

餐飲家

The Restaurateur

特別報道

餐館與
訟棍的戰爭

COVER STORY 封面故事

「曼哈頓李小龙」 和他的朋友们

ISSN : 2771-2680
定价 : \$8 Price : \$8

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



CONTENT

餐飲家
The Restaurateur

2022年1月创刊 2023年1月20日出版

Vol. 1 Issue 13

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

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

Vol. 1 Issue 13

January 2023

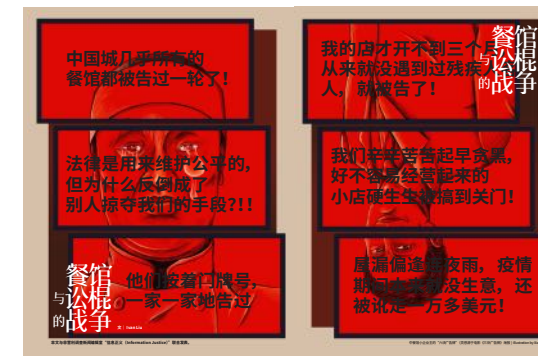
18

COVER
STORY
封面故事

「曼哈顿 李小龙」 和他的朋友们



34 特别报道 餐馆与讼棍的战争



08 NEW DISH 新餐饮 纽约第一家客家菜



10 NEW DRINK 老味道 陈豆花的豆花



44 DATA 餐饮秘笈 餐饮用工荒, 这局该怎么破?



几年前，有一部颇受好评的电影，叫《三块广告牌》。电影主人公是一个愤愤不平的母亲，她的女儿惨遭奸杀，而警方迟迟未能破案。在绝望和痛苦中，这个愤怒的母亲租下了高速公路边上的三块巨型广告牌，质问警察局。那三块广告牌，红彤彤的背景上，黑色的大字尤其触目惊心。

这期《餐饮家》，也刊登了类似的“触目惊心”的“广告牌”。翻开第34页的特别报道，《餐馆与讼棍的战争》，你会看到。

上面有特别的六块广告牌，上面写着的全是中餐馆小企业主的控诉。

“中国城几乎所有的餐馆都被告过一轮了！”；

“他们按着门牌号，一家一家地告过去！”；

“我的店才开不到三个月，从来就没遇到过残疾人客人，就被告了！”；

“屋漏偏逢连夜雨，疫情期间本来就没生意，还被讹走一万多美元！”；

“我们辛辛苦苦起早贪黑，好不容易经营起来的小店硬生生被搞到关门！”；

“法律是用来维护公平的，但为什么反倒成了别人掠夺我们的手段?!!”

我们的这篇报道，讲的并不是新鲜事，而是一场已经长达20年之久的，餐馆与讼棍之间的“战争”。一些道貌岸然的无良律师，利用保护残疾人的法律，虚构案件，敲诈因为语言沟通不畅、信息不对称而处于弱势地位的华裔等少数族裔餐馆小企业主，动辄索要数额高昂的所谓赔偿和解金。有的老字号中餐馆已经被疫情重创，又艰难挣扎于通货膨胀的重压之下，这充满恶意的滥讼，成了最后一根稻草，老板被迫永久关闭社区心爱的餐馆。

在美国华人餐饮业协会的帮助下，《餐饮家》记者与非牟利组织“信息正义 (Information Justice)”合作，采访了很多中餐馆小企业主，听到了太多堪称血泪的控诉。而最令我们愤慨不已的是，尽管多年以来，餐饮店老板们一再抱怨、投诉和求助，愤怒和不解的质疑声不绝于耳。但是美国华人餐饮业协会会长陈键榕告诉《餐饮家》记者，这样的故事一直在发生，而且一定还会发生。

一个事实是：近二十年来，这种现象越演越烈，案例逐渐攀升，一些职业讼棍甚至一个人就代理了几千起案例，

从企业成功榨取了数千万美元。而像中餐馆这种少数族裔小成本的“夫妻店”，由于缺乏资源和反抗能力，最容易成为讼棍的目标。

岂有此理！

这就是我们决定竖起这些广告牌的原因。去年六月号时，《餐饮家》曾经讲过芝加哥唐人街之父梅宗周的故事。150年前，广东台山人梅宗周飘洋过海到旧金山“淘金”，但是他发现，在那里，为铁路工程做出杰出贡献的华人群体备受歧视和打压。梅宗周不屑于吃那碗忍辱负重的人生并不值得过，于是他决心找到一个更加自由和包容的地方好让梦想落地生根。就这样，梅宗周带着一众父老乡亲到了芝加哥，从此开辟了芝加哥唐人街。

是的，我们来到美国，是为了寻求梦想，过上我们值得的美好人生，而不是来吃这一口忍辱负重的冷饭，被无良的讼棍欺侮，当他们的韭菜。“信息正义”告诉《餐饮家》，“美国华人长期处在不公平的信息环境中，一方面，他们在接受美国主流社会的信息方面障碍重重；另一方面，他们的声音也难以被听到。”

以猖獗的ADA滥讼为例，很多华人受害者，明明敲诈他们的律师已经在其他同类案件中被驳回诉讼，可是由于缺乏有效的信息渠道，他们仍然顺从于讹诈，错失了反击讼棍夺回损失的机会。

需要强调的是，“ADA法案”本身是保障残疾人合法权益的有着积极历史意义的法律，可耻的是那些利用这部法律四处进行敲诈的讼棍。中餐馆小企业主一方面应该积极地根据法律要求的做好整改，同时，更重要的，我们应该尽一切可能团结起来，也与此社会的积极力量尽可能地团结起来，只有这样，才能有效地打破横亘在华人社区与主流社会之间的信息壁垒，打消资源不足力量不足的劣势，去打贏这场二十年来一直令我们一败涂地的“战争”。

《餐饮家》也呼吁各位餐饮同仁，把自己的故事勇敢地讲出来。这是我们的信箱：editorial@littlelaba.com；这是我们的餐饮家小助手微信号：



让我们团结起来。☺



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！



MenuSifu点菜大师，相信品牌的力量！

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！



活动专线: 718-973-3382

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



加州 2022 米其林 星级餐厅名单出炉

米其林星级餐厅加州榜单于 2022 年 12 月 5 日晚公布。加州 18 家餐厅被新授予米其林星级，使得加州米其林餐厅的总数达到 89 家。

18 家新米其林星级餐厅中，只有一家斩获三星餐厅，是位于圣地亚哥的老牌高档餐厅 Addison。该餐厅 2006 年开业，主打现代加州菜，2019 年首次摘星，最终成功斩获三星。《米其林指南》盛赞 Addison 对不同地域料理元素的灵活运用，以及充满创意的食材组合及呈现。Addison 的 9 道菜品尝菜单的价格是每人 298 美元。

另外 17 家获米其林一星餐厅，主要集中在洛杉矶和湾区，在萨克拉门托等地也有分布。名单如下：

Los Angeles

Camphor

Contemporary/French cuisine (现代法餐)

Citrin

Californian cuisine (加州菜)

Gwen

Steakhouse (牛排馆)

Hatchet Hall

American cuisine (美国菜)

Manzke

Contemporary cuisine (现代)

715

Japanese cuisine/sushi (日餐 /

寿司)

Kato

Asian/contemporary cuisine (现代亚餐)

Sushi Kaneyoshi

Japanese cuisine/sushi

(日餐 / 寿司)

San Francisco

Nisei

Japanese/contemporary cuisine (现代日餐)

Osito

Contemporary cuisine (现代菜)

San Ho Won

Korean cuisine (韩餐)

Ssal

Korean cuisine (韩餐)

Sonoma

Cyrus

Californian cuisine (加州菜)

Sacramento

Localis

Californian cuisine (加州菜)

Napa

Press

American cuisine (美国菜)

Paso Robles

The Restaurant at Justin

Californian cuisine (加州菜)

Montecito

Caruso's

Californian cuisine (现代菜)

值得一提的是，就在榜单公布不久，曾经持续六年摘得米其林三星的餐厅 Manresa 突然宣布于 2023 年元旦关店。Manresa 于 2002 年在南湾 Los Gatos 开业，迄今已有 20 年历史，拥有米其林三星的盛誉，却依然停业关张。米其林指南在 2022 年榜单仍然为它保留了三星，让这家老牌餐厅得以完美谢幕。

榜单体现了疫情对加州餐饮业的重大影响，多达 15 家曾经的米其林餐厅从 2022 年榜单里消失，这是前所未有的情况。15 家消失的米其林餐厅中，有 9 家失去了星级，6 家则已经关闭，其中包括经营 15 年的米其林三星餐厅 Coi (旧金山)，于 2022 年初关张；米其林一星 Al's Place (旧金山) 于 2022 年 8 月关张。

据湾区业内人士分析，疫情带来的人力、物流和客源问题，仍在持续影响着餐饮行业，有的餐厅无法再一如既往提供米其林标准的就餐体验，甚至无法再继续营业，殊为可惜。📍

食品供应链紧缺 有望在 2023 年缓解

刚刚过去的 2022 年是美国多年以来通货膨胀最严重的一年，通胀阴影笼罩着整个经济。有的商品价格处于数十年来的最高水平，迫使餐厅运营商将平均菜单价格上涨超过 8% 以维持利润率。

根据美国餐饮协会 (American Restaurant Association, 简称 ARA)

虽然第二轮餐厅振兴基金从未在国会获得通过，但最初立法的一位起草者正在争取税收抵免，这将为错过第一轮餐厅提供急需的提振。

美国参议员本·科尔丁 (Ben Cordin, 民主党, 马里兰州) 和他的同事帕蒂·默里 (Patty Murray, 民主党, 华盛顿州) 以及舍罗德·布朗 (Sherrod Brown, 民主党, 俄亥俄州) 提出了餐厅复兴基金税收抵免法案，如果获得通过，将允许大约 17 万 5000 家未获得 RRF 资金的餐厅抵消 2023 年部分工资税。

“餐厅振兴基金是联邦政府对 COVID-19 措施的重要组成部分，但不幸的是，那些没有得到 SBA 帮助的餐厅仍在遭受损失，”参议员科尔丁在一份声明中说。“虽然疫情对许多美国人来说已经消退，我们的日常生活也迅速步入

正轨，但对于小餐馆和酒吧老板来说，情况并非如此，他们仍在努力偿还过去两年累积的债务，同时面临工资和原材料价格上涨的压力。这项税收抵免法案将有助于减轻他们的负担。”

如果立法通过，它将如此运作：

• 申请但未获得餐厅振兴基金补助金的合格餐厅雇主将能够在 2023 年每季度抵消高达 2 万 5000 美元的工资税。

• 对于员工人数不超过 10 人的餐厅，他们将能够抵消全年高达 2 万 5000 美元的工资税。

• 在 10 名员工基础上每增加一名员工，可退款上限就会减少 2500 美元。

• 要获得资格，餐厅还必须在 2020 年和 2021 年 (与 2019 年相比) 经营亏损至少 30%，

或者与 2019 年相比在 2020 年或 2021 年亏损至少 50%。

如果天公作美，2023 年大豆产量预计将增加 20%，当这些作物在 8 月和 9 月上市时，“我们应该会有充足的供应和便宜的价格。”

当然，前景也并不都美好。由于干旱和牛群减少，预计 2023 年牛肉价格将上涨两位数。📍

虽然第二轮餐厅振兴基金于 5 月在国会宣告失败，但今年秋天 SBA 向 169 家餐厅分配第一轮剩余的 8300 万美元资金时，RRF 又回到了议题中。

“虽然美国救援计划挽救了数千餐馆，但其餐馆振兴基金也忽视了很多餐厅，”参议员默里在一份声明中说。“我认为我们需要补充该基金，并将继续敦促这样做。在此之前，像餐厅振兴税收抵免法这样的法案将有助于维持餐厅的运营。对于那些申请该基金但却因非自身原因而被拒绝的餐厅来说，这项税收抵免相当于雪中送炭。”📍



NEW DISH 新餐饮

纽约第一家客家菜

Hakka Cuisine 「客栈」

11 Division Street, New York, NY 10002

文 | Ivan
图 | Ivan

2022年9月9日中午，随着鞭炮齐鸣，人声鼎沸，五只色彩斑斓的醒狮欢腾地舞动着。曼哈顿中国城地威臣街（Division St）11号门口挤满了人。一家名叫“客栈”（Hakka Cuisine）的中餐馆的开业，吸引了数百人前来“捧场”。

这是纽约第一家正宗的客家菜餐厅，对纽约中华总商会的会长李国威来说，这也是他终于得偿的一个夙愿。他在开业典

礼现场激动地说，他是一个客家人，他也在纽约有很多客家人，希望大家能在“客栈”找到家乡情怀，美食解乡愁；同时，也能为从四方汇聚来的纽约人提供一个品尝客家风味，认识客家文化的渠道。

客家是中国唯一一个不以地域命名的民系。当我们说“广东人”“福建人”或者“东北人”的时候，我们都会很清晰的知道他们来自于哪里，他们的“根”在地图上的哪个地方。

但当人们说起客家人的时候，却难免有一些迷茫。他们经常被说成是东方的犹太人——飘零他乡终是客。但即便是犹太人也有一片属于他们一族的精神家园。客家这一称谓源于东晋南北朝时期的给客制度及唐宋时期的客户制度，移民入籍者皆编入客籍，而客籍人就被称为客家人。

到宋朝时期，南迁的汉族人在赣江、汀江、梅江冲击而成的三江平原上聚居，形成了客家民系。从江西的赣州沿着的东江一路往南，自广东的河源、惠州直到深圳，西至韶关，东到梅州，到处都有客家人繁衍生息，迄今也是客家人最多的区域，有大约两千多万人。另外还有五百多万人在中国其他省份居住，大约一千多万人遍布在全世界八十多个国家和地区。

在广东菜的三大菜系中，客家菜算是口味最重的一支。李国威说，因为历史上的客家人民多灾多难，颠沛流离，普遍比较穷，所以菜就会做得比较咸，这样就能多下饭。

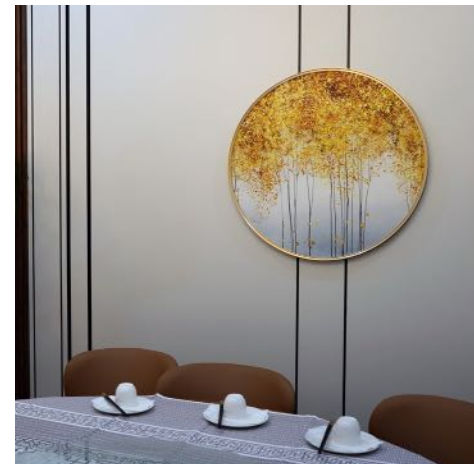
不过，客栈餐厅的客家菜咸淡恰到好处。香味虽浓，但丝毫不需要借助白饭来平衡味蕾的负荷。因为在这片土地上落地生根的客家人，已经靠着勤奋拼出了一片天地，不再需要精打细算的果腹。苦尽甘来的时代，流传自故土的鲜香醇厚更能直击味觉，温暖人心。☺



开业几个月以来，“客家”的梅菜扣肉是受到食客们最多青睐的一道菜。除此之外，还有盐焗鸡、盐水鸭、客家鱼、客家酿豆腐、养生老火炖汤等等。

梅菜扣肉（右图）需要用到上好的五花肉，上汤锅煮透后，加老抽再油炸上色，切肉片，以葱、姜等调料炒片刻，再下汤用小火焖烂。起锅的五花肉盛入碗里，铺上梅菜，又倒入原汤蒸透。走菜时，需要把肉反扣在盘中端出。肉烂味香，咸中带甜，肥而不腻。

还有制作技艺被列入非物质文化遗产保护名录的盐焗鸡（左图），也是经典的客家菜——它是在客家人南迁的过程中，因为需要给食材保鲜而发明的“盐焗咸鸡”演变而来，至今已经有了上千年的历史。它主要用客家山区土鸡为原料，经十几道工序精制而成，鸡肉的肉质鲜润、咸香、醇厚，像是用盐腌制过但又保留了完整的水分和弹性，是口感鲜嫩的客家历史文化“活化石”。



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

陈豆花的豆花

文 | Ivan
摄影 | Ivan

“我姓陈，叫陈豆花！”

70岁的陈老板笑眯了眼，又白又嫩的豆腐脑在他右手的大勺里滑动。

北方人比较多吃咸豆花，里面有葱花、榨菜、红油的；南方人更偏爱甜豆花，淋上去的那几勺糖浆看着更简单，但里面的配料却是陈豆花的“秘方”。这是陈豆花记忆中童年的味道。

“这个世界现在的样子就是我们这代人创造的，我们什么都经历过了。”老人一笑起来，眼角的皱纹就越发清晰，仿佛记忆力全是甜的味道。但事实却相反，他说，那时候饿饭才是常态。

陈豆花在上世纪50年代初出生在福建省长乐市的一个郊区，在故乡生活的二十多年岁月中，让他觉得最幸福的时代，就是人民公社初期的时候。

那时候陈豆花还很小，记忆中的公社大食堂每天都有不止一道菜，人们随便吃，敞开吃，不被人们喜欢的菜倒得满地都是。

但是突然有一天，形势急转直下，没有吃的了。那时候人们都挣工分，只能给公家干活，不允许自己养鸡养鸭或者开山种地。随着“自然灾害”的洗劫，公社的人们从吃不饱饭



到颗粒无收，接下来的几年里，陈豆花记得常常都看到有人被装进棺木里，被几个人抬着上山。

实在是没有吃的了，地方的干部们也开始对一些老百姓自谋生路的事情“睁只眼闭只眼”，不再追究。比如陈豆花的邻居，也是姓陈的一户人家开始自己做豆花，也就是夏天的时候，偶尔低调地摆出摊来卖。

那个味道真的是太好了，又香又甜又嫩又滑，比起干涩的米糠来说简直是天壤之别。

对于正在发育却长期营养不良的少年来说，这碗豆花真是太解馋了，既营养又美味，而且还只要一两分钱就能吃到。

从此以后，这个味道也深深烙印在了他的脑海里。

“文革”后期，作为“红小兵”的陈豆花也到处去“串联”，虽然没有好好读书，但却也长了不少见识。他发现华侨家庭的人总有特殊渠道买到他们买不

到的东西，回去一问母亲才知道，他们有专门的“粮票”和“布票”，对普通家庭是没有供应的。

改革开放初期，陈豆花也已经长大成人，随着国门的打开，他和那些希望“逆天改命”的侨乡同胞们一样，勇敢地踏上新的征程。到了美国之后，他也打过各种工，熬过了新来乍到的各种艰难。那一碗豆花的香甜始终记在他的心里，他也经过自学和反复的实验，复原了那个味道。

“难倒是不难的，做这个就是需要很早起床，全手工做的。我家的孩子其实也都会做，但他们不愿意做这个了，他们宁愿去打别的更赚钱的工。”

在纽约法拉盛罗斯福大道的一个花店里，陈豆花架起了摊子，卖豆花卖了一辈子。

陈豆花说，他在法拉盛几十年间，遇到了来自天南海北的街坊邻居，他们都喜欢吃他的豆花，也跟他分享自己老家更加独特的口味——四川人会喜欢更辣一点才好，台湾人还会往里面加珍珠芋圆。有广东的客人对他甜豆浆的糖浆赞不绝口，买豆花的时候还会专门要他再单独给打一碗糖浆。

一小碗豆花就卖2块5，一天生意好的时候也就卖个一百多碗，新冠疫情期间很惨淡，装豆花的大罐子被他换成小罐子，



不然剩太多卖不完。但是陈豆花始终不愿放弃自己选择的这个营生，他觉得一碗爽口暖心的豆花拉近了他和人们之间的距离，让他认识了很多朋友，听到了很多人的故事。

“我现在就觉得我每天都是很开心的，我去不了那么多地方，但是有那么多地方的人跟我说话，给我讲故事，我就好像去了那些地方一样。”甚至有流浪汉走进来，从他的摊子上拿走一瓶水，从店

里的货架上顺走一袋零食，他也不会跟对方计较。只要不是遇上持枪抢劫的，他就觉得都还好。“做我们这行的，就是什么人都都会遇见，什么情况都要去

应对。”

2022年11月14日，陈豆花真的遭遇了一次持枪抢劫。上午10点左右，两个蒙面的年轻人出现在花店门口，其中一个进入店内，要求陈豆花把身后装零钱的纸盒子交给他。

他还以为对方就跟那些普通的流浪汉一样，只是找他要一个塑料袋，他转身取给他之后，看到对方竟然掏出枪指着他，要求他把钱交出来。

一大早还没有卖出多少碗豆花，他只得把背后的纸盒和身上的一百多元现金都给了对方。虽然有监控，虽然报了警，但是劫匪再也没有找到。

很多街坊邻居事后都来到他店里慰问他。老爷子也算是见过世面的人，风风雨雨几十年都过去了，不会被这一点小插曲吓破了胆。他依然是满面慈祥地微笑着，手脚麻利地给客人打豆花，装豆花，用不同的语言跟不同的客人闲聊——福州话、普通话，还有足以应付日常对话的英语和简单的几句西班牙语。

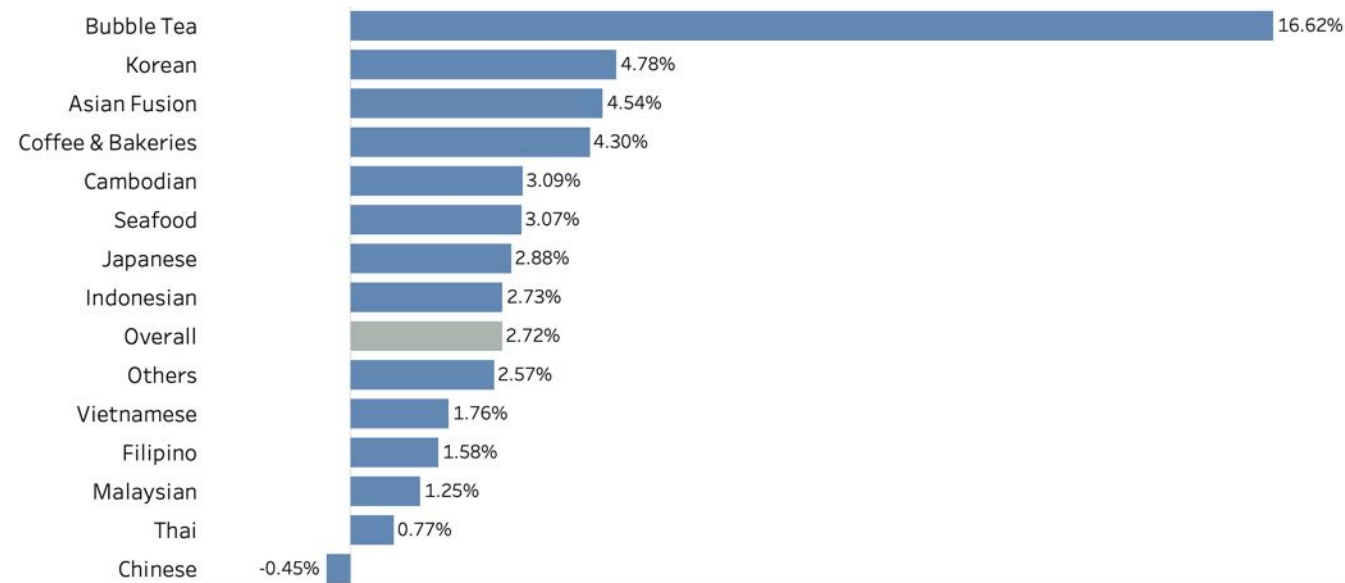
一切很快恢复了平静。尽管皱纹又多了，背也驼了，但是陈豆花还想继续守在这里，每天勤奋地做豆花，快乐地卖豆花，暂时不想什么时候退休的问题。❷

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传的中华经典之味。联系：关注《LittleLaba 餐饮家》微信公众号，添加餐饮家小助手。



北美各品类餐厅数 2022 年变化

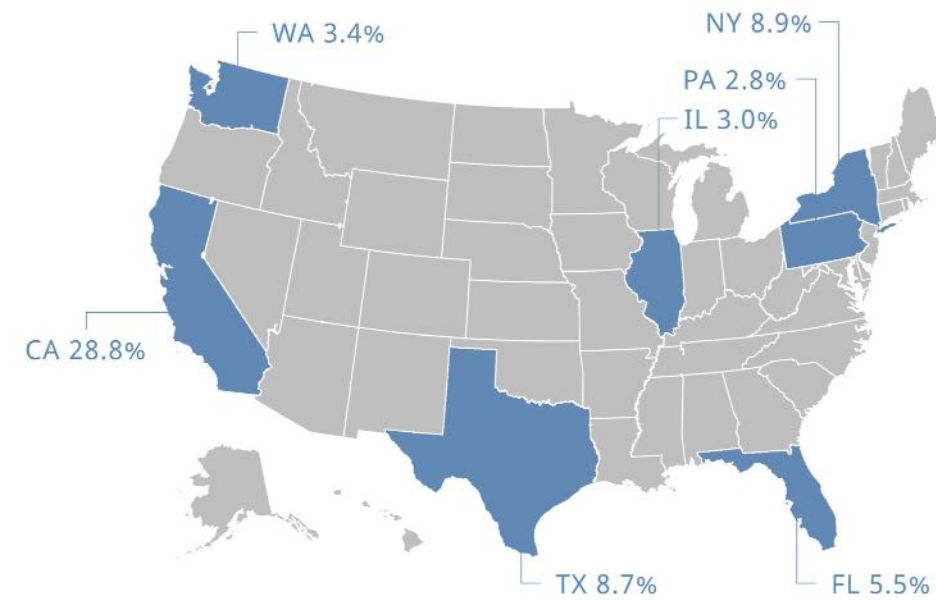


2022 年对北美餐饮业来说是喜忧参半的一年。疫情已经尾声，经过两年的沉寂后，绝大多数州的餐饮市场迎来了报复性消费和增长，堂食快速恢复，而在线点餐依然蓬勃。与此同时，我们也见证了通胀一路达到顶峰，餐饮老板们面临着经营成本上涨、招不到工以及供应链受阻等多重困难。

本期餐饮家数据板块，我们将 2022 年 1 月和 11 月的美国餐饮数据拿出来进行分析，试图给各位餐饮家们一个参考，以更清楚食客们的想法，对 2023 年可能发生的趋势有所了解。

奶茶高歌猛进 中餐略显疲态

从品类上看，2022 年 1 月到 11 月期间，美国的餐饮场所数量增长了 2.72%。其中以奶茶店为最，增长率达到了 16.62%。

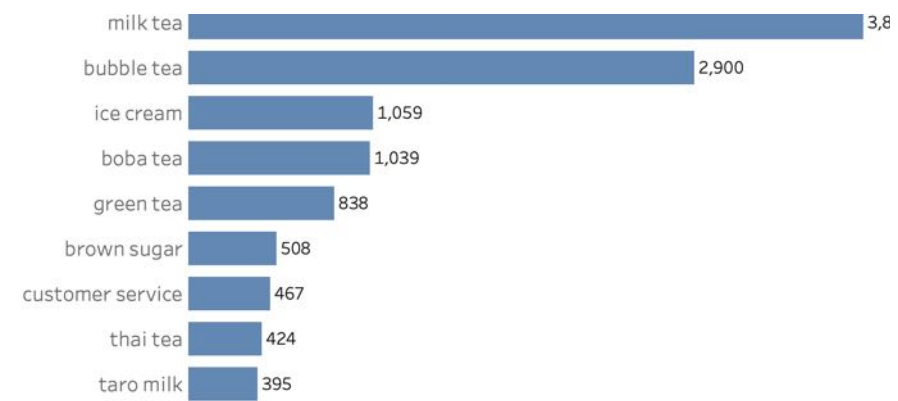


全美新增奶茶店数量最多的 7 个州占比

加州有着最多的奶茶新增，占到全美的 28.8%。其次是纽约、德州与佛州。在人口大州中，奶茶市场都有着不错的表现。

近年比较火的手抓海鲜也带动着海鲜类餐厅达到了 3.07% 的增长率。同时几乎所有的亚餐品类也都迎来了新的增长。中餐很不幸成为了主要亚餐品类中唯一衰减的品类，损失了 0.45%。

接下来让我们看看在过去的一年中，各品类餐厅都收获了什么样的评价，食客的关注点是哪些？



奶茶店评论词组出现频率 Top 10

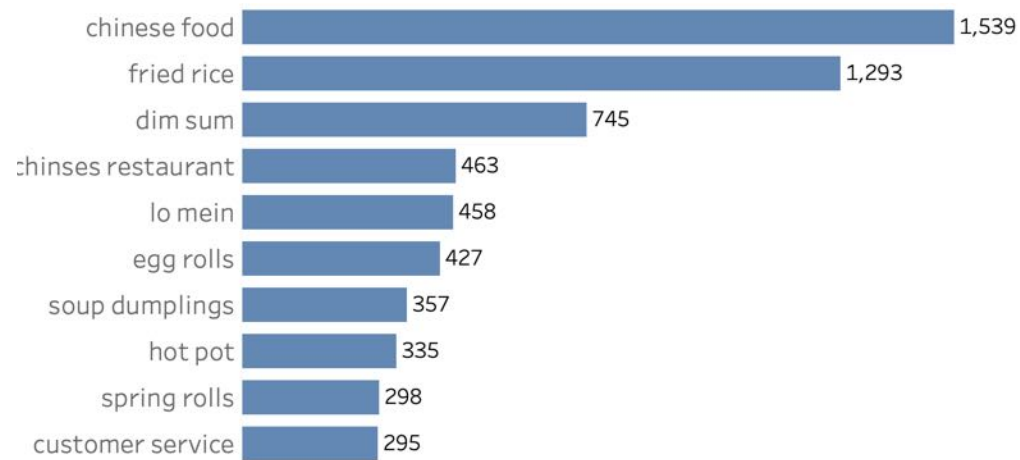
奶茶店冰淇淋需求旺盛 绿茶为最受欢迎茶品

首先我们从网络评论中随机抽取了 10,000 条奶茶店评论。将其中出现频率最高的关键词组汇总后，可以发现即便在奶茶店中，Ice Cream 也有着不小的需求；绿茶是所有茶品中热度最高的；近年来很火的黑糖奶茶也榜上有名，成为奶茶爱好者的“口味新天地”；而即便是快速消费的



DATA 数据

2022 年亚餐网络评论数据报告



中餐厅评论词组出现频率 Top 10

模式，店员的服务对食客而言依然重要。

泰国奶茶依然是比较热门的奶茶种类之一；香芋奶茶也很受欢迎。

名单之外，餐饮家还看到百香果是最受欢迎的水果口味，食客们对于桌游也有着一定的需求，鸡米花 (popcorn chicken) 是出现最多的小吃，奶茶过甜 (overly sweet) 是最常出现的问题之一。



中餐厅单一词汇出现频率 Top 20

老外最爱评价炒饭 美式中餐热度不减

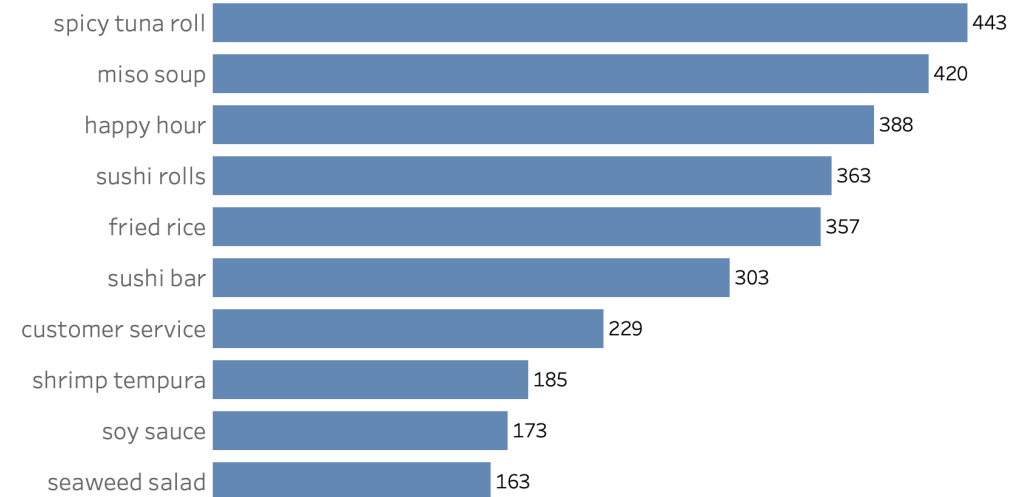
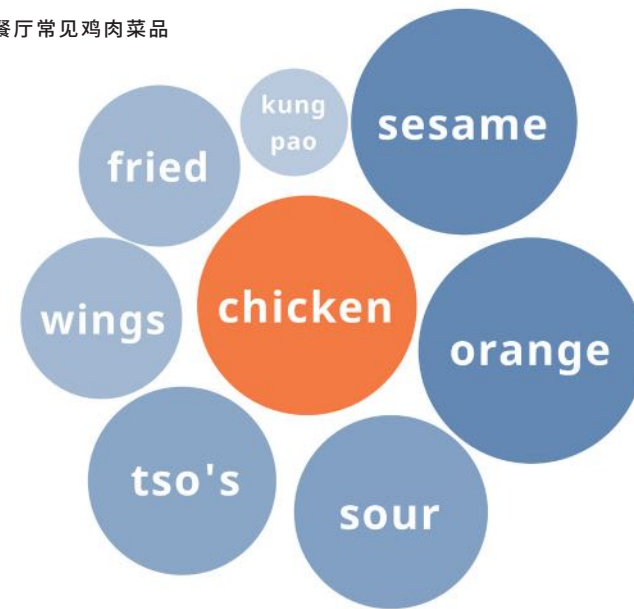
让我们再来看看食客们在中餐厅留下的评论中都出现了哪些关键词。我们同样随机抽取 10,000 条出现在今年的中餐厅评论进行整理：

中餐厅评论中出现最多的菜品是炒饭。之后依次是：点心、捞面、蛋卷、灌汤包、火锅、以及春卷。橙皮鸡和芝麻鸡没有进前十但也紧随其后。很多美式中餐榜上有名，反映出老外对北美中餐的认知度。同时也呼吁大家吃到心仪的家乡味道时，不妨留下一段评论，支持一下店家，让传统中餐和美式中餐同样“破圈”，让更丰富多彩的中餐品类出现在大家的视野。

接下来对数据做进一步的处理，我们可以看到单一词汇中，鸡肉的出现频率最高，在中餐厅下的留言中被提及次数最多。

我们将在和 chicken 一起提及最多的、相关度最高的几个菜品整理如下：

中餐厅常见鸡肉菜品



日餐厅评论词组出现频率 Top 10

可见华人聚集区百花齐放的中餐厅影响力还是有限，中餐在美国社会的标签目前还是以鸡肉为主的美式菜品为主。

美式日餐占据榜首 日餐厅更善于利用 happy hour

然而以上只是中餐现状，餐饮文化输出同样不错的日餐市场情况如何？让我们来挖掘一下：

日餐厅评论中出现最多的菜品是辣金枪鱼卷——经典的美式日餐，可谓实至名归。同样典型的 California Roll (加州卷) 虽然没有排进前十，但在榜单不远处。

之后依次是：味噌汤、寿司卷、炒饭、天妇罗和海藻沙拉。美式日料店较为常见的 Teriyaki Chicken (照烧鸡) 这次没有出现。以上大概可以反映出美国社会对日餐的整体了解。

值得注意的是 happy hour 位列第三名，可见



DATA 数据

2022 年亚餐网络评论数据报告

日餐厅对这一营销手段利用的很充分。没有食客不喜欢 happy hour，在结束了一天的工作后，和同事、朋友一起在餐厅、酒吧共度休闲时光，放松身心；享受特色

饮品，品尝美食。对于餐厅来说，这是有效吸引新客户和提升销售额的策略。

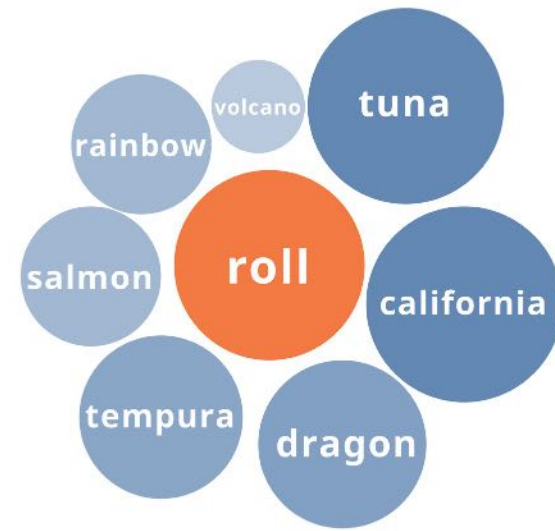
如果我们进一步分析高频出现的单一词汇：

在日餐评论中出现的菜品里，寿司是绝对的主角，拉面排在第二。出现的食材以鸡肉和鱼肉为主。除了服务和时间，人们还比较关注食材的新鲜度。

我们将和寿司卷相关的词汇汇总，可以发现热度最高的几种如下，依然是美式寿司为主：



日餐厅单一词汇出现频率 Top 20

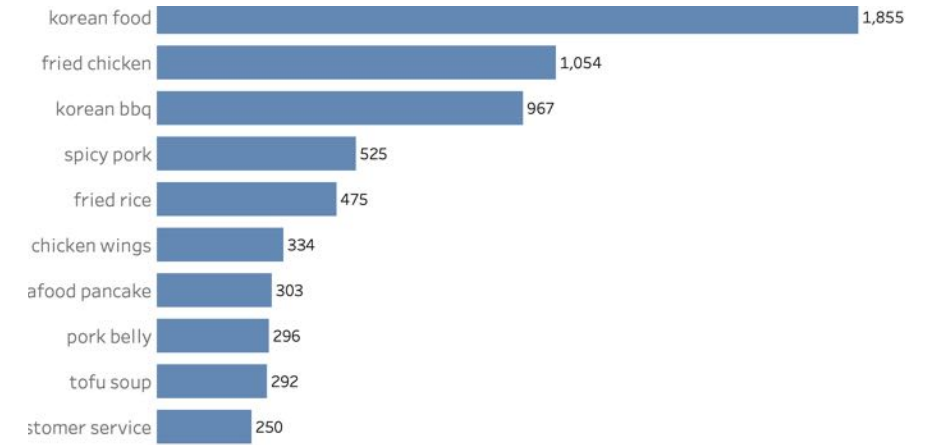


日餐厅常见寿司卷

韩式炸鸡与烧烤为韩餐之最 泰餐老外可能只认 Pad Thai

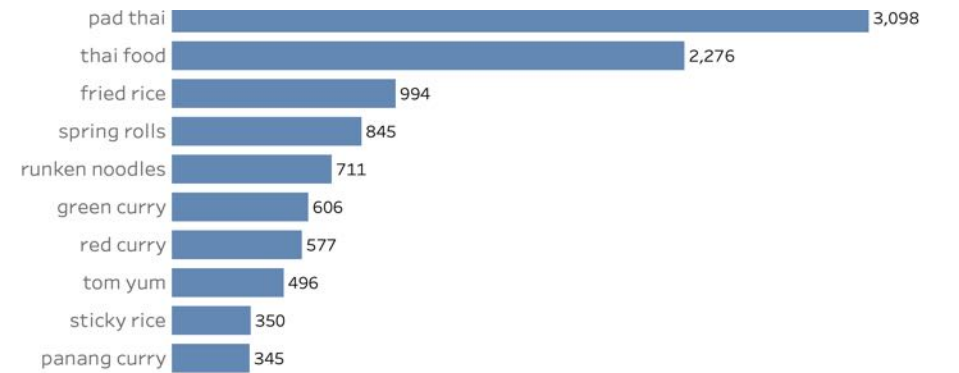
北美韩餐近年来发展迅速，在这一年里更是增速为 4.78%，达到了亚餐第一。

在韩餐中，获得评价最多的是韩式炸鸡和韩式烧烤，平均每十条评论都会出现一次。再之后是辣猪五花、炒饭、鸡翅、海鲜饼、豆腐煲以及烤牛肉。



韩餐厅评论词组出现频率 Top 10

泰餐作为一种特色鲜明的菜品，以其独特的口味俘获了很多人的味蕾。由下图可见，pad thai 是绝大多数食客的首选。其次依然是我们熟悉的符合美式口味的炒饭和春卷。再之后是泰式醉面、青咖喱、红咖喱、冬阴功、糯米以及 Panang 咖喱。



泰餐厅评论词组出现频率 Top 10

以上是几大主要亚餐品类的食客评论总结，不论您的餐厅面向的客人是以华人为主还是其他口味的人群为主，网络评论一定时刻影响着你的生意。网络评论在给潜在食客提供参考的同时，也能反向帮助从业者了解食客喜好。过去几年经历的挑战给餐饮创业以及经营都增加了几分不确定性。在这样的大环境下，对食客关注点的把握就显得无比重要。

祝北美中餐在 2023 年焕发别样生机。🍲

以上就是本期北美餐饮数据报告，希望可以帮助各位相关从业者获取较为清晰的信息作为参考。如果您对更多的餐饮信息和数据分析持有疑问，欢迎给我们发送邮件 info@littlilaba.com，我们的数据分析师会尽力为您去寻找答案！

「曼哈顿 李小龙」 和他的朋友们

文 | Ivan Liu 邵思睿
摄影 | 周威瀚



年近 50 岁的甄逸海和真正的李小龙一样祖籍在广东。李小龙去世的那一年，他刚刚出生。少年的李小龙桀骜不驯，经常打架，后来拜叶问为师学习咏春拳，再后来来到美国开武馆、演武打电影，用极具观赏性的中国功夫惊艳了整个世界。但是少年时期的甄逸海虽然喜欢运动，学过跆拳道和散打，但从没有跟人打过架。天性宽厚善良的他很会照顾人，小时候会细心照顾弟弟妹妹，在餐厅打工时也会热心地照顾客人。

新冠病毒和“仇恨病毒”的双重阴霾曾在不久之前笼罩着整个美国，或许迄今还没有完全散去。纽约的街头暴力，尤其是针对亚裔的无差别攻击，在很多人的心中留下了难以磨灭的伤痕。

突然有一天，一个挥舞着棍子，勇斗六名黑社会小混混的“曼哈顿李小龙”横空出

世，让华人圈沸腾了。人们直呼“解气”，街头巷尾都有街坊耆老演绎着他当时的“神勇”。一段并不算太清晰的现场视频在新闻节目里、自媒体短视频平台上到处流传。

视频中，一名身影矫健的华人男子手持 ASP 甩棍，前后跳跃，左右回旋，与几个年轻的小混混打作一团。从旁边的中餐厅里冲出来

的两个店员也随即投入“战斗”，操起椅子当做武器向小混混挥去。

事情的起因可以说是有些“无缘无故”。金满庭粤菜餐厅的总经理甄逸海正拉着刚买的三十包肉送去自己位于 2 大道 33 街的店里。到了临近的 34 街的时候，他看到餐厅门口刚好停了一辆大货车，于是就把自己的车停在它后面，打电话让店里的人出来拿肉。趁着等待的时间，他打开车窗准备抽个烟。

这时候，突然有人在猛敲他的车顶，他回头一看，是一个 20 岁左右的非裔青年，小青年骂他是“中国猪”，接着将矿泉水倒进他的车里。跟他一起的，还有另外三个非裔和两个西裔年轻人，有人握着棍子。他拿出手机试图拍照取证，从左边窗户忽的伸进来一只手差点没抢走他的手机。这是一群人中一个年龄更小的青少年，被他躲开后，对方从包里掏出了一把长刀来。

这时候再不反抗可能就要吃大亏了。甄逸海抓起放在车内的甩棍，顶开车门，然后用力将棍子甩出，直接跟对方干起来。在另外两名店员也加入“战斗”后，三个华人迅速压制住了对方，几个小混混落荒而逃。甄逸海像仗剑归来的大侠一样，迈着大步流星的步伐转身走回店里，这一幕被围观群众用手机拍了下来并传到了网上。

看到这一幕，纽约华人资讯网的编辑直接在新闻标题里将甄逸海称为“曼哈顿李小龙”，从此这个名号就传开了。





结下了过命交情的黑人朋友

2003年，已经30岁的甄逸海终于到了纽约，在曼哈顿老字号的老正心上海菜餐厅打工。他开朗、热情、好客，结交了很多朋友，其中也包括一些非裔、西裔和白人朋友。

所以，当有媒体把这次事件描述为是华人在对黑人的欺负做出反击时，甄逸海特别强调说：“这是个人行为，不代表一个族裔，我认识很多黑人，他们中有的人真的是非常非常好的人。”

他并不是在说“政治正确”的场面话，他是认真的。患难见真情，情义值千金，在他的生命中就有这样的一位黑人朋友，在他最困难的时候给了他最无私的帮助，两人结下了过命的交情。

在老正心餐厅打工期间，他认识了他的非裔律师朋友亚瑟·奥森·路易桑特（Arthur Orson Louissaint）。



他们成了一辈子的异族兄弟。图 | 甄逸海提供

“他们俩兄弟真的都是非常棒的人。他们一直说很幸运能遇见我，但是说真的，在我看来，能够遇上他们才是我的运气。”亚瑟告诉《餐饮家》。

那个时候，亚瑟是餐厅的常客，他喜欢在办公室附近的中国城吃中餐；甄逸海是餐厅的经理，他对客人十分的细心，随时观察他们是否需要照顾。比如说，有客人不懂糯米鸡的吃法，连粽叶也一起往嘴里塞。他就会赶紧上前去跟别人解释，这道点心是包在叶子里面的东西；有老外看不懂中餐厅复杂的菜单、菜谱和酒水单，他也总会耐心细致地给别人介绍。这道菜是什么，招牌菜是什么……

他喜欢跟客人聊天，不介意甚至很乐意把“工作对象”变成真正的朋友，客人结完了账要走了，他能一路“依依不舍”地将别人送到餐厅门外的大街上。

“你要有什么法律问题我能帮上忙的尽管来找我！”亚瑟也拿他当了好朋友，并郑重地向他许诺，无论如何都会帮他的忙。但他当时就是想着“好意心领了”，也并没有当回事。

凭着勤奋的工作和良好的人缘，甄逸海兄弟俩很快就积累了“第一桶金”，也等来了自己创业的机会。在尝试过“接盘”朋友的餐厅并且扭亏为盈后，兄弟二人树立起了自创品牌的信心。

2012年，他们计划用多年的积蓄在时代广场附近开第一家金满庭餐厅，既卖粤式点心，也卖海鲜等粤菜。弟弟主外负责市场营销等事务，哥哥主内负责餐厅运营管理，爸爸也在自家店里做点心师傅。这家店原计划在2013年6月18日开业，签了租约，找了装修队，并付了30万美元的装修款。

谁知道，装修队的华人同胞老板却找了借口拖延工期，甚至自己打电话去举报违规事项让政府来发停工令。两兄弟自知被骗，不得不重新去找装修队来赶工期。如果不能按时

开业的话，不断投入的房租等成本将会把他们彻底拖垮。事实上，他们在开业之前已经交不上房租了。

“我们曾一度觉得完了，过不去了，当时知道我们遭遇的同行也都觉得我们过不了这一关。”身无分文的甄逸海只能由回到老正心餐厅去打工以维持生计。

“Kevin，你不是要自己开餐厅了吗？怎么会又回来这里上班了？”亚瑟意外邂逅了甄逸海，好奇地问他。甄逸海也跟他倒了苦水，讲起了自己的遭遇。

“那你还不来找我？我不是让你遇到这种麻烦就来找我吗？”亚瑟有点怪他的意思，然后积极主动地去帮他跟房东沟通，帮他处理开业路上的障碍。他的老东家，老正心餐厅的老板和餐饮界的前辈东来餐厅的老板一起帮他填补了财务上的漏洞，让他最终能把店先开起来。

老正心的老板告诉他说：“因为我们之间的交情，我们得帮你们度过这一关，但过去了店能不能开起来就要靠你们自己的能力了。”

甄逸海知道亚瑟是刚刚起步不久的年轻律师，也并不是很有钱。看着他不收律师费义务给自己做法律援助，他心里实在过意不去。但是自己也是没有钱了，他看着自己手腕上的劳力士表，突然想到这东西还值一些钱，于是直接摘下来，想要送给亚瑟还一个人情。并告诉他等自己有钱了，一定还上他的律师费。

亚瑟则是坚持要兑现自己曾经的许诺，只愿意雪中送炭而绝不落井下石，这表他说什么也不收。甄逸海以为他是觉得这样送礼不够体面，又重新清洁包装了一下想要送给他，也被他拒绝了。“等你有钱了，再给我律师费吧！”



赛斯·帕尼奇教授（左一）从客人变成了好友。图 | 甄逸海提供

那一刻，他们已经注定了成为一辈子的异族兄弟。

百老汇演出门票上的优惠券

2016年，第一家金满庭终于开张了。刚开的时候后厨的人手很紧张——三个点心师傅，一个蒸点心师傅，一个洗碗工，一个打杂，三个炒菜师傅和一个油锅师傅——他们都是甄家人这些年来在纽约积攒的人脉，也是身怀传统手艺，能做出美味佳肴来的资深餐饮人。

甄逸海认为，比起曼哈顿高档的西餐厅来说，中餐馆食物的品质都不差，但在软件上确实存在一些差距。客人就餐不仅仅是要吃到称心如意的食物，也是会介意就餐体验好不好，环境、设施、服务是不是到位。

所以，金满庭不仅仅是花了很多钱来做装修，花了很多心思把点心做得精致，菜品摆盘得好看，吧台做得漂亮，厕所维持得干净，更是会随时关注着客人的需求。从客人进门的一刻起，随时保持交流，处处贴心照顾。

第一家店所在的“地狱厨房”周边，有不少百老汇剧院，也有很多老牌的知名西餐厅。这一带的华人顾客并不太多，老外客人一开始也不是很多。刚开业的一个月，餐厅生意十分冷清。但却吸引了个特别的客人：赛斯·帕尼奇教授（Dr. Seth Panitch）。

赛斯是阿拉巴马大学表演系的教授，也是业内知名的导演、演员、剧作家和电影制作人，他经常带着自己的团队在各个著名的剧院演出，当时正好在百老汇驻演。

他很喜欢吃金满庭的点心，而且要配着白葡萄酒吃。那种香甜的口感沁人心脾，来自华人朋友的热情服务更是让他心中欢喜。

“Kevin,你不用担心，你的餐厅一定会火起来的，你相信我，大家都会喜欢的。”赛斯就像是个先知一样给他打下了包票，然后就像个天使一样，默默展开了自己华丽的操作——他让自己手下的人将金满庭餐厅的优惠券印在了演出的门票上。

“他并没有要我给客人们打折，而是他将折扣算在了这种门票里，相当于是他出了钱给了客人推荐和优惠，引导客人来我们餐厅吃饭。”甄逸海迄今仍然觉得这位脑洞大开的艺术家真的是率性、仗义且不可思议。“后来都是客人们来吃饭，我才看到他印在票上的东西。”

到了第二个月，餐厅的生意逐渐好了起来，到第三个月，已经是火爆异常。尤其是当百老汇的那些演出结束后，一批又一批看完演出的客人们蜂拥而至，带着意犹未尽的兴奋又展开了一场舌尖上的旅行。

很快，金满庭就成了网红店，吸引了各种各样的人“打卡”。国内外的全明星，甄逸海都能数出很多个。演泰坦尼克的莱昂纳多，演尚气的刘思慕，还有邱淑贞、张伟丽……各种各样曾经只在电影电视里面看过的人。

2022年12月18日，金满庭第8间新店开张，老友亚瑟特地盛装前来捧场。
摄影 | Ivan Liu



“我知道做餐厅不容易的，要得到别人真正的认可是需要脚踏实地做好各种具体的事情的。所以做成一件事情得到大家认可的感觉，是钱买不来的。虽然在这个过程中钱也是赚到了。”甄逸海说。

仅仅一年后，甄氏兄弟就又开了一家店，然后第三年，又新开一家……七年开了七家店。有海鲜大酒楼，也有专卖点心的外卖店。他们不仅建立起了一个“金满庭”集团，更是将“Dim Sum Palace”打造成了一个新兴的中餐知名品牌。

凌晨四点的纽约是什么样子，我天天都能看到

即便是已经迅速实现了财务自由，但甄氏兄弟依然保持着吃苦耐劳的家风，勤勤恳恳的工作。

凌晨四点的时代广场是什么样子，甄逸海几乎天天都能看到。因为他们的餐厅总是凌晨一点打烊，两点关店门，收拾好了之后往家走的路上会经过时代广场。



金满庭吸引了不少明星打卡，比如《尚气》男主角刘思慕。图 | 甄逸海提供

“那里半夜也有很多人，很热闹。”甄逸海说：“但我是看着它热闹，又看着它凋零，再看着它又重新热闹起来。”

经过第一次开店的经验教训，兄弟俩明白了两个道理。第一，不懂的问题一定要及时提问，装修的花费是开餐厅最大的一笔投资之一，很容易走入装修公司的圈套，在这个过程中但凡遇到问题一定要马上解决。第二，开餐厅很多时候凭运气，一家餐厅能不能火是很难预测的一件事，经营者一定要给自己留足现金流以便遇见紧急情况足够周转。

金满庭的第二家店开在川普大厦附近，2017年7月18日开业，开业第一个月就成功实现了盈利。但一开始和房东签合同的时候，房东提出先签两年半的合同，如果餐厅的效益好就续约。兄弟俩没想太多，只是单纯地觉得在第一家店成功的基础上，对第二家店的生意有十足信心，便花了半年时间和很多钱在装修上。

没想到，正式开业刚两年，房东就反悔了，突然说要盖房子，拒绝续租给他们。这如同当头一棒打在兄弟俩头上，但又没有别的办法，甄逸深不得不再找店面，重新装修——这一折腾就是100多万美金砸了进去。

从这之后，甄逸海明白了，如果对餐厅的经营有信心，就直接和房东签下8到10年的合同，15年最好。因为每个餐厅主都会花费重金装修，短期的合同根本无法让餐厅收回装修成本。

但是学费并没有交到此为止。几乎所有的开餐厅可能遇到的“坑”，兄弟俩都遇到过了。有选址不合适做亏损了的，有刚开始赚钱就摊上了一场火灾将整个店面付之一炬的，包括2020年的这场疫情，也是又给了兄弟俩一击重拳。

但是，即便曼哈顿有很多老字号餐厅没能挺过去，金满庭的几家店，除了发生火灾的，都顽强地活了下来。



凌晨4点的时代广场是什么样子，甄逸海几乎天天都能看到。摄影 | Killian Moore

2019年11月18日，金满庭的第四家店刚开业便撞上了新冠疫情，纽约从第二年2月开始全面封锁。那时候每个店都有2万多美金的房租，虽然他们和外卖公司有合作，但已经没有外卖员愿意在特殊时期工作，为了减少损失，甄逸海兄弟加上他们的侄子每天自己在外跑着给客人送外卖。

即便是连时代广场上都空了，他们也夜以继日，坚持在送外卖的路上。随着疫情的持续恶化，很多厨师都不再出工，但是外卖订单却越来越多，光靠着年事已高的老父亲也做不过来了。

“现在后厨师很难找，我们给后厨的工资也在行业里算高的。粤式点心这种菜品对师傅要求很高，会不会做，做的好不好吃懂的人

吃一口就知道，所以我们只招会做的，”甄逸海说。“但现在老一辈后厨都准备退休，年轻人又不愿意做，我们也很希望可以有一个金满庭点心培训机构，为这个行业多培训出一些专业的师傅，把手艺传承下去。”

善待所有人

2022年4月30日，唐人街金满庭所在地发生五级大火，消防员经过6小时才将大火扑灭。这座4层高的大楼始建于1913年，至今已有109年的高龄。楼下二层是餐馆，三层四层是住户，起火原因迄今为止也没有一个官方说法公布。

起火当天，甄逸海已经订好了第二天带父母去巴哈马旅行的机票，临走之前，他还去店

里巡查了一圈，尽管当时已经有店员跟他汇报说抽风机的风有一点烧焦的味道了。但是他们巡检一番后也没能找到源头。

火灾发生后，一个尴尬的选择摆在他面前：是取消旅行呢？还是按原计划带着父母出去玩。甄逸海考虑了一下，这家店被烧了，肉眼可见的几百万美元就损失掉了，父母一定会很心疼，那不如按原计划带他们出去散散心，让他们开心起来比较重要。

旅行途中，远离纽约的父母在儿子的陪伴下，确实也放下了包袱，玩得很开心。回到美国后，人们都在跟他打趣，调侃他心太大了，

家里店被烧了竟然还有心情出去旅游。但甄逸海却已经释怀，表示一些意外无法避免，发生了就积极去面对就是了，只要人没事就没什么大不了的。

人是最重要的。要做成一家餐厅，需要善待所有人，不仅是善待客人，也要善待自己的员工，有同心协力的前台和后厨，才能有一家高质量餐厅的稳定发挥。

对待找麻烦的人，他也是觉得，和气生财，见好就收。那六个在街头骚扰他的小混混很快被警察找到。但他也表示放他们一马，没有对他们启动损害赔偿的诉讼。



甄逸海和他的爸爸（中）、妈妈（右一）、大伯（左一），还有弟弟。摄影 | Ivan Liu



金满庭第8家餐厅开张。亚瑟（右三）和甄逸海（右四）、甄逸深（右五）兄弟一起剪彩。摄影 | Ivan Liu

开店七年间，他也遇上过假借残疾人名义发来的律师函，以金满庭餐厅不满足“ADA 法案”要求设置残疾人无障碍设施，并因此对残疾人消费者造成了身心伤害为由，威胁索要高额赔偿。

麻烦当前，亚瑟律师又横刀立马，通过调查那名律师的系列诉讼“套路”，帮金满庭挡住了对方试图“碰瓷”的行为。虽然最后他们也付给了对方少量“和解”费用，算是给个台阶下，但也是节约了更为宝贵的时间和人力成本。

对于那个曾经骗了兄弟俩 30 万美元且一直没有偿还的装修老板，义愤填膺的亚瑟也曾问甄逸海，要不要追究他的刑责，要不要让他去坐牢。

“他的孩子还小，我们现在也都过来了，也过得很好，过去了就算了吧。”甄逸海说。

他觉得，做人做事都要看着好的一面，而且未来还有很多可能性等着他们去发掘，去创造。比如说，2022 年 12 月，又是一个 18 日，第八家金满庭又在中国城开张了。

这天中午 1 点，甄家兄弟、他们的父母、大伯、侄子，还有一路陪着他们走来的很多亲朋好友都来到了威臣街 (Division St) 27 号，见证他们新的里程碑。

远在外州的赛斯·帕尼奇教授给甄逸海发了短信表示祝贺，告诉他等他回到纽约，一定会去他的新店品尝想念已久的美食。

而笑得合不拢嘴的亚瑟律师则是穿着一身极尽隆重，隆重到甚至有些夸张的大红色礼服来到现场给自己兄弟“撑场面”。他与甄逸海、甄逸深并肩站在“金满庭”金光灿灿的大招牌下，在众人的欢呼声中剪下了彩带。🎊



ASK A RESTAURATEUR

《餐饮家》问餐饮家

姓名：甄逸海
性别：男
年龄：50 岁
你来自哪里：广东省台山市
从事餐饮业 20 年



• 目前的心境怎样？

我现在人到中年，生活也算得上安业乐业。

• 最难忘的时刻是什么时候？

我最难忘的时刻是我母亲考取美国公民，让我可以早日来美和家人团聚。

• 你最喜欢的食物是什么？

我最喜欢的食物是龙虾沙律

• 最恐惧的是什么？

最怕见到刚出生的小鸟

• 认为程度最浅的痛苦是什么？

妻子对自己的不信任。

• 最喜欢做的事是什么？

和父母一起聚餐

• 最后悔的事情是什么？

和初恋分手到现在都没讲对不起。

• 如果能选择的话，你希望让什么重现？

好好在中国为人师表，为祖国培养出更多优秀人才。

• 最伤痛的事是什么？

每次父母身体不适，都不在她们身边。

• 何时何地让你感觉到最快乐？

每天回到 46 街总店工作是人生最大的快乐。

• 自己最伟大的成就是什么？

是协助细佬把金满庭从一间开到第 8 间。

• 这一生中最爱的人（或物）是什么？

最爱的是我们的父母和家人。

• 座右铭是什么？

吃得苦中苦，方为人上人



餐饮家金像奖

它不是“餐饮奥斯卡”
它不是“中餐米其林”
它是你的金像奖
它是我们的金像奖

第一届餐饮家金像奖



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

餐馆棍争 与诉讼战

中国城几乎所有的
餐馆都被告过一轮了!

我的店才开不到三个月
从来就没遇到过残疾
人，就被告了!

法律是用来维护公平的，
但为什么反倒成了
别人掠夺我们的手段?!!

我们辛辛苦苦起早贪黑，
好不容易经营起来的
小店硬生生被搞到关门!

他们按着门牌号，
一家一家地告过

屋漏偏逢连夜雨，疫情
期间本来就没生意，还
被讹走一万多美元!

无人幸免

“中国城几乎所有的餐馆都被告过一轮了!”

“他们按着门牌号，一家一家地告过去!”

“我的店才开不到三个月，从来就没遇到过残疾人客人，就被告了!”

“屋漏偏逢连夜雨，疫情期间本来就没生意，还被讹走一万多美元!”

“我们辛辛苦苦起早贪黑，好不容易经营起来的小店硬生生被搞到关门!”

“法律是用来维护公平的，但为什么反倒成了别人掠夺我们的手段?!”

……

作为美国华人餐饮业协会会长，陈健裕近年来总是听到餐饮店老板们的抱怨、投诉和求助，愤怒和不解的质疑声不绝于耳。他告诉《餐饮家》记者，这样的故事一直在发生，而且一定还会发生。

就在他说完这话后没多久，又一个年轻的华人店主满面愁容地告诉《餐饮家》，他在曼哈顿上城也掉进了同样的陷阱里，一筹莫展。

曼哈顿的上西区是一片既富庶又文艺的土地，有着繁华的诱惑，也藏着文明世界的陷阱。

张小姐和秦先生是一对来自福建的年轻夫妻，和很多怀揣着创业梦想的1.5代华人移民一样，夫妻二人经过一段时间努力工作和存钱，终于下决心自己当老板。在上西区这样寸土寸金的地方开餐馆的成本比较高，风险也就



美国华人餐饮业协会会长陈健裕

大了，所以他们选择做饮品店来起步，觉得这样更“保险”一些。

房东对于装修的要求比较严格，室内结构不能大改，室外的门廊空间不能改建或者拓宽。加上小店面积本身也不大，装修起来也需要动一些脑筋——怎样在一个比较狭小的“螺蛳壳”里打造出年轻、时尚、大气的“道场”来。小夫妻颇费了一些心思，最后的结果也挺让他们满意。夏威夷热带岛屿风格的装潢配饰加上五彩缤纷的慕斯和泡泡茶，看着就让人感觉清凉。

开业没多久，网上的好评就不间断，小夫妻对未来充满了希望。但突如其来的一纸诉状却让他们的心凉了半截。

他们不知道的是，不仅仅是他们，从纽约到加州，在那些小商业者云集的街区，华人餐饮老板们早就已经轮番掉进过这个巨大的“坑”里了。

损失少的算交学费，损失大的直接关门，几乎没有人能够全身而退。

神秘的“残疾人”

向张小姐和秦先生发起诉讼的原告是一位他们从来没有见过的残疾人，声称到他们家店里消费过，但因为店里没有方便残疾人就餐的设施，导致他身心俱伤，因此愤而将他们告上法庭。但这家夫妻店的夫妻二人都不记得有这样一位客人曾经出现过，视频监控里面也都没看到过有疑似残疾的人来过。

残疾人的背后有一位代理律师，以违反“ADA法案”为由，要求店家赔偿原告两万五千美元的“损失”。夫妻俩顿



根据 ATRA 的统计，加州和纽约的 ADA 滥讼问题最为严重。在 2021 年全国 11452 起 ADA 诉讼中，加州以超过半数的 5930 稳居榜首，纽约则以 2774 排名第二。

时都懵了——一杯饮料也就卖六块钱左右，怎么就让这个人损失两万多美元了?

但残酷的现实是，由于残疾人设施不完善，他们可能真的会输，就算是坚持打官司，付出的诉讼成本也会远高于两万五千美元。

所以成千上万个华人餐厅老板已经被迫做出的选择摆在了他们面前——与对方律师达成和解。

残疾人的律师给出的和解条件看起来也冠冕堂皇：

- 1、在店门口的台阶上加盖一个永久性的坡道，以便于残疾人的轮椅进出；
- 2、在永久坡道建成之前，需要在店门口加盖临时坡道设施并在店门口安装供残疾人使用的门铃；
- 3、在店内安置至少一张供残疾人使用的桌子；
- 4、需要再设置一个能方便残疾人点餐和结账的低矮的收银台；

他们不知道的是，不仅仅是他们，从纽约到加州，在那些小商业者云集的街区，华人餐饮老板们早就已经轮番掉进过这个巨大的“坑”里了。

5、对员工进行必要的 ADA 培训。

在满足上述条件的基础上，可以将赔款降低到一万多美元进行和解。

“ADA 法案”，全称是《美国残疾人法》，在 1990 年由老布什总统签署生效。法案本身是一部里程碑式的民权法，为数千万残障美国人提供了平等的就业、上学、乘坐公共交通和参与其他社会公共生活的权利。后来该法案又经历过几次修订，最重要的一次是在 2010 年，规定了餐厅等单位在重新装修的时候，必须按要求为残疾人提供便利设施。

根据“ADA 法案”，餐馆、超市、学校、电影院和火车、渡轮、公交车等等，无论是否私营的场所，只要服务对象是大众的，就不得对残疾人有所歧视，且必须保障他们平等获得服务的条件。包括但不限于拆除障碍物，配备残疾人专用的通道、停车位、厕所、座椅、洗手台等设施等。

法案本身的积极意义甚至是历史性的。比如在此之前，美国的公共汽车中只有大约 40% 可供坐轮椅的人上下，但现在全部都是无障碍的。被迫从公共生活中退出的很多残疾人又逐渐回到了人们的视野中来。

然而，任何一项法律一经制订，总有专业人士能从中找出可牟利的空间来。

“中国城几乎所有的餐馆都被告过一轮了，法拉盛也是，整条街上的店被一路告过去，理由都是侵害了残疾人的权益，被索赔几千到几万美金不等，然后一般就是老板赔钱和解。”陈键榕告诉《餐饮家》：“每年我都会听说有人又被告，被索赔。要打官司的话老板耗不起，律师费就是一大笔开支，所以宁愿赔钱息事宁人。有的老板吃

一堑长一智赶紧把餐厅整改了赔款付了，算交了学费；有的餐厅认为对方证据不足，纯粹是碰瓷，也请了律师跟对方杠，到最后怎样也都是损失时间和金钱；有的餐厅本身经营情况不好的，或者在疫情的冲击下雪上加霜，就只有关门了。”

陈键榕举例说，他所知道的一家老字号中餐馆就在 2020 年被 ADA 诉讼这“最后一根稻草”压垮，最后彻底关门。这家店刚投入了一大笔装修费还没回本，3 月就因为疫情被迫歇业。这时候，租约也还没有到期，一年十几万美元的房租还要交，又遇上了讼棍要求赔一大笔钱……老板终于崩溃了，彻底放弃挣扎，索性关掉了自己苦心经营了十多年的餐厅。

美国华人餐饮业协会发现，近年来，有不少职业讼棍长期利用“ADA 法案”对企业展开“碰瓷”式提告，而中餐厅则是被“欺负”的重灾区。2010 年之后这种情况更是愈演愈烈。根据美国侵权改革协会（American Tort Reform Association，简称 ATRA）的统计，加州和纽约的问题最为严重。在 2021 年全美国 11452 起 ADA 诉讼中，加州以超过半数的 5930 例稳居榜首，纽约则以 2774 例排名第二。

该协会在一份报告中指出，有不少滥用“ADA 法案”的投机者在短时间内批量化的提起诉讼主张赔偿，但实际上并没有真正的“残疾人”到这些地方消费过或者试图消费过。从人类的行动能力上讲，有的发起批量 ADA 诉讼的“原告”也不可能在诉状中所提到的时间段之内，在几百家店消费并遭受侵权伤害，而且这些店离他家还有数百英里远。

美国侵权改革协会在其报告中还提

一些职业讼棍甚至一个人就代理了几千起案例，从企业成功榨取了数千万美元。少数族裔小成本的“夫妻店”由于缺乏资源和反抗能力，最容易成为讼棍的目标。

到，滥用诉讼对小企业带来了持续性的伤害。早在 2003 年，加州萨克拉门托一家有着百年历史的老字号中餐馆 On Lock Sam 就因滥讼被迫关门，后来一直经营着这家餐厅的王氏家族决定放弃祖产，忍痛将店卖给了别人。

近二十年来，这种现象越演越烈，案例逐渐攀升，一些职业讼棍甚至一个人就代理了几千起案例，从企业成功榨取了数千万美元。美国侵权改革协会还发现，少数族裔小成本的“夫妻店”由于缺乏资源和反抗能力，最容易成为讼棍的目标。

变本加厉的事情还在发生……

2017 年，纽约联邦法院在一起诉讼案中裁定，网站也有资格成为适用“ADA”法律要求的“公共场所”。顷刻间，这又为滥讼者们打开了一扇新世界的大门，他们甚至不需要去这些企业线下的店里拍照取证，坐在电脑前就可以发起诉讼。

2021 年，在全国 2895 起针对网站的 ADA 诉讼中，有 2074 起都是向纽约联邦法院提起的。如果一家公司的公

开网站中不具备为视障人士提供的语音播放服务等功能，那么就有可能像缺乏轮椅通道的餐厅一样被提告和要求赔偿。有的刚刚学会通过网站为客人订位和送外卖的餐厅，则迅速遭遇了二次伤害——实体店被告了一次后，网站的官司又接踵而至。

对讼棍的战争

阿里克·马塔托夫 (Arik Matatov) 是一名生于 1994 年的年轻男孩，体态丰腴的他时常坐在一个轮椅上，头上戴着一顶黑色的小圆帽。仅在 2018 年上半年间，马塔托夫就向曼哈顿的最高法院提起了 50 项残疾人歧视诉讼。他以这些商家违反 ADA 要求为由，向每一家企业要求 5 万美金的赔偿，如果企业拒绝赔偿的话，他就将诉讼他们每家 500 万美元。已知的受害企业中，也包括中国城勿街的篁上篁酒家。

马塔托夫声称，这些商家没有可供轮椅出入的无障碍设施，因此让他感到



了极大的羞辱。

但是这个过于高调的年轻人割“韭菜”没能割多久就“翻车”了，因为他遇到了有足够的实力反击他的人。

2018年7月，《纽约邮报》记者从他家公寓一路跟他到一个犹太人中心后确认，马塔托夫其实可以走路，并不像他在诉讼文件里面声称的那样只能依靠轮椅出行。《纽约邮报》迅速刊发报道，引起舆论哗然。

造假行为遭到曝光后，马塔托夫的律师迅速撤销了针对奢侈品零售商 Christian Dior 和 Herno 的两起索赔 500 万美元的诉讼。

另外六家被告企业也趁机向法院提起了驳回原告诉讼的要求。位于东 33 街的 Pino 酒吧还希望马塔托夫和他的律师 杰弗里·内曼 (Jeffrey Neiman) 接受法律制裁，原因是他们就原告的残疾向法庭作虚假陈述。

遗憾的是，被马塔托夫和内曼“收割”过的那些中餐厅并没有趁机为自己讨回公道，错失了“搭便车”反击敲诈



ADA 诉讼者阿里克·马塔托夫

者的机会。

在加州，对抗 ADA 讼棍的“战争”也拉开了帷幕，地方检察官们代表公共利益，开始调查一些批量制造 ADA 诉讼案并从中牟利的律师。

加州律所波特·汉迪 (Potter Handy) 设立了一个残疾人服务中心 (CDA)，然后他借用几个残疾人原告的身份提起了数千起诉讼。其中一名四肢瘫痪的原告一人名下就有四千多起诉讼，仅 2021 年提起的就有一千多起。这些诉讼使有些已经在努力从疫情中恢复过来的企业永久关闭。

2022 年 4 月，旧金山和洛杉矶的地区检察官对 CDA 提起了联合诉讼，指控其“非法规避”加州的程序要求，“提交了数千份靠复制和粘贴制造的雷同的诉状”。地区检察官称，原告要求这些企业赔偿 1 万到 2 万美元不等的和解费，大多数企业别无选择，只能支付，因为即使企业赢了，整个应诉过程也可能花费一家企业 5 万美元以上。地区检察官们认为这些诉讼使汉迪的律所从加州大量小企业身上榨取了数千万美元，而这些钱应该全部归还

给那些被他敲诈的企业。

可惜的是，旧金山高等法院因为某些地方法律中的保护条款限制原因驳回了检察官们的诉讼。

正义只能通过其他渠道得到部分的伸张——由于该律所实际上是在利用假原告的身份牟取暴利，其收入的报税上就出现了问题。联邦法院的大陪审团以税务欺诈的罪名起诉了该律所。

因为税收问题受到惩罚的 ADA 讼棍不止汉迪。曾经让当地“地标”中餐厅 On Lock Sam 被迫关停的北加州律师斯科特·约翰逊 (Scott Johnson) 也是一个。他一共提起过超过 6 千例 ADA 诉讼。与汉迪不同的是，约翰逊自己确实就是一名残疾人。他使用电动轮椅巡视他怀疑违反“ADA 法案”的餐馆、办公楼和商户，然后以门口太窄、地面不平、桌子太高、厕所太小等原因将这些餐厅告上法庭并要求赔偿。

一开始，约翰逊的活动区域主要在萨克拉门托地区周边。2019 年，被起诉税务欺诈后，他也并未消停，只是将目标转向了湾区。法庭记录显示，自那时起，他又在湾区提起了 1006 起 ADA 诉讼。其中一些商家即便是正因为疫情处于关门歇业的状态中，根本就没有营业，也依然被他起诉了。

2022 年 11 月，约翰逊就税务欺诈指控表示认罪。检察官办公室表示，案件将于 2023 年 3 月 7 日由地区法官约翰·A·门德斯 (John A. Mendez) 宣判，约翰逊最高可判处三年监禁。

消息一传出来，不少坚持走法律程序与他对抗的企业主和他们的律师拍手称快，但英文媒体上列举的那些“趁



国会议员杰瑞·麦克纳尼

胜追击”，试图追回损失的受害者名单中，却没有一个华人的名字。

难堵的法律漏洞

无论是地方检察官还是法院，都对批量化搞诉讼的行为本身没有约束的办法，也有一些人试图通过对法律本身进行“打补丁”的方式来弥补漏洞，避免 ADA 遭到滥用。

国会议员杰瑞·麦克纳尼 (Jerry McNerney, 民主党人，加州，已宣布退休) 说：“我听说了许多当地企业被迫关闭、裁员、支付大笔和解金或迁走的故事，他们受到威胁，被迫陷入反反复复的诉讼中，他们甚至都没有时间来解决餐馆本身面临的问题。”他希望“ADA 法案”不要被滥用，不要被一些“掠夺性的诉讼”伤害了立法的初衷——即保障残疾人的“无障碍”获得服务。

2016 年 3 月，麦克纳尼起草了一项立法提案，提出对 ADA 的相关诉讼增加限制，要求可能起诉企业的原告必须向或将成为被告的企业通过挂号信的方式提供书面通知，明确其具体的 ADA 违法行为及自己遭遇到障碍和损失的具体日期。

该提案还为企业提供了 90 天的“整改期”和 30 天的“延长期”，规定在企业收到书面通知后，只要限期整改了，就不可再被追诉。

但不可否认的是，虽然可以阻止讼棍们获取暴利，但提案的初始设计却无法保障真正受到伤害的残疾人获得赔偿的权利。迄今为止，这项立法提案依然停留在“提交到国会”的阶段，没有任何推进。

遗憾的是，被“收割”过的那些中餐厅并没有趁机为自己讨回公道，错失了“搭便车”反击敲诈者的机会。

怎么办？

纽约爱律师事务所吴圣洋律师告诉《餐饮家》，“ADA 法案”是联邦法律，本身是为了保障残疾人的平等权利而制订，其中所有的要求都有强制性。2010 年之后，不满足要求的商家和设施都得改。他认为，对小商户而言，首先还是需要做到守法合规，该整改的整改，这样也就不会给人告倒你的机会。

对于如何才能让自己的餐厅满足“ADA 法案”的要求，如何自查以及在在装修中应该注意什么事项。陈键榕介绍说：“ADA 法规包含一套详细的执行规范，具体到残疾人通道的宽度，无障碍坡道的角度，无障碍收银台的高度等等都有严格的设计标准。对不同类型的餐饮业要求不一样，如果不是经过专门训练并具有相关资质的装修团队，很容易踩到坑。纽约市政府也有专门的合规审查程序，新餐厅在开业前就需要申请 ADA 合规审批。”

他并不建议无资质的餐厅老板和装修团队自行参照别人的无障碍设施进行改造，因为规则很复杂，也是因人而异。比如有 18 个座位以上的餐厅就必须配备洗手间，但是 18 个座位以下的就不用，该花的钱不要省。

吴圣洋律师建议小商家尤其是“重灾区”的餐馆老板，如果收到 ADA 诉讼的通知或者威胁性的律师函，不用惊慌，冷静地分情况处理：

首先，要看对方提出的控告是否具体。

如果对方提高的内容很模糊，很“模板化”，缺乏细节和证据，那大概率是在“撒网”，在法庭上很难立得住，诉讼的成功率并不高。这种情况下不要急于花钱和解息事宁人，如果自己不存在对



吴圣洋律师

方说的问题就根本不用怕，不理就是了；如果自己确实存在不完全满足 ADA 要求的情况，那就抓紧整改。在“撒网”的情况下，这些律师的目的只是赚取和解费，并没有打算进入实际的诉讼程序。

但是如果对方提告的证据很具体——包括原告造访的时间、情形，店铺违反“ADA 法案”要求的设施照片和受害依据等等，那就还是需要引起一定的重视，建议找专业的律师帮忙应对。由于这一类恶意诉讼主张的赔偿或者和解费都不是太高，会让人们犹豫是否应该增加找律师的沉没成本，原告及代理律师尤其是那些“撒网”的起诉者也正是抓住了这种心理才能屡屡得手。

另一方面，涉及残疾人权利保障的诉讼中虽然有大量恶意诉讼的情况，但也不排除有一些非恶意的情形。在现实中，因冲突和不愉快导致诉讼的事情时有发生。如果大家都不够冷静，把事情闹大了总会造成更大的损失。开门做生意，尽量和气生财。

吴圣洋律师还建议，这种情况下，受害者还可以找行业协会或者社区组织，集合同类受害者一起寻求法律援助。按照目前的经验，恶意诉讼的原告常常都是提起了多个同类诉讼。受害者小商家虽然势单力薄，但如果集体维权，无论是集体诉讼，还是一起向地方民选官员反应问题，引起地区检察官、法官的重视，都是可能有效解决问题的渠道。

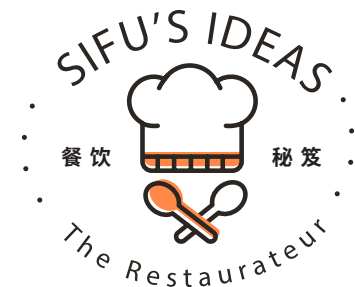
对于恶意诉讼的律师，大家可以联合起来告他，这样也能让那些想以此牟利的人多一些忌惮。

这是一场由滥讼者们发起，已持续二十年之久的战争。在这场战争中，作为少数族裔的华人尤其饱受苦果。讼棍所到之处，只留下满目疮痍。在这场战争中，餐饮人们曾在黑夜中呜咽，也曾对峙过绝望，而应战，将成为唯一选项。❶



中餐馆小企业主
(致敬 Fulton Leroy Washington)
插画 | 斜小岸

Chinese restaurateur
(after Fulton Leroy Washington)
Illustration by Xiaolan Tou



餐谋长
Shirley Tan

《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。

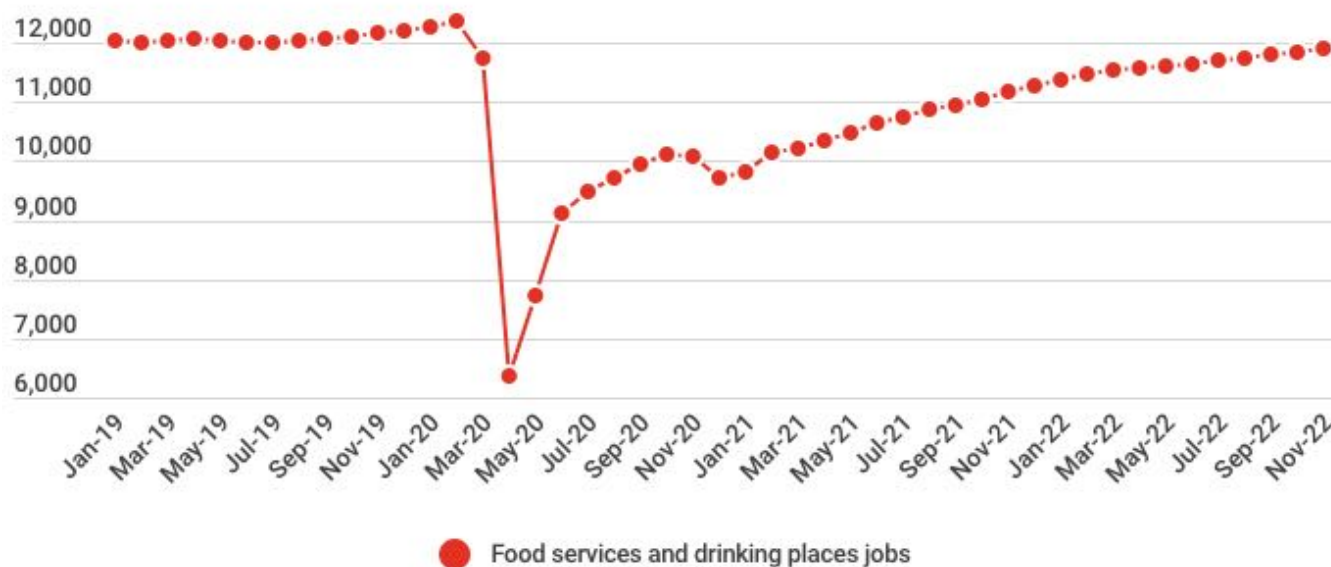


MealKeyway 在北美餐企的线上点餐、支付和数字营销领域深耕多年，为 5000+ 餐饮品牌提供技术支持和专业服务（扫描二维码关注）。

餐饮用工荒，这局该怎么破？

Restaurants inch closer to a jobs recovery

Restaurants added 62,100 jobs in November and remain 400,000 workers short of pre-pandemic levels. But they are gradually recovering.



*in thousands
Source: U.S. Bureau of Labor Statistics



很多餐饮老板们应该都有这种相同的经历：招聘回来不久的员工，刚能接手店里的工作，就提出了辞职。这种现象既影响到了餐厅的正常运营，更是增加了餐厅的培训成本。

今年6月份以来，虽然北美餐饮业增加了约4.1万个工作岗位，但劳工统计局数据显示餐饮业就业形势仍然落

后于疫情前高点。比起2020年2月，餐饮业同期劳动力降低了6%，今年5月份大约有5.7%餐饮业从业者离开。虽然餐饮业就业水平和工资都在上升，但目前上岗状况和疫情前劳动力供应还差得很远，也造成老板们情绪焦虑。

在今年芝加哥举行的NRA全国餐饮协会展会上，餐厅运

营商、高管和专家讨论了关于餐馆劳动力市场紧张的情况和可采用的策略。我们下面就从招聘、留存和运营效率这三大重点领域来破局。

餐饮人员招聘

通过员工本人打开招聘渠道

餐厅员工如果对自己的工作

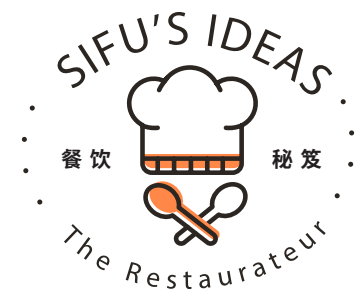
满意，就可以成为招聘方。比如 Portillo's 公司的团队成员中，有80%的员工，因为想和朋友或家人一起工作，从而选择加入公司。企业可以奖励一线员工参与招聘，运用社交网络主动形成一股市场影响力，这些员工在宣传过程中免费扮演了企业宣传大使。

老员工需要的培训本身就更少，更熟悉品牌运作。公司可以通过渠道分享老员工个人故事。如此以来，潜在员工会更有兴趣了解品牌而转变为正式员工，而不是只听人力资源部门或高管的介绍。

注重企业员工展示

Petersen 公司表示，餐厅团队的成员戴着徽章，庆祝不同活动，比如亚裔月、黑人解放月和同性骄傲月，这让老员工拥有更强的归属感，帮助潜在员工增加好感。

同时在招聘中，可以邀请员工来参加谈话用餐。如果申请者递交申请，雇主可以通过“新品试吃”来激励申请者参加面试，增加人们来面试的可能。



餐饮员工留存

多给员工打气和重视反馈

积极响应员工意见是一个重要的驱动力。除了提高收入，确保员工工作的意义价值感，还可以帮助维持人员配置，让员工感到被重视。提供培养多元化、平等和包容的员工队伍，增加考核业绩透明度也可以吸引申请人。

当餐厅员工充满斗志，经营者想再增加利润额的时候，员工工作量增加但却没有个人价值感，这就会让员工失去工作动力。餐厅需要通过增加新的收入来源，或提高运营的盈利能力帮助提高士气。

让员工成为餐厅合伙人

让员工成为餐厅的合伙人是提高餐饮员工留存率非常有效的方式之一。优秀员工除了基本工资以外，餐厅拿出10%-20%的利润作为分



成，可以设置适当的奖励机制，或是按不同的职位能力对应不同分成，按季度或是半年分红。如果餐厅有机会拓展分店，可优先选取内部员工过去管理负责，进行分红，对于想创业的员工，餐饮企业出一部分资金，员工少部分资金合伙加盟分店。

餐厅运营诀窍

餐饮“黑科技”高效上阵

餐饮届的黑科技并不少，比如我们常见的：快捷点餐屏、电子菜单、扫码收款，移动pos机。通过这些流程缩短点餐时间，从整体来看就是降低企业工作需求，扩大单个服务员的覆盖范围，减少服务员需求。还可以减少手动重复输入，降低出错率。

扫码点餐能够让顾客点餐付款更加轻松容易，也可以帮助减轻员工的压力，而且也不用增加成本。值得注意的是，扫码处理的不仅是菜单，



还允许食客下订单无缝处理付款，从人员配置角度来看，可以优化不少资源。

用来电提示转化网络订单

电话接单是北美绝大多数餐厅的重要方式。但电话效率

低，机会相对小，特别是在快餐领域，实际上人工接电话会浪费不少人力成本。随着语音电话技术的逐步发展与成熟，有不少聪明的老板们，会把餐厅的点餐电话自动回复里加上订餐平台广告，或者自动发送链接的短信，长期下来可以减少一部分前台的工作，

更省下一些人力。☞

结语：人们常说：“员工是企业最宝贵的资产”，这在餐饮行业更是如此。当员工的价值得到肯定，一定会反映到餐厅的营运效率和食客的用餐体验上，让餐厅的生意更健康长久地发展。



生活只有两季，
淡季和旺季：
旺季肿痛，
淡季头痛。

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

甄逸海

纽约，金满庭总经理

摄影 | Ivan

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。