师哥哥为他缴纳了50万美元的保释金，将他接回家。

我们原以为善良和妥协可以换回宁静的生活，但是严志文的悲剧告诉我们，不是这样。我们要为维护自己的权益发出声音，我们要反抗所有的歧视和暴力伤害。

当天，两个荷枪实弹的警察又出现在长城餐厅门口，说是会全天候保护Ken和他的员工及客人。

长城餐厅坚持着营业，并没有关门，尽管老板和员工们都心有余悸，但他们也不愿意无休止地退让和躲避下去，他们在等待着法律还给外卖郎一个公道。自负责送外卖的严志文被杀害后，长城餐馆的外卖订单每天少了一半，但是自己上门取餐的客人还是很多，甚至有不少客人专门为了表示对餐厅的支持去购买食物。

8月4日晚，赫希在家用警察没有搜到的第九把枪饮弹自尽。一切都戛然而止，噩梦初醒一般。

从那之后，警车不再频繁地停放在长城餐厅门口，为了支持这家餐厅而选择来这里吃饭和点外卖的顾客依然络绎不绝。很多人从枪杀案发生之后起就一直关注和支援着受害者和他们的家属，为他们捐款，为他们发声，或者专程到长城餐厅来吃饭，帮助他们渡过难关。

也正是那些熟悉的客人，多年的邻居，让Ken和他的同事们有了坚持下去的底气。

“我很感谢他们，多亏了他们。”Ken说。尽管接下来的困难依然很多，新的员工也还没有招到，但他还是决心坚持下去，守着这个熟悉的社区，为这些善良的邻居们做饭。🍲



Ken, 2022年11月，站在长城快餐店门口。摄影 | Ivan Liu

坚持下去，
守着这个
熟悉的社区，
为邻居们做饭。



餐饮家金像奖

第一届
餐饮家金像奖
2022

在美国，对餐饮的评价体系一直为西餐标准所主导，对中餐缺乏足够的重视和推荐。例如，全美获得米其林星级评价的中餐仅有两家；美国餐饮界最高奖詹姆斯·比尔德奖（James Beard Awards）历年表彰的华裔餐饮业者也屈指可数，这与中餐目前在美国发展的现状有所不符。

而在中国餐领域，各种评价五花八门，但缺乏正规专业的标准。

为此，《餐饮家》决定设立年度餐饮家金像奖，对中餐行业的杰出人才和成就进行年度表彰。

使命 MISSION

“餐饮家金像奖”的使命是：
表彰华裔在餐饮业的杰出人才和成就；
促进华裔餐饮与美国主流社会的交流和对话；
推动种族和性别平等；
激励华裔餐饮与社区的良好互动；
以及社区的可持续发展的蓬勃发展。

奖项 AWARDS

《餐饮家》金像奖拟设置以下奖项：

终身成就奖 (Lifetime Achievement Award)

终身成就奖表彰那些通过毕生的努力对北美中餐在饮食、烹饪和饮食哲学上产生了积极而持久影响的个人。

社区英雄奖 (Community Hero of the Year)

社区英雄奖表彰在评选年度对社区形成重大积极影响的个人、组织或餐厅。

经典餐厅 (Chinese's Classics)

经典餐厅奖表彰长期向所在社区贡献正宗优质中餐的餐厅。

餐饮家金像奖的餐厅和厨师奖项旨在表彰北美在各自领域表现出色的中餐从业人员。包括：

杰出厨师 (Outstanding Chef)

新星厨师 (Emerging Chef)

杰出厨师奖表彰那些对食材表现出非凡的领悟力，具有卓越才能和创造力的杰出厨师；新星厨师奖表彰崭露头角的新秀厨师；

杰出餐厅 (Outstanding Restaurant)

最佳新餐厅 (Best New Restaurant)

杰出餐厅奖表彰那些提供优质中餐美食，享有盛誉的餐厅；最佳新餐厅表彰新近开张的优秀新餐厅；

杰出餐饮家 (Outstanding Restaurateur)

杰出餐饮家奖表彰那些提供优质中餐美食，享有盛誉的餐厅的拥有者和经营者，他们在餐厅经营方面表现出杰出的领导能力。

敬请期待我们对于餐饮家金像奖其他事项的进一步发布。

餐饮家金像奖报名 / 推荐表格

【填表说明】

为表彰北美中餐行业的杰出人才和成就，《餐饮家》决定设立年度餐饮家金像奖。

餐饮家金像奖的使命是：表彰华裔在餐饮业的杰出人才和成就；促进华裔餐饮与美国主流社会的交流和对话；推动种族和性别平等；激励华裔餐饮与社区的良好互动；以及社区的可持续发展的蓬勃发展。欢迎广大中餐从业人员以及关注北美中餐事业的人士向我们推荐或自荐。推荐报名全部免费。

以下表格中，推荐 / 报名人可根据各自实际情况进行填写。其中推荐理由一栏请尽可能详细填写，如有曾经获得的各种奖项，媒体的报道链接，也请一并填写在该栏里。

表格可以电子形式发送至餐饮家邮箱：editorial@littlelaba.com 截止时间为 12/31/2022

奖项	推荐 / 自荐 <small>餐厅 / 姓名 / 餐厅地址 / 联系方式</small>	推荐理由
终身成就奖 Lifetime Achievement Award 终身成就奖表彰那些通过毕生的努力对北美中餐在饮食、烹饪和饮食哲学上产生了积极而持久影响的个人。		
社区英雄奖 Community Hero of the Year 社区英雄奖表彰在评选年度对社区形成重大积极影响的个人、组织或餐厅。		
经典餐厅 Chinese's Classics 经典餐厅奖表彰长期向所在社区贡献正宗优质中餐的餐厅。		
餐饮家金像奖的餐厅 / 厨师奖项旨在表彰北美在厨师、管理以及服务等各自领域表现出色的中餐从业人员。获奖者表现出非凡的才能和创造力以及出色的领导能力。		
杰出厨师 Outstanding Chef		
新星厨师 Emerging Chef		
杰出餐厅 Outstanding Restaurant		
最佳新餐厅 Best New Restaurant		
杰出餐饮家 Outstanding Restaurateur		

* 餐饮家金像奖由 MenuSifu 点菜大师 首席赞助
The Restaurateur Awards are Presented by MenuSifu.



餐谋长
Yefei Li

《餐饮家》特别邀请了来自 如意财 EZ Capital 的负责人 Yefei Li 担任“餐谋长”，分享美国金融经济方面的最新消息，为各位餐饮家更好地进行餐企决策提供支持。



如意财 EZ Capital 为美国中小企业智能匹配商业信贷：安全、快速、灵活。官方客服电话：(646)887-9089

美联储又双叒叕加息！ 小企业 被逼向悬崖边缘了吗？

2022 年用血雨腥风来形容一点不为过：先是通胀突破高点在 22 年 6 月达到 9.1%，再是美联储在 9 月 22 的议息大会上再次加息 75 个基点。一方面，高通胀带来的高物价减少了消费者对商品和服务的需求，生意更难做了；另一方面，加息使得借贷变得更加昂贵，资金周转的成本更高了。CNBC 的一篇报道表明：如果美联储继续加息以对抗通胀，小企业管理局 SBA 的贷款甚至可能会在 2022 年底前升至 9% 以上。届时，小企业的每月现金流量很可能不足以支付贷款的还款；考虑到高通胀下消费的下降，实际情

况可能更糟。种种不利因素下，小企业真的被逼向悬崖边缘了吗？如意财观察 EZ Capital 为您解惑答疑。

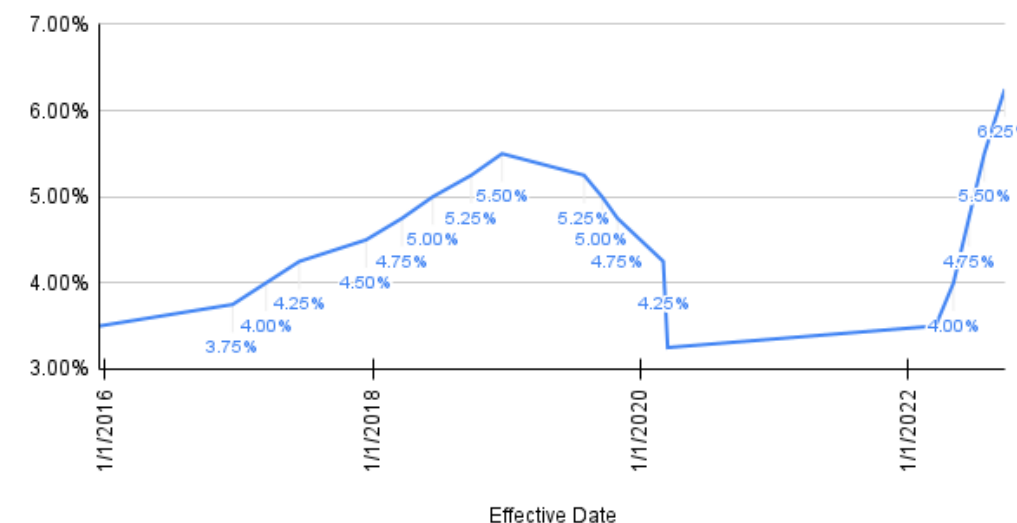
1 美联储“疯狂”加息

2020 年 3 月 16 日起，美国的联邦基金目标利率区间 (Target Federal Funds Rate Range) 一直维持在较低水平的 0% - 0.25%。低息刺激了经济从新冠大流行中逐渐恢复。但是，随着新冠的衰退和经济的回暖，疫情期间宽松货币政策的后遗症逐渐显现：通胀水涨船高。为应对居高不下的通胀，

Date	Increase	Decrease	Level (%)
September 22	75	0	3.00-3.25
July 28	75	0	2.25-2.50
June 16	75	0	1.50-1.75
May 5	50	0	0.75-1.00
March 17	25	0	0.25-0.50

美联储疯狂加息，截图来自原美联储官网 (<https://www.federalreserve.gov/>)，版权属于原作者

WSJ Prime Rate



联储加息影响，9 月 22 起，U.S. prime rate 已上涨到 6.25%。截止 11 月 23 日发刊时，prime rate 又进一步上涨到了 7%。

3 商业信贷的噩梦？

当美联储加息时，银行和其他债权人 / 信贷公司通常会提高自己产品的利率或收紧信贷业务，以保持盈利并降低风险。这些举措使得商业信贷更加昂贵或更难获得，给小企业主造成压力。短期内，如意财观察 EZ Capital 认为以下消息尤其值得注意。

美联储开始“疯狂”加息，从 2022 年 3 月 17 第一次加息 25 个基点开始，一路狂飙连续加息 5 次。在最近的 9 月 22 的议息大会上甚至直接加息了 75 个基点，历史罕见。至此，美国的联邦基金目标利率区间 (Target Federal Funds Rate Range) 已到 3.00% - 3.25%，达到了

2008 年经济危机以来的最高水平。

2 利率水涨船高

美联储加息直接导致了美国信用市场利率的全面走高，包括个人信用卡、车贷、房贷、商业贷款等在内的众

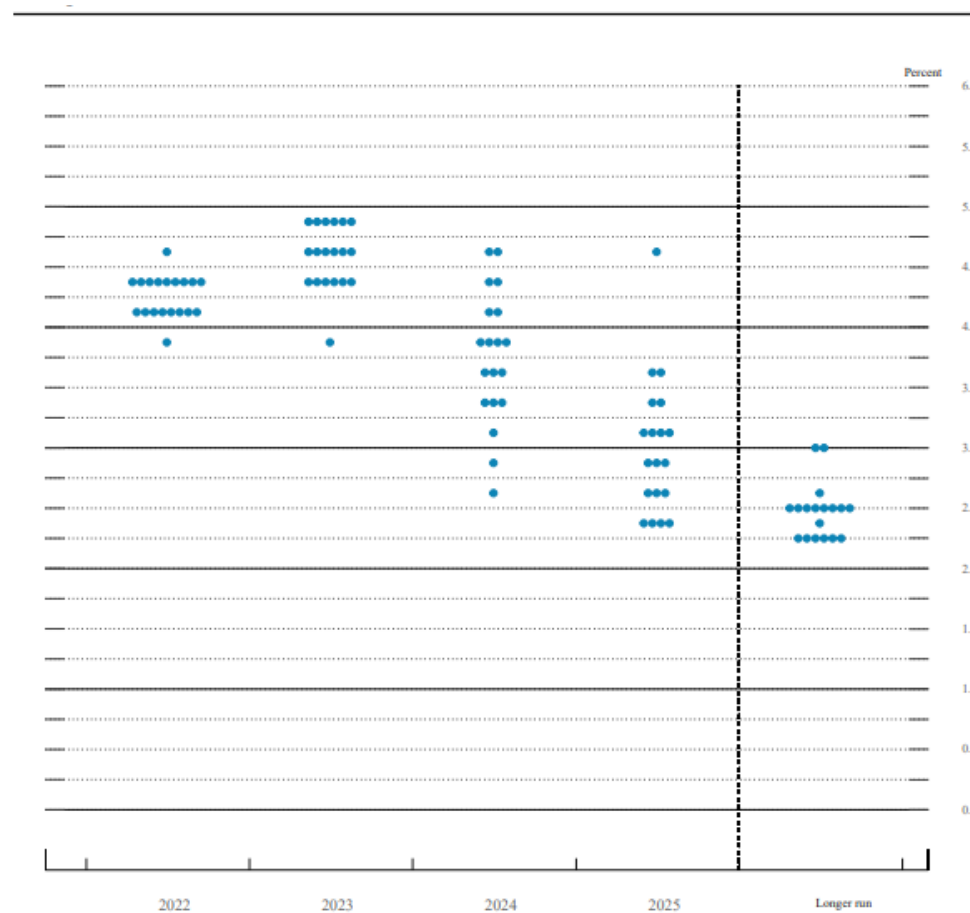
多信用产品的利率全面上涨。众多利率参数中，U.S. prime rate 是商业贷款中十分具有参考性的一个利率。U.S. prime rate 是美国 10 家最大银行中至少 70% 的银行公布的公司贷款基准利率，华尔街日报 (the wall street journal) 每天会对这一利率进行更新。受美

SBA 贷款担保豁免 (SBA loan guaranty waiver) 已于 2022 年 9 月 30 日结束。SBA 贷款可以实现较低利率的原因之一是由小企业管理局 SBA 提供了部分担保。2022 年 9 月 30 日以前，SBA 对大部分贷款担保实行了豁免：不向借款人收取贷款担保费。然而，随着 SBA

贷款担保豁免的结束，担保贷款的成本可能很高。例如，对 \$50 万美元的贷款收取 3% 的 SBA 担保费，将使企业的资金借贷成本增加 \$1.5 万美元。

美联储预期会在更长的时间内维持利率高位。根据 9 月 21 日最近一次的议息会议的点阵图预测来看，大约 95% 的美联储官员（17 名）预计 2022 年末时，基准利率将超过 4% 并在 2023 年维持高位。这一预期意味着，2022 年 11 月和 12 月美联储至少会再加息两次，总计至少增加 75 个基点。

SBA 贷款利率预期会进一步升高。SBA 贷款是浮动利率贷款，通常的定价方式是 prime rate + x%。但随着 prime rate 的上升，SBA 贷款利率预期也会进一步上升。在美联储最近一次加息 75 个基点后，U.S. prime



美联储 2022 年 9 月 21 日议息会议点阵图
 截图来自美联储官网 (<https://www.federalreserve.gov>)，版权属于原作者



rate 已上涨到 7%，此时，即使定价为 prime rate + 1.75% 的 SBA 贷款利率也将高达 8.75%。如果美联储如市场预期连续加息，U.S. prime rate 会持续升高，SBA 贷款利率将向着 10% 的方向持续升高。

4 观望等待并非良策

虽然油价正在下降，但食品和其他库存成本以及租金和劳动力成本仍然很高，这意味着企业主对营运资金 / 商业信贷仍在存在刚性需求。曾经经历过经济低迷的企业主都知道，获得商业信贷的最好时机是在经济和现金流开始恶化之前。否则，一旦企

业已陷入现金流危机或者经济形势整体走弱，获批商业信贷（哪怕高息）都将变得极端困难。

美联储的持续加息政策，如果真的达到了降低通胀的预期效果，那小企业主的日子会好过很多，因为除债务之外的其他成本将有所下降并更容易管理。但一个关键问

题是，美联储的加息政策和影响通胀之间存在滞后性，没有人能准确预期高利率政策能在多久之内降低通胀。这意味着，在高通胀被实际降低之前，企业主将不得不面临较高的商业信贷利率。

作为企业主，如果近期你有一个合理的商业扩张计划，观望等待并不是一个好的选择。一方面，市场预期利率将在 2022-2023 年保持高位，另一方面，在高利率成功遏制高通胀之前，银行会相对而言收紧放贷业务，因为高利率与高通胀并行的环境下，经济放缓，增加了贷款的违约风险。所以一个可能的建议是，如果近期有较为刚性的借贷需求，尽早行动 —— before it's too late.

5 经济衰退要来了吗？

在最近的一次新闻发布会上，美联储主席杰罗姆·鲍威尔 (Jerome Powell) 承认了许多经济学家数月来一直在说的话：美联储的目标——实现经济“软着陆”（使经济增长放缓到足以抑制通胀的程度，但又不会导致经济衰退）似乎越来越难以实现。

美联储正在持续提高利率/借贷成本以减缓四年来最严重的通胀趋势。杰罗姆·鲍威尔 (Jerome Powell) 说，“没有人知道这个过程是否会导致经济衰退，或者如果是的话，衰退会有多严重。”

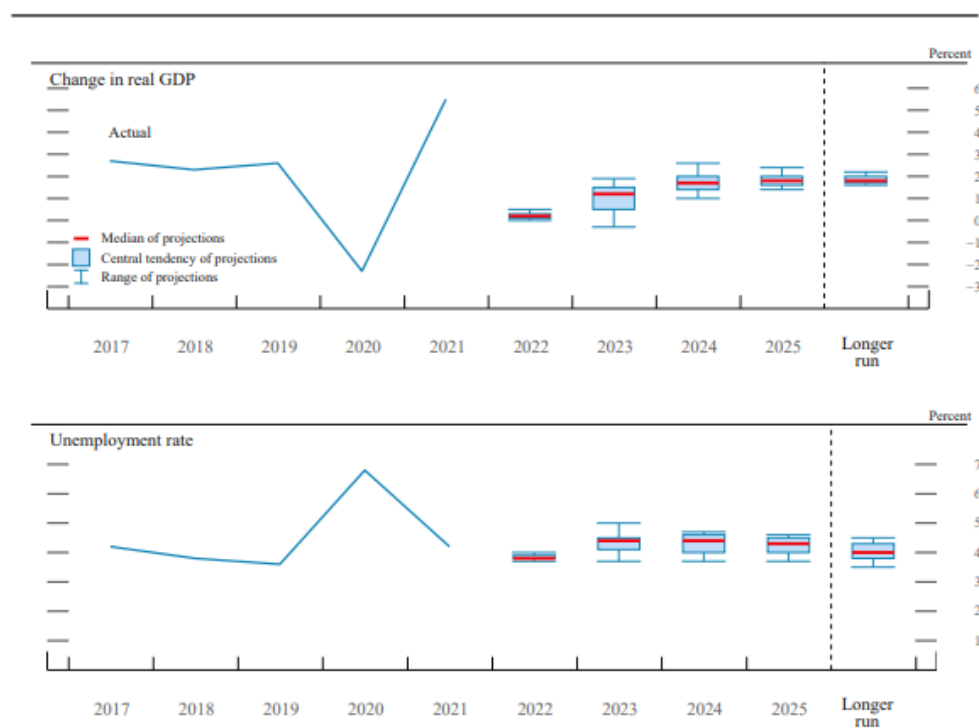
根据美联储发布的经济预测数据来看，经济放缓将要来临。2022年美国GDP同比增速预期由1.7%下调至0.2%；2023年则由1.7%下降到1.2%。失业率预测将在2023和2024年上升至4.4%。这些预测表明，美国经济下行压力已经开始显现，就业市场压力也逐步

增加。

虽然对于美国经济是否会进入衰退，大家众说纷纭，但

比较一致的预期是，近期甚至2023年，美国经济将放缓，面临消费下降以及就业压力等下行压力。如意财观

察 EZ Capital 建议企业主们提前规划，做好应对经济下行的准备。📌



美联储 2022 年 9 月 21 日议息会议经济预测数据
 截图来自美联储官网 (<https://www.federalreserve.gov>)，版权属于原作者

2022

美国中餐黄皮书

文 | Shuhang

- 时至今日，仍有 **17.8%** 的餐厅生意还没有恢复到疫情前的 50%
- 外卖占餐厅总营业额的比例影响着其恢复程度
- **18.7%** 的餐厅面临人力严重短缺
- 超过 **40%** 的餐厅拿到了政府补贴
- **65%** 的餐厅对 2023 年持乐观态度
- 中餐、日餐、奶茶店为中餐业主下一步开店打算的首选

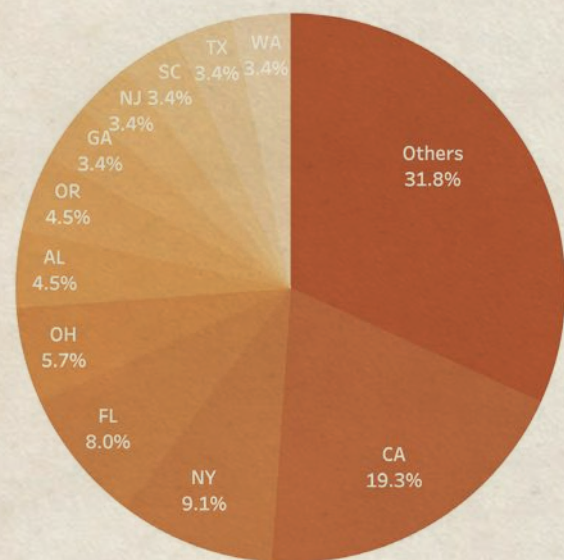
2022年，我们目睹了在线点餐的持续大幅增长、幽灵厨房的低调崛起、机器人在餐厅中更广泛的应用、短视频成为餐厅营销的主力军、运营成本随着通胀水涨船高、食客恢复堂食热情同时餐饮市场人力匮乏……

变化让餐饮业如此刺激。

2022犹如一阵风，吹乱了餐饮业，却也推动着大家前进。人们必须要随时调整，才能在行业进步

的浪潮下从容不迫。及时了解到所在行业的发展进程有助于餐厅业主们早早规划下一步的路线和预算、人员培训以及技术更新。例如在线点餐和扫码点餐在2020-2021年间井喷式的增长，帮助疫情下的餐饮人解决了很大一部分的困扰，而很多人直到今年才开始为自己的餐厅配备相关功能。只有了解大家都在面临些什么，都在做什么，都想做什么，才能维持自己餐厅市场竞争力优势。

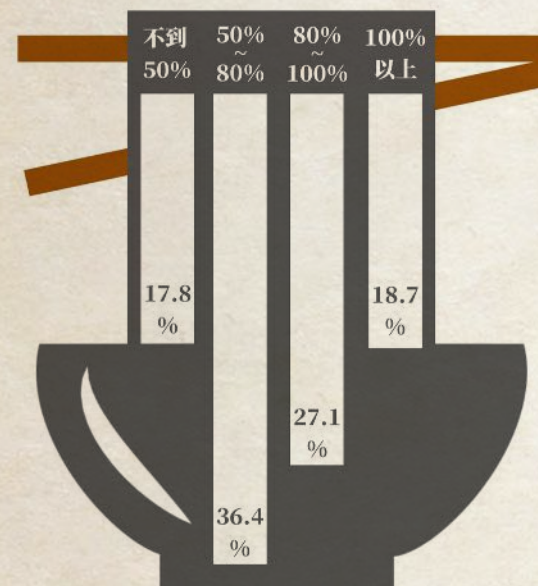
2022 年中餐行业乐观度调查



调研餐厅所在地分布

关于报告

《2022 年中餐行业乐观度调查》在10月发放了近千份的问卷调查，收集了来自全各地的中餐行业企业主对现状的分享和未来的思考，内容涵盖行业在这一年的发展状况、主要面临的问题、以及2023年可能的发展趋势。



调研餐厅生意恢复程度



调研餐厅外卖收入占总营业额百分比分布

在过去一年中，您的餐厅现在的生意大概是疫情前的多少？

有18.7%的受访者认为自己的餐厅在2022年比疫情前生意还要好。绝大多数餐厅还没有恢复到正常的水平，当

然这很大程度与通货膨胀和餐厅经营品类有关。有几乎一样多的餐厅（17.8%）甚至生意不如疫情前的一半。

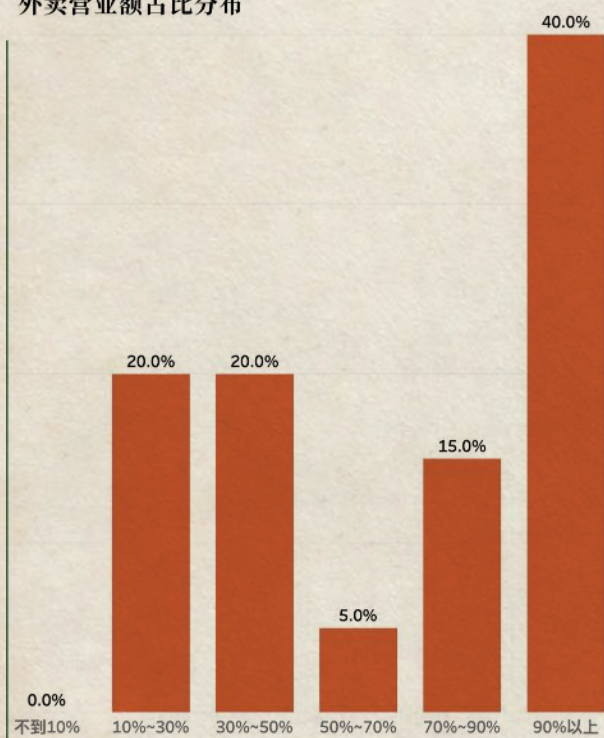
在过去一年中，您的餐厅外卖收入占总营业额的百分比？

有超过一半（54.3%）的中餐厅的外卖收入占到了营业额的50%以上。现在我们将这个问题与前一个结合起来看：

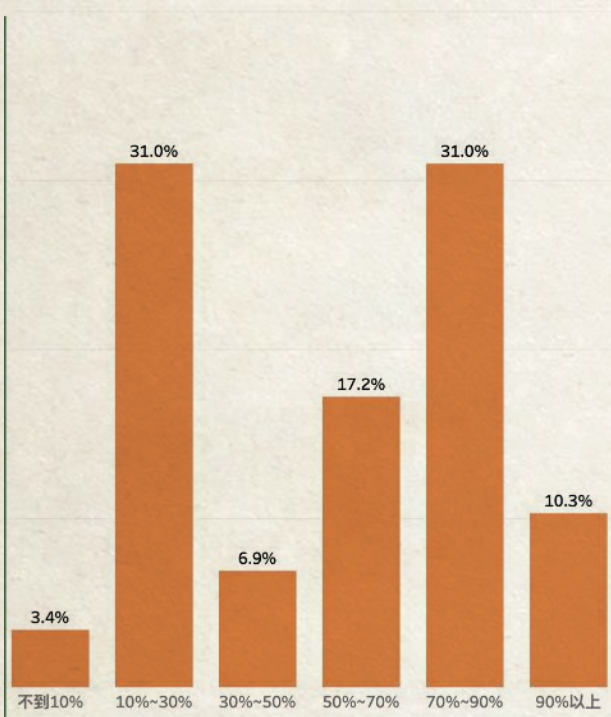
由下列四个图比较得出，外卖营业额占比相对较高的餐厅总体上恢复程度要好于占

比相对较低的中餐厅。尤其可以观察到餐厅外卖营业额不到10%的店数量占比显著提升。在如今的大环境下，外卖经营的好坏与中餐厅的关联度越来越高。

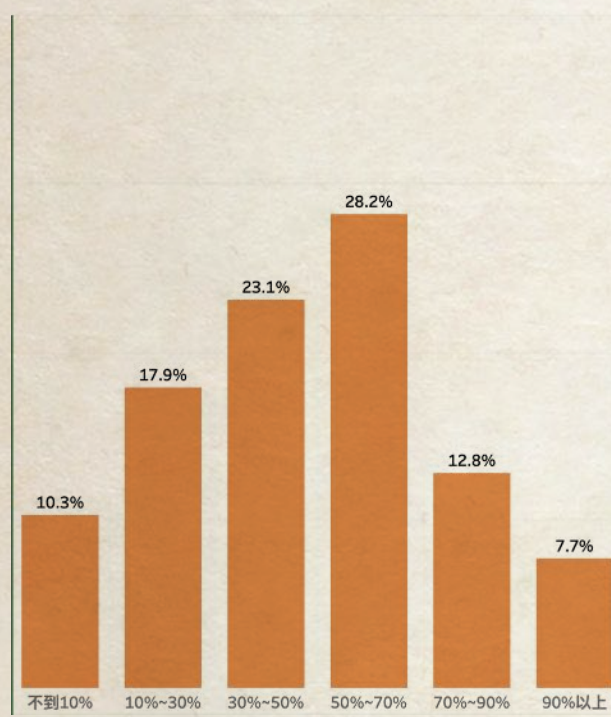
与疫情前比，生意恢复程度达到
100% 以上的餐厅
外卖营业额占比分布



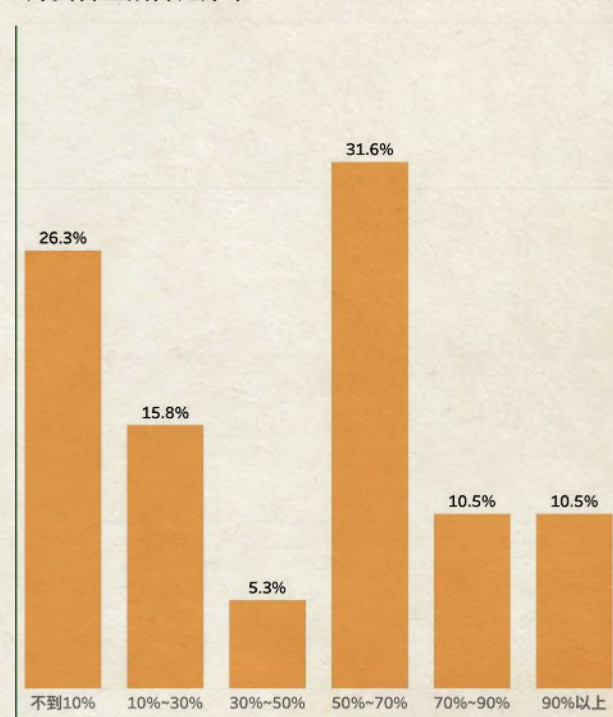
与疫情前比，生意恢复程度达到
80%~100% 的餐厅
外卖营业额占比分布



与疫情前比，生意恢复程度达到
50%~80% 的餐厅
外卖营业额占比分布

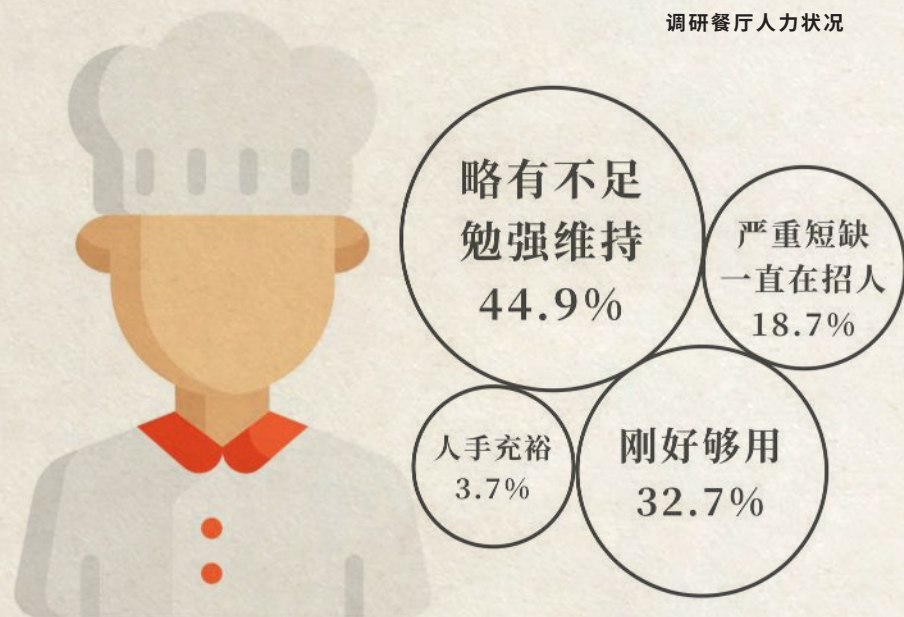


与疫情前比，生意恢复程度
不到50% 的餐厅
外卖营业额占比分布



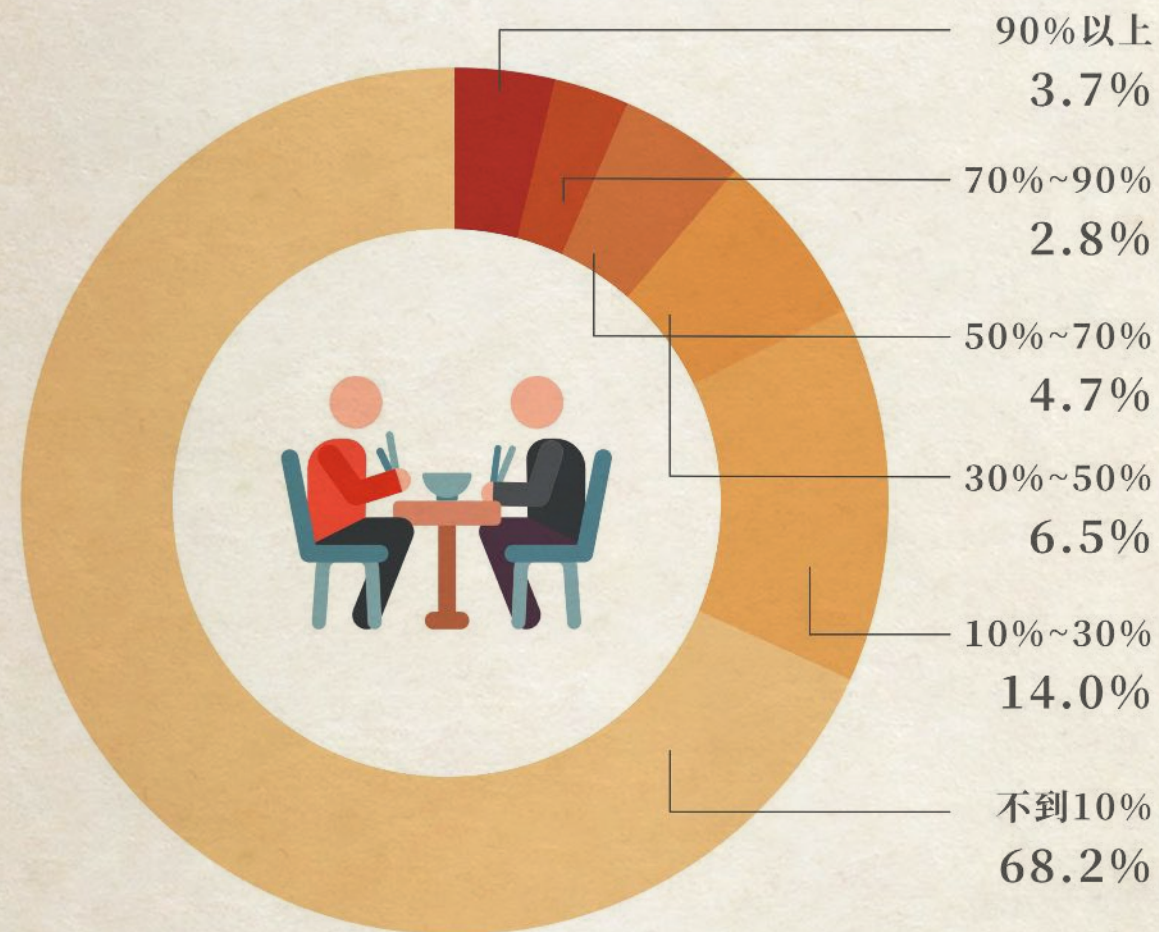
**在过去一年中，您的餐厅
人力资源状况如何？**

由此看来，对绝大多数餐厅来说，人力并非最大的困扰。有44.9%的餐厅人手略有不足，但是可以勉强维持；32.%的餐厅人手刚好够用，3.7%的餐厅人手充裕；而有18.7%的餐厅则经受着人手严重短缺的困扰，一直处于招人中。



**您觉得政府补贴
是否有帮助到您？**

有40%左右的业主拿到了政府补贴。但似乎政府补贴对整个中餐业来说影响不大，仅有十分之一的业主(10.3%)全靠它来渡过难关；29.9%的业主表示其产生的帮助有限；而16.8%的业主根本不关心，也许是考虑到其繁琐的流程和自身的经营状况等综合因素下做出的选择。



**在过去一年中，
在您餐厅就餐的食客中，
华人占比多少？**

在我们调研的餐厅中，绝大多数面向的食客还是以非华人为主。仅有11.2%的餐厅华人食客占比超过了50%，主要集中在纽约和加州地区。

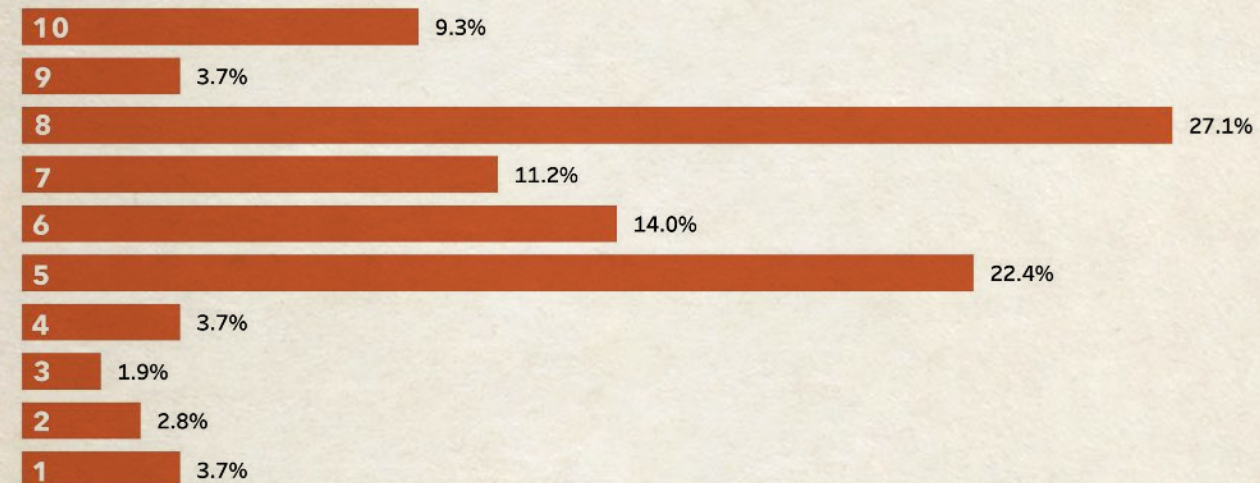


调研餐厅业主如何应对原材料价格上涨

在过去一年中，您的餐厅是怎样应对原材料价格上涨的？

在应对通胀方面，提高菜品单价为最常见的举措；排在第二位的是更换原材料供应商；而被认为在控制成本方面十分有效的缩减菜单仅获得了 5.0% 的投票。

非常乐观 ☺



非常悲观 ☹

调研餐厅业主对 2023 的持有态度

您对您的餐厅 2023 年的前景持怎样一种态度？（打分题，十分制）

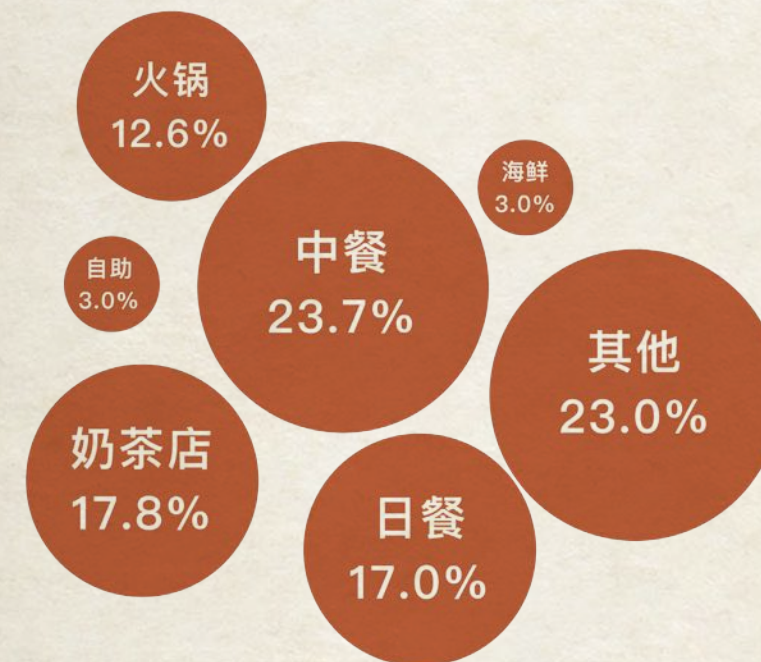
多数中餐业主都对自己的餐厅持乐观态度，给出 8 分及以上的占到了 40%。



调研餐厅业主 2023 年规划

新的一年您有什么规划？

绝大多数餐厅业主都选择维持现状。而即便是考虑到眼下的经济形势，未来的不确定性较大，依然有 10.3% 的业主选择新开店，4.7% 的业主选择扩大现有店的规模。另外有 11.2% 的业主考虑新的一年去更换经营种类，也许下一张图表能够一定程度反映出大家的想法。不幸的是，有 2.8% 的业主打算关门。



调研餐厅业主新开店选择

未来如果您有足够的资金去尝试开一家新店，您会首选哪种？

中餐、日餐、奶茶店和火锅是很多业主的下一步目标。在“其他”的品类里，我们也收集了大家的一些想法，Poke 比较受欢迎，简单易操作；而且符合人们对健康饮食日渐增多的需求。其次还有拉面店、甜品店以及混合快餐也被数次提及。

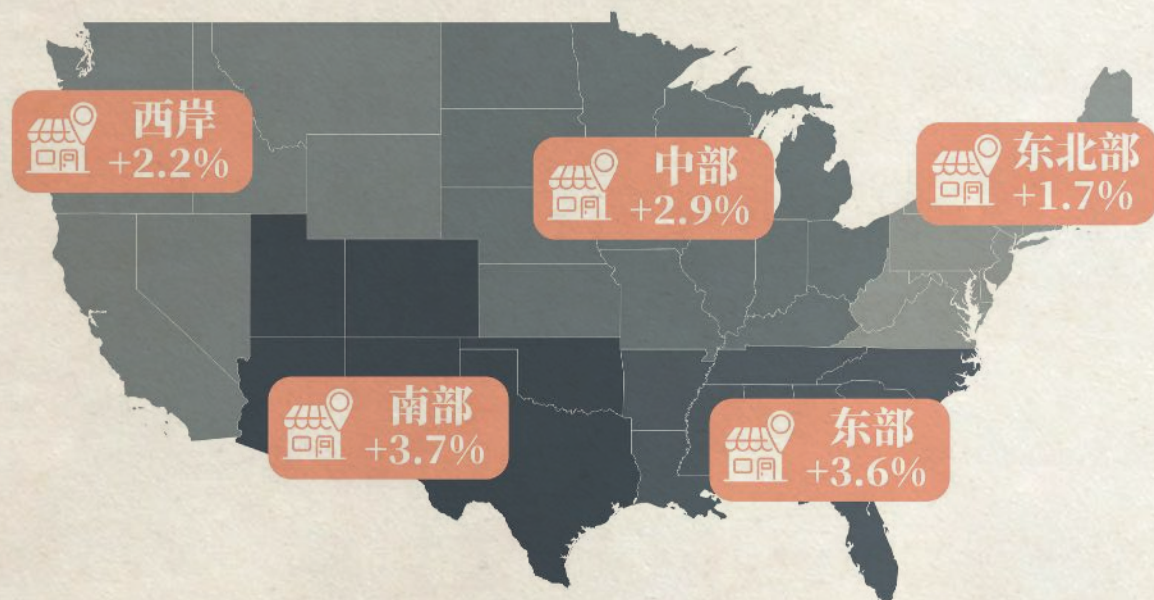
最后

与往期所有的数据分析工作一样，我们的目标始终是更好地为让中餐行业经济以及文化保持繁荣的小企业主们提供真实、详细、及时的市场信息，以更好的应对变化。

本报告数据由北美餐饮 SaaS 公司 MenuSifu 提供，具有可信度、中立性和准确性。

2022 美国餐厅趋势报告

疫情让餐饮业发生了翻天覆地的变化。早在今年年初，我们就发布了2021年美国餐厅趋势报告（具体见《餐饮家》www.canyinjia.us 一月刊），观察了后疫情时期全美各地的恢复情况。当时，以纽约为首的美国东北部地区仍没有从重创中恢复，德州餐饮市场欣欣向荣，西岸亚餐市场也焕发出勃勃生机……十个月过去，通胀依然在持续，很多餐厅仍面临着巨大的财务压力，但是各种挑战没能阻止整体市场相较年初时更上一层楼。



全美五大板块餐饮市场变动

南部餐饮市场最热 东北部依然缓慢前进

根据餐饮 Saas 公司 MenuSifu 提供的 2022 年 1 月与 10 月的北美餐厅数据，我们进行整理、对比、并绘制了在这十个月期间，美国五大板块的餐饮变动情况。

我们可以看到，南部依然是实现最快增长的地区，其次是东部。也去年增速排在第二位的西岸这次降

了下来，排到了中部的后面，低于全美的平均增长率 2.7%。在年初时恢复情况不太乐观的东部地区，在此期间也有了 1.7% 的增长。

而当将数据进一步具体到各州的增长情况，如下图，灰色越深代表增长率越高。我们同时会看到一些人口大州，在餐厅基数本就很大的情况下，依然取得了不错的成绩：

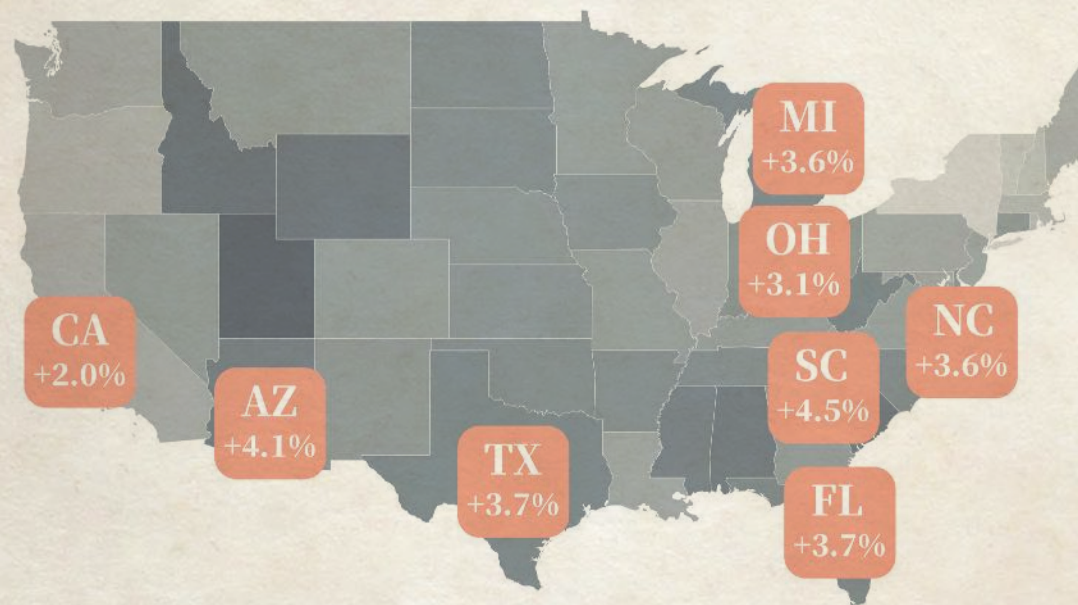
随着新移民的不断涌入，德州和佛州一直是稳定增长的餐饮市场。与之情况近似的还有南卡和北卡，而加州，作为美国最大的餐饮市场，虽然餐厅增长率仅有 2.0%，但新增数却是巨大的，不容忽视。

中餐市场形势严峻 德州佛州少数增长

我们再来看一下老板们比较关注的各地区中餐厅的变动情况：（见下页图）

全美中餐厅数量在过去的十个月期间减少了 0.4%，仅有以德州为主的南部地区和以佛州为主的东部地区实现了少量增长。可见相当长的一段时间里，美国中餐厅的形式都不容乐观。实际上中餐减少的趋势自疫情前就已经开始，随着近两年中餐出海的浪潮袭来，这一趋势稍有放缓。

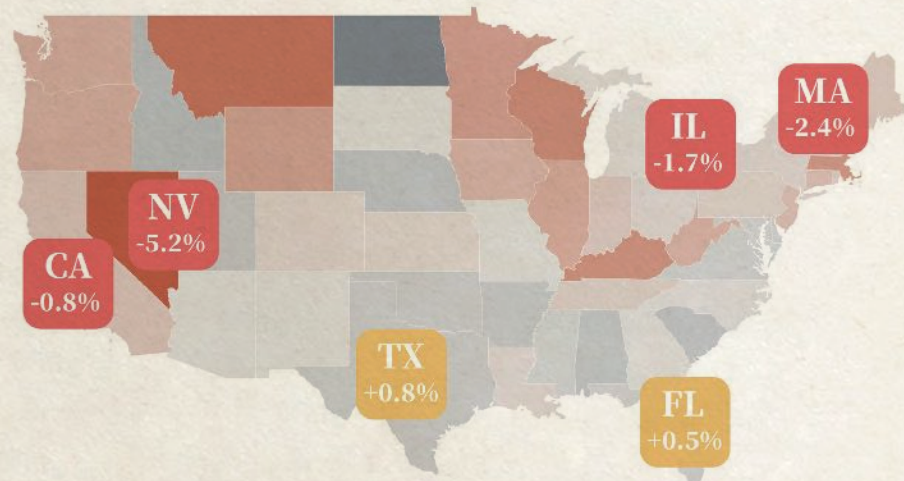
将数据进一步具体到各州的变动情况，如下图，灰



餐厅基数大且增长率较高的几个州

色越深代表增长率越高，红色越深代表减少率越高。

我们主要标记出了一些中餐厅基数大的几个州供大家参考。作为最大的中餐市场的加州损失了数十家中餐厅。同样有着发达中餐产业的马萨诸塞州和伊利诺伊州也有着不少的中餐厅损失。而德州和佛州的增长率也还不到百分之一，足以反映美国的中餐业主们面临的环境依然严峻。



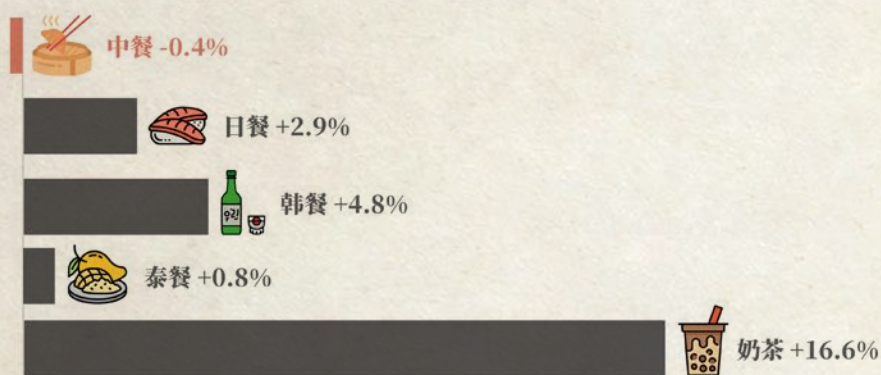
餐厅基数大且增长率较高的几个州

日韩餐引领亚餐增长 奶茶市场欣欣向荣

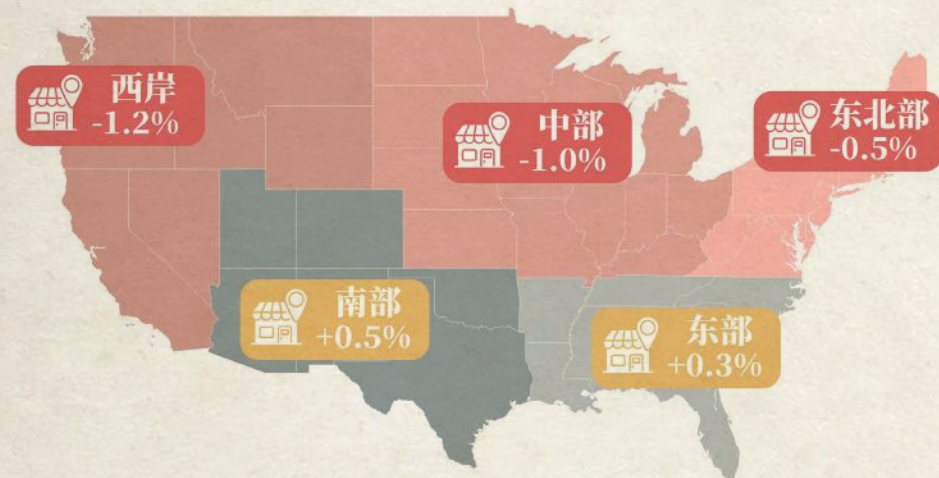
除了中餐，日餐、韩餐、泰餐以及奶茶店都是华人老板们比较关注的品类。很多华人老板从中餐转行都是去到了这几个品类里。让我们来比较下它们的变动情况：

由右图可见，除了中餐，其他四个品类都有所增长，其中又属日餐基数最大。而奶茶店在这一年更是蓬勃发展，达到了16.6%的增长，靠着投资小、人力成本低、开店速度快等优势深受华人老板青睐。

疫情在美国已经基本结束，餐饮市场整体也处在稳定恢复中。而我们的亚餐市场也回来了——似乎又没完全回来，毕竟其中最具代表性，也是我们最为热爱中餐，还存在着诸多挑战。根据《2022 中餐行业乐观度调查》也



五大品类变动情况



全美五大板块中餐市场变动

能看出，还有很多业主在更换品类和关店的边缘游走，还有很多业主面临着经济或人力方面的压力，还有很多业主对2023年持悲观态度。

中餐，对每一位海外游子来说就是家的味道。有时在华人不多的州过年，开车一个小时去当地知名的中餐厅，就是为了看一看门前的红灯笼和大福字，还有满屋子熟悉的面孔。每个人都在用中文大声聊着天，服务生端着热腾腾的菜在桌间穿梭，热闹非凡。中餐厅凝聚了一代又一代华人的乡情，愿大家多多支持，愿中餐发展越来越好。

2022 美国华人餐饮 招工数据观察

“人”是最大的财富。事情是人做的，尤其对于餐厅。虽然科技正在引导着一部分餐厅朝着机器智能化的方向迈进，但人们对“吃好”的追求也在不断进步。越来越多的人喜欢吃、讲究吃、享受吃……对于这类食客，从进门的那一刻，“人”就开始发挥作用，影响着食客的体验。

优秀的人力资源是企业稳定和发展的基础。

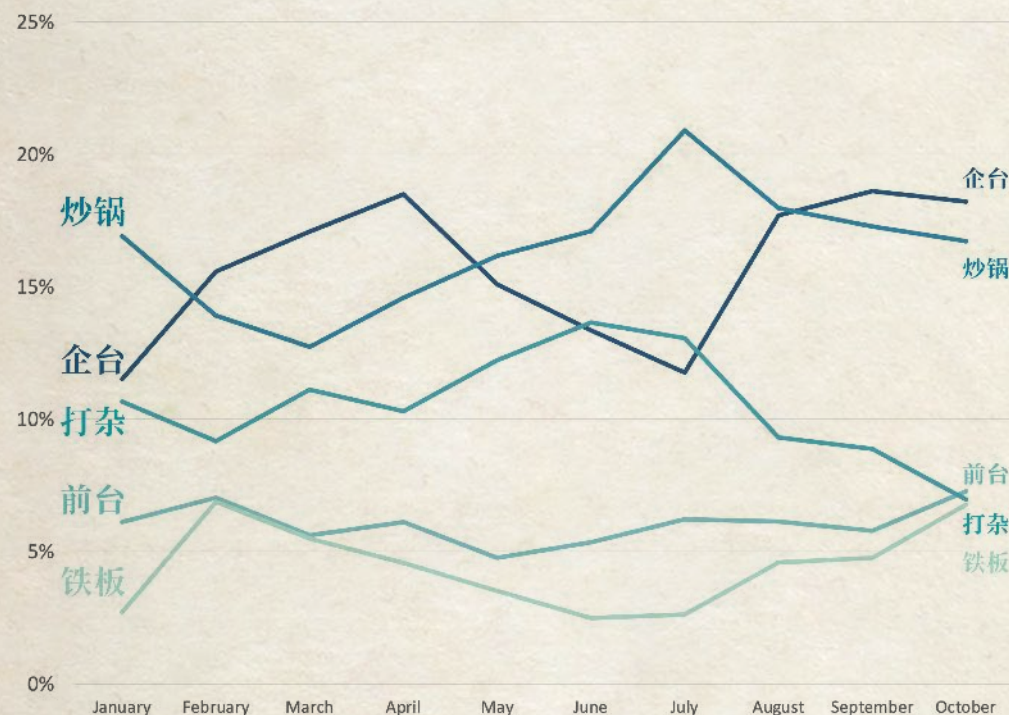
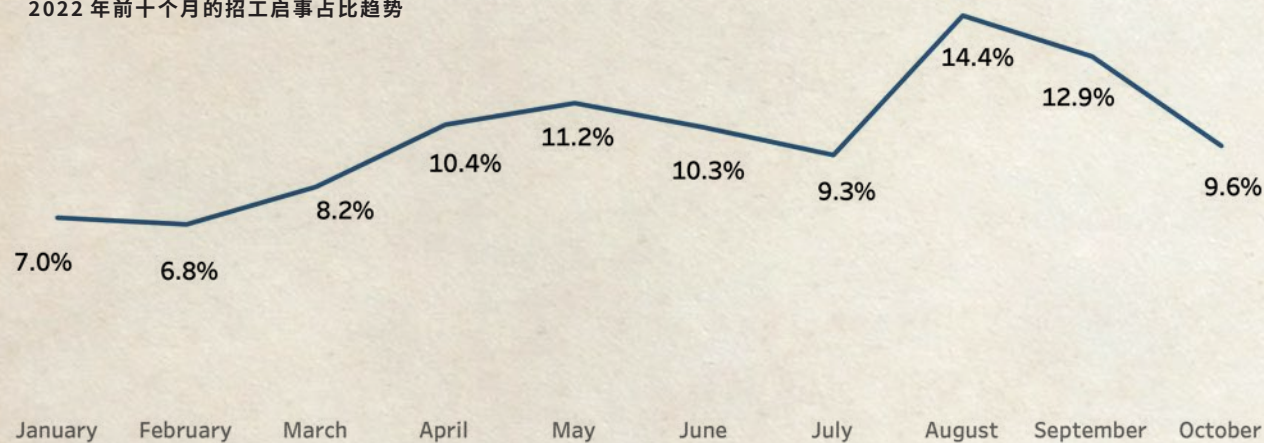
2022年，各大连锁餐厅缺人的消息层出不穷，甚至想出各种各样的“花招”福利来吸引员工。接下来让我们把目光聚集在美国的华人餐饮群体，看看中文世界的招工情况如何。

餐厅招工需求总体呈上升趋势 8月达到顶峰，之后开始回落

首先我们在网络平台上随机收集了10,000条中文餐馆招工启事，时间范围为从2022年1月1日到10月31日。将它们按照月份来整理，可以得出下面这样一幅招工趋势图：

从图中可见，整个市场上的招工需求总体上是上涨的，在8月份达到了顶峰，招工数量占总体的14.4%。之后开始下降。10月份的数据已经稍微低于平均值10%，不知这是否意味着餐饮市场的低迷，也许各位餐饮业主们心中已经有了答案。

2022年前十个月的招工启事占比趋势



2022年前十个月最多的五个招工岗位占比趋势

炒锅和企台需求最为旺盛 铁板师傅需求上升

接下来让我们看看最被需求的餐厅岗位是什么，有着怎样的变化。由于选择众多，在这里仅选取需求最多的前五个岗位：

炒锅在1月份时的需求占到全部岗位需求的17%，在7月份达到顶峰为21%，之后稍降，在10月份又恢复到了17%。

企台在1月份时的需求仅占12%，经历一番曲折后在10月已经达到了18%。

1月还排在第3位的打杂则需求从11%的占比降到了最近的7%。

前台和铁板师傅则需求较为稳定，且在最近均有轻微的上升趋势。

这就是2022年前10个月

里，中文餐饮招工的数据变动。在餐厅原材料成本和人力成本都飞涨的今天，成为一名成功的餐饮业主属实不易。希望我们的信息能为您下一步的人力安排或开店计划有所帮助。☺

A successful restaurant starts with good design.

From space design to an enticing menu. We can help design and print your brand.

成功的餐馆从好的设计开始!

Call Ana at 408.337.7235 or visit adcdesign.com



南加州最大的餐廳設備及用具
經銷商

首次消費 八折特惠*

折扣編碼: YP20

*折扣限於餐廳用具, 少量貨品除外.

-  中文服務
-  海量選擇
-  最優價格
-  送貨上門
-  免費設計諮詢

店址

Monterey Park
415 S. Atlantic Blvd.
Monterey Park, CA 91754

Irvine
2660 Barranca Pkwy.
Irvine, CA 92606

City of Industry
17025 Gale Ave.
City of Industry, CA 91745

联系电话: (800) 328-6688 | 营业时间 周一至周六 9 am - 5:30 pm | www.actionsales.com

插画 | 斜小岸



Illustration by Xiaohan Tou

1.



2.



3.



4.



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，是全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

PRESORTED STD
US POSTAGE
PAID
GARDENA CA
PERMIT NO. 40

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



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

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

Chef Li

纽约，江南食府主厨

摄影 | 龚成

想上我们的封底吗？欢迎参加《餐饮家》“为中餐之味留影”公益活动，让我们来赞美为华人社区留住中餐之味的你们。请跟我们的餐饮家小助手联系。