

餐 飲 家

The Restaurateur

COVER STORY 封面故事

命运的 齿轮 开始转动

加州台菜大师

陈立民





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。

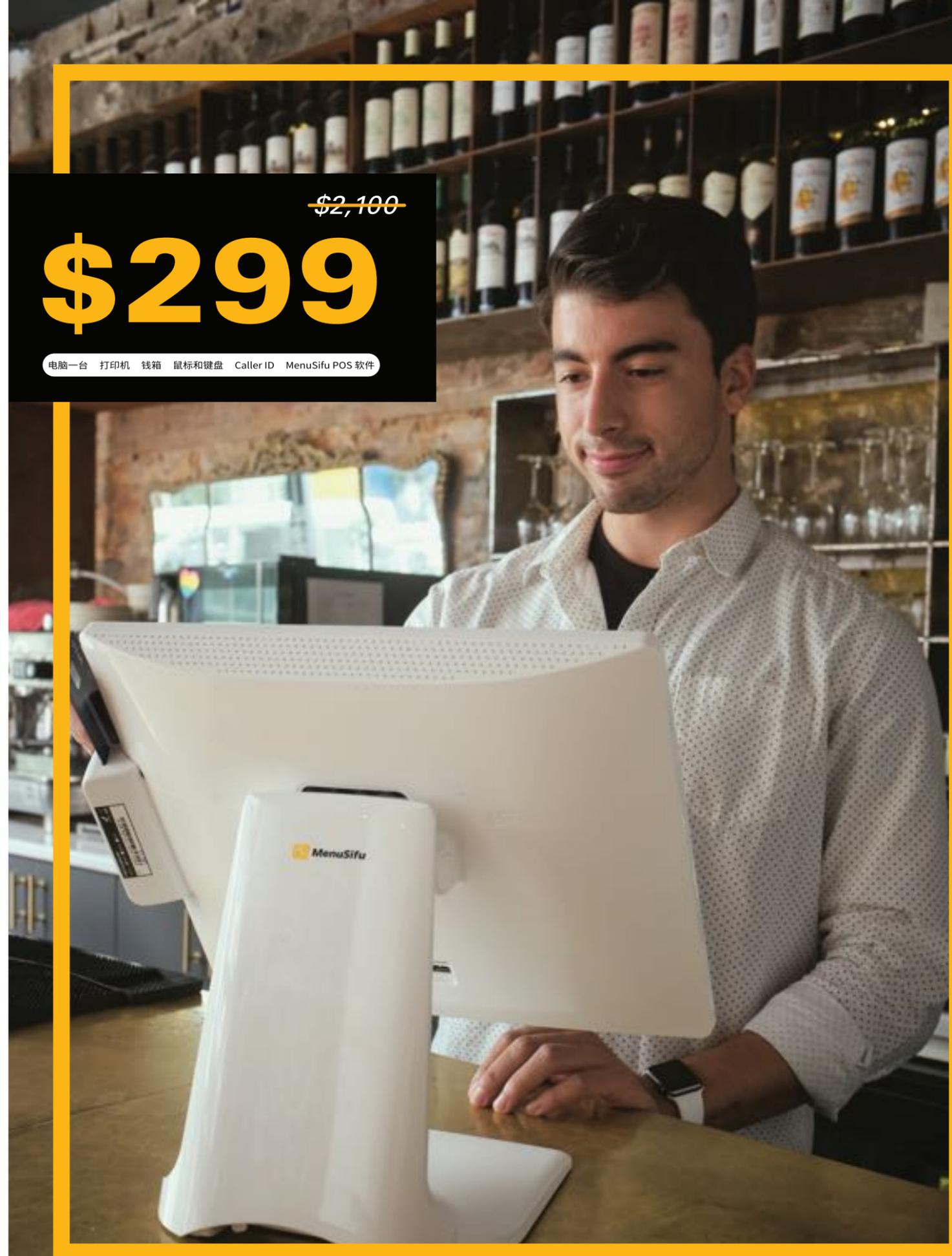
WWW.MENUSIFU.COM



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





26

COVER STORY 封面故事

命运的 齿轮 开始转动

加州台菜大师
陈立民



17

餐饮要闻



11

酸甜苦辣



扫码点餐系统

免费试用

SCAN ME

T: 212-966-5888
www.MenuSifu.com

CONTENT

Vol. 9 Issue 21

September 2023

22 NEW DISH 新餐饮
新华人区的“老克勒”



24 NEW DRKIN 老味道
中国城的老字号上海菜餐厅



40 DATA 餐饮秘笈
菜单的设计大有学问
应对卫生局检查，最重要的是一张清单

42 数据
2023年上半年美国亚餐趋势报告

46 喷饭
嫦娥吃火锅

餐飲家 The Restaurateur

2022年1月创刊 2023年9月20日出版

Vol. 9 Issue 21

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

Email: info@littlelaba.com

Tel: 929-688-0888

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

Sibyl Jing / Xiaolan 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

ALL-IN-1

无佣金，无月费，无设置费！

在线点餐系统 | 市场拓展服务

选择MealKeyway的餐厅

每日单量
平均增长
33%

每月平均节省
第三方平台使用成本
\$1440

餐厅网站
客流量增加
70%

免费餐厅网站搭建

个性化网站设计
免费网站更新和维护管理
支持电脑和移动设备多界面操作

多功能在线点餐系统

无接触扫码点餐
外包式送餐服务
多语言菜单

市场营销与流量运营服务

社交平台托管式运营推广
Google搜索排名优化，让食客更容易搜索到您的餐厅
专业的广告投放和餐厅营销活动策划

食客关系管理与维护

个性化App店铺
食客忠诚度计划
智能数据报表

北美8000+餐饮品牌的共同选择！



T: 212-898-0888
E: info@mealkeyway.com
www.mealkeyway.com



Partners with | Google | stripe | DOORDASH | yelp

老板们，这笔钱你以为你已经拿过了，但其实可能远远没有拿够。不成功不收费，让专家来帮你申请！

可能你们找错了不靠谱的会计导致被拒，但真的并不是你们的问题！而且你们还有机会拿到，赶快找专业的人补救！

专业 ERC 会计团队，能帮你争取到合法的最大利益！平均一个员工补贴 1 万左右，公司员工越多退钱越多！

别以为与您无关，距离拿到这笔钱其实只有一个扫码的距离（咨询免费）：

这是有史以来联邦政府最大补贴，雇主见者有份，但有很多华人老板因为语言不通、找错帮手等问题，白白错过了机会。下面就让美东最专业的 CPA/CSA 认证团队带你秒懂看起来很复杂的 ERC（员工保留税收抵免）补贴：

什么是 ERC 退税？

- 01. ERC 全称为 Employee Retention Credit（员工保留税收抵免）
- 02. ERC 属于美国政府于 2020 年推出的新冠病毒援助、救济与经济安全法案之一（CARES 法案），旨在奖励在疫情期间支持就业的企业
- 03. ERC 不是贷款，不需要偿还，是一种税收抵免。之前申请过 PPP 的企业仍然可以申请 ERC
- 04. ERC 是一项政府刺激计划，已成立多年，适用于各中小型企业。它基于企业主支付给员工的合格工资和医疗保险。

哪些企业有资格申请 ERC？

餐厅行业，其他商业包括 FedEx 这样的物流及配送行业，咖啡厅和酒吧，旅馆和酒店行业，美甲店，按摩店，美睫店，学前班和日托中心，健身房，甚至一些非盈利机构，比如医院和诊所，教堂和佛堂以及像 YMCA 这样的非盈利机构运动场所，只要符合 ERC 条件都可申请。

其次，雇主申请资格中的雇佣人数要求也很低！只要您的

企业 / 公司就雇佣了两个人以上，随后满足下列条件中的一个，就可以是 ERC 的合法申请者。

- 01. 因政府行政命令部分或全部暂停业务
 - 02. 企业 2020 年 2 月 15 日之后成立并开始运营
 - 03. 企业受到严重财务损失
- 注：老板提交的所有资料和数据务必真实

通过 ERC 能拿多少钱？

实际金额根据申请人公司收入、员工工资、州县特定规则等等来计算的。但通常是员工工资（包括健康计划）的 50%-70%，而且申请 ERC 不影响 PPP 贷款，具体计算过程中会根据 ppp 和合格工资等多样数据进行评估。

受到疫情影响的企业，可以为 2020 年的每名员工申请最多 \$ 5000 的抵税金，为员工合格工资的 50%。

在 2021 年，企业可为每名员工在每个季度（不包括第四季度）申请最多 \$ 7000 的抵税金，为员工合格工资的 70%。

2020 年的最高 \$ 5000，加上 2021 年的三个季度每季度最高 \$ 7000，达成了最高的 \$ 26000 元。

为什么选择我们？

经过数年耕耘，我们所对全美地方各州各行业的疫情管控政策已进行深度研究和取证。

截止目前，我们已帮助近一万+客户成功申请到 ERC 补贴，客户拿到的支票总额超过 4 亿多美元。是中美四十余州客户的不二之选，大量中小企业的坚实后盾！

我们承诺：

- 01. 不成本收费，您什么时候收到这笔钱，我们什么时候收费
- 02. 派出最专业的团队，我们团队的成员大多是拥有二十年以上就业经历的专业注会，无论是专业技能还是政策敏感度都是业界顶尖。
- 03. 专项专人，我们会在第一时间对您的企业、公司进行了解，派出专职团队火速办理，第一时间处理相关问题。让您在最短的时间拿到退应金额。
- 04. 严格按照标准准备材料，全程实时跟踪申请进度，及时提前通知客户支票寄出时间。申请过程透明不隐瞒，让您放心、舒心、不操心。

—— 联系我们，让财务变得简单 ——
—— 普惠民营企业，助力中小企业 ——

CSA 与您共成长

#政府福利政策

政府补贴 员工工资

最高每名员工补贴:

\$2.6万

ERC员工保留补贴

QW	ERC
3Q 2020	\$ 128,104.50
4Q 2020	\$ 128,000.00
3Q 2021	\$ 295,078.30
3Q 2021	\$ 398,353.47

QW	ERC
2Q 2020	\$ 41,130.00
3Q 2020	\$ 50,000.00
1Q 2021	\$ 63,868.00
2Q 2021	\$ 66,395.00

QW	ERC
2Q 2020	\$ 70,308.00
3Q 2020	\$ 64,892.00
1Q 2021	\$ 90,825.47

联系方式 ——
邮件：usaercapply@gmail.com
联系电话：917-213-7058
联系电话：347-768-9884
微信：mindyzheng001

ERC 补贴申请

美东最大 最专业 CSA 会计团队

有史以来联邦政府最大补贴

不成功不收费
不上封顶 无需偿还

每位员工
最高可申请
\$26,000

电话：917-213-7058

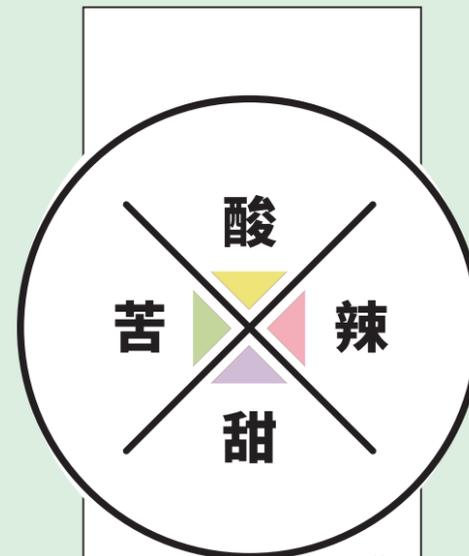
在2020-2021年雇佣W2员工 全美50个洲商家都可以申请 →

免费咨询

君子务本，本立而道生



Peter Chang 欢迎您



分享你的酸甜苦辣

《酸甜苦辣》栏目是《餐饮家》为广大中餐人开辟的一方自由表达，吐露心声的园地。

欢迎您来信向我们讲述自己在餐饮人生中所经历的各种酸甜苦辣..... 我们愿意做一个倾听者和传播者，因为这里是咱们餐饮人的精神家园。

三种方法找到我们

电邮：
editorial@littlelaba.com



餐饮家小助手微信
餐饮家微信号后台留言



微信公号
Littlelaba 餐饮家

Arthur (City of Industry, CA)

你们的采访收费吗?

我昨天接到一通从美东打来的电话，自称是《餐饮家》打来的。他说能帮我们宣传餐馆，需要付 5000 美刀，可以打很低的折扣。

我看你们杂志差不多有半年了，内容很好，也蛮希望自己能登到上面去。但是我有些担心这个人是不是靠谱，所以留言给你们，请问贵司是否有这样一个人？以及他的报价是否真实？（名字已省略）

Arthur, 您好:

首先，非常感谢您对我们杂志的关注和喜爱，我们一直努力提供高质量的内容，以满足我们的读者和界的需求，期待将《餐饮家》打造成海外餐饮人的精神家园。

而关于您来信提到的付费采访，我们相信这一定是不应该发生的。为了保证内容出品的真实、客观与公正，《餐饮家》杂志完全基于餐馆的质量和特色来选择报道对象，也不会向任何受访对象收取费用以登载其内容。您以及所有其他的餐馆经营者，都不需要支付任何费用来获得《餐饮家》的关注或报道。

并要求您支付 5000 美元，以获取宣传和折扣，我们强烈建议您一定格外谨慎，不要支付任何款项。这种行为可能涉及诈骗活动，我们还建议您与当地执法部门联系，以寻求更多的建议和帮助。

再次感谢您对《餐饮家》的支持和关注。如果您有任何其他疑问或需要进一步的帮助，请随时与我们联系。我们将尽力为您提供所需的信息和支持。

祝您餐馆的业务蒸蒸日上，再次感谢您的支持。

诚挚的问候，

Jiangming Tou
《餐饮家》杂志主编

因此，如果有人自称代表《餐饮家》



大鹏 (Tempe, AZ)

是我们融合了美食，还是美食融合了我们？

“你们这儿到底是什么饭店？”一家从外地过来的新客人问我。

“中餐店呀。您什么意思？”我被他这一问，还给问蒙了。

“我们慕名而来也以为是中餐，但是到了店里两分中就见到你一个中国人。”

被客人这么一问，我才忽然意识到：我们这家不到150平米的小店，竟然汇聚了中国人，印度人，中东人，哥伦比亚人，白人，黑人，墨西哥人……这种配置哪里还是普通的家庭小饭店。这店名上要不加上“国际”“环球”“跨国”“集团”这些词儿，我们都冤得慌。

“你们这个串儿烤得好吃呀！师傅培训得不错呀！”

“这个您谬赞了，我们烧烤师傅是中东人。咱们是跟新疆人学的烧烤，新疆人就是跟中东人学的烧

烤。人家才是烧烤的老祖宗。就连孜然一开始传到中国不也叫西域茴香么！”

“你们锅包肉咋用鸡胸肉做了？不过还挺好吃。比猪肉的还强点，还健康。”

“哦，这个是因为我们有些印度宗教的不吃猪肉和牛肉，后来我们意识到美国好多人都不吃猪肉，才把好多菜后换成鸡肉了，别说市场反馈还都挺好。”

“你们素菜虽然种类不多，但是质量还不错。”

“不瞒您说，我们原来没素菜根本就。后来是前台的那个小服务员吃素，每天员工餐没得吃。我们做给她几样，她都特喜欢，非要放菜单上试试。结果才发现老外还真有好大一部分人吃素。”

“您这个辣椒油跟别的店里不一样呀。有股特殊的辣椒味。咋做的？”



后排右一为作者大鹏

Dragon Flame Chinese Grill 龙焱烧烤餐厅

909 E Lemon St, Tempe, AZ 85281

“我墨西哥的员工给我介绍的一种辣椒，说白了咱们国家也是郑和下西洋从北美这边带回去的辣椒种子，中国才开始有的辣椒。老墨比咱们早跟辣椒谈了1000多年的恋爱。”

“你们这个炸鸡，有中国的味道，还有老美的口感。和别家不一样。”

“炸鸡这个东西就是美国黑人发明和兴起的。我们这边厨房试吃，不会少听黑妹的建议。而且还加了

印度咖喱。”

答着，答着，我茫然了。到底是我们融合了美食？还是美食融合了我们？

想着，想着，我醒悟了。美食原本就无种族和国界的。而美食也许就是上天用来链接和凝聚我们的纽带和桥梁。

就好像今晚的明月，他也是每个人心中的那轮月光。☺

亮相

应读者要求，我们在《酸甜苦辣》里新增了这个小栏目，欢迎广大餐饮家们前来秀出自己的风采。



编者按

随着九月的脚步悄然而至，中秋节的氛围也渐渐弥漫开来。作为一个重要的华人传统节日，中秋节承载着浓厚的文化底蕴和家庭情感，它是一场关于团圆和感恩的盛大庆典。而在美国的我们对此尤其感受真切。

我们收到了许多亲爱的读者来信，分享了他们对这个特殊节日的感言。无论您身在何地，无论是与家人团聚还是在异乡思念亲人，中秋节都是一个联结我们心灵、传递爱与思念的时刻。在这个特别的时刻，我们想通过这

个页面，与您一同迎接这个月圆之夜的到来。祝愿各位亲爱的餐饮家和家人们，中秋快乐，团圆幸福！

《酸甜苦辣》栏目是《餐饮家》为广大中餐人开辟的一方自由表达，吐露心声的园地。欢迎您来信向我们讲述自己在餐饮人生中所经历的各种酸甜苦辣。逢年过节之际，我们也很荣幸成为各位表达对亲友的祝福，传递期许的管道……

《餐饮家》愿意做一个倾听者和传播者，因为这里是咱们餐饮人的精神家园。



王赞江

Ellicott City, MD

Zen Garden

10039 Baltimore National Pike

我是马里兰州哈维郡的一个中餐业主，我们的主营菜系是烤鸭和川菜。

这张照片于2021年拍摄，当时马里兰州州长 Larry Hogan 先生和他的夫人（韩国亚裔），以及哈维郡县长 Calvin Ball 先生和他的夫人，一同视察并慰问我们的餐馆。当时对于我们抗击疫情，渡过难关，恢复信心起了很大的作用！



千里共婵娟，月上柳梢头，往往中秋都是海外游子最思念家乡亲人的时候，作为我们餐饮人，要做出更多更好的中国味道，让更多的中国人、中国胃得到满足。这也是我们在中秋之际该作出的应有贡献！

Allen

Martinez, CA

Acme Express Chinese Food & Sushi

1170 Arnold Dr. # 120

这张照片记录了我毕业时的珍贵时刻，我与家人和朋友一同合影，笑容洋溢。这一刻，我感受到了亲情和友情的温暖，也意识到了命运的齿轮在这时开始转动。

就像月亮不断地圆缺往复，我们在创业的道路上也会经历各种起伏。但是，在这个特殊的节日，我要感谢家人的坚定支持，正是你们的鼓励和付出，让我能够坚持下来，战胜了困难。



谭清华

Portland, OR

天虹 Thien Hong

6749 NE Sandy Blvd.

天虹餐店 Thien Hong Restaurant 主营中餐和亚餐，坐落在美丽的波特兰。我们的招牌菜是 Salt calamari, calamari fries and prawns, 如果来到我们餐厅，您一定要试一试。

值此中秋佳节之际，作为在美的一名餐饮从业者，祝愿天下华人，月圆人团圆，阖家幸福，中秋佳节快乐。



YuYu

Altus, OK

悠悠中餐馆 YuYu Chinese Restaurant

1700 Falcon Rd.

2020年开业至今，在疫情最严重的时期突破重围，人手短缺的时候加班加点，所有的困难终将是笑谈，感谢有你们，同舟共济！

长风破浪会有时，直挂云帆济沧海！





张鹏亮专栏 (Peter Chang, Bethesda, MD)

藕丸子的锅气

秋风食藕正当时！作为“千湖之省”出来的人，对藕有一种特别的“乡愁”与青睐。如果说用“出污泥而不染，濯清涟而不妖”来形容做人的品格与胸襟，那么对厨师而言，“出巧手而寻味臻，食烟火而求锅气”，则是对制作莲藕菜品的一种朴实且务实的追求。

在千奇百怪的藕菜做法里，我对那带着浓浓锅气的藕丸情有独钟。

说来惭愧，作为一个厨师，第一次吃藕丸子，竟然还是在上个世纪八十年代初的时候。

我的家乡在鄂东的黄冈，盛产优质莲藕，但当地没有做藕丸的习俗。当时，刚刚从农村到武汉上学，就读的厨师学校在汉阳动物园旁边，离著名的风景名胜归元禅寺不到两站路的距离。初到武汉时的周末，都是与同学一起逛街，领略大武汉的风

景。囊中羞涩的我，无法去边逛边吃，每次出去，必须对路边摊的小吃敬而远之，以免被诱惑失去“自律”。但有一次，我们逛到了归元禅寺，我被一个地摊上扑面而来的香气“熏倒了”，它是如此的芳香，如此的诱人。我不由自主地走到地摊边，看见一位老太太弯着腰，不停地往小半锅的油锅中挤丸子，动作熟练，面相慈祥，像极了我的母亲做事时的样子。

我是刚刚进厨师学校的，还没有学到做菜的真功夫，基本上还是专业的“小白”，



张鹏亮 (Peter Chang)，首届餐饮家金像奖杰出厨师 (Outstanding Chef) 获得者。其旗下餐厅 Mama Chang 获 2023 年度杰出餐厅 (Outstanding Restaurant)，Chang Chang 获 2023 年度最佳新餐厅 (Best New Restaurant)。

我问老太太这是什么丸子？老太太说：这是藕丸，是将莲藕洗干净后去皮，用擦子器具将莲藕擦成细蓉，加盐、生姜、青葱一起和匀，就是盆子中的这个样子。藕丸可以加肉，但在归元禅寺的旁边，只做素的，以示对佛的尊敬。顿时，我的崇敬之心油然而生。

好奇心加上好吃心，不容许我再装模作样了，我跟老人家套近乎，说“您像极了我的母亲，我来帮您炸吧”。我也告诉她，我是厨师学校的，需要更多的实践学习。我当然还有一句话没有

说：我是被您的藕丸的香气吸引来的，太想尝一尝您的藕丸。老人家见我确实有诚心，就手把手地教我怎么捏丸子。

首先，千万不能挤水，即藕蓉里的水，一挤水则藕蓉里的淀粉就随水流出，藕蓉就成了“藕渣”，失去了藕蓉里的“筋”，在炸制的时候就容易散形而成不了丸；

其二，因为藕蓉含有充足的水分，生的藕蓉没有粘性，要一个个的在手上滚几个来回，自然的滚且不能用力，让藕蓉自然成丸

了，才能下锅；

三是锅里的油温要学会掌控，油烟初冒时才能入锅，用中油温炸至藕丸呈金黄色、一粒粒浮在油面上就好了。这是我作为一个职业厨师学到的第一个菜品，对当时还在学专业理论的我来说，既新奇又亲切。

很快一个多小时过去了，我跟老人家告辞，老人家急忙拿出了一小块报纸（的确是报纸），包了5粒炸好的藕丸给我。我跟老人家鞠了一躬，望着老人家的面容，似乎与寺里佛像的重影。这5粒藕丸就成了我半个多小时返校路上的食粮，人生第一次吃着这样的美味，细嚼慢咽之余仔仔细细地品味，我似乎找到了自己应该具备的专业态度和行走的方向。

后来成了职业厨师之后，见多了，吃多了，也讲究多了，不太垂涎那充满着煤炉灰、锅里的老油像油浆一样炸出的路边小吃，但一遇到有油炸藕丸的路边摊，还是情不自禁地闻香而去，买一瓶汽水，吃几个充满着地边摊烟火气的藕丸，感觉心里特别踏实。此时，我知道，又在想着那位路边摊上炸藕丸的老人家了。

现在，我的各个店供应的藕丸是用三分之一的猪肉泥和三分之二的藕粒搅和而成后，油炸成丸。因为是大批量的制作，掺和一点肉泥，方便快捷，同时增加了一些肉类的荤香，更适合大多数人的嗜好；没有肉泥的素藕丸需要更多的耐心与时间，对工艺也有特别的要求，做成大批量的出品非常难。👉

大家菜谱

家乡手擦藕圆

此菜源自于湖北荆州地区的“年菜”，寓意步步高升、团团圆圆。这是一道经典而家常的菜品，有汤有菜，有温有度，尤为适合老人、儿童食用。

BY | 张鹏亮 (Peter Chang)

餐厅：Q By Peter Chang
4500 East-West Hwy #100, Bethesda, MD 20814

原料：新鲜莲藕 700 克、生姜 8 克、青葱白 15 克、盐 7 克左右、白胡椒粉 4 克。

制作：

- 1、莲藕去皮，用擦蓉的工具将莲藕擦成蓉，然后，自然滤水 15 分钟。
- 2、生姜剥成蓉，青葱白切成细小的粒。
- 3、将自然滤水的藕蓉放入盆中，加入盐、白胡椒粉、姜蓉、青葱白末，适当搅拌均匀。然后，一个个在手掌上滚动成大小均匀的藕圆。
- 4、坐锅，加清油适量，烧至四成热，下入藕圆，至定型后转入小火，油炸至熟，表面色泽深黄色即可。
- 5、炸好的藕圆可以吃椒盐、蘸酸甜汁，也可以与菜胆红烧、做各式煲仔的菜。也可以烤制蘸各式烧烤的粉料拌食。

成菜特色：

个体圆润均匀，色彩整齐一致，吃口滑软细腻、清香醇正。

制作小提示：

- 1) 藕圆必须用手擦的藕蓉，不能用机器绞成蓉；
- 2) 藕蓉里富含莲藕自身的淀粉，制作时不要再加另外的生粉。但在制作过程中千万不要用手指来捏出藕蓉里的水份，这样淀粉流出了，藕蓉就成了藕渣，没有任何的粘性，炸制时会全部散掉。所以，在控水的时候藕蓉放在平盘里，一边高一边低，让藕蓉里的水份自然而然的流出，而淀粉含在藕蓉中。在做圆子的时候，抓成均匀的藕蓉小团坯后在手掌上自如的滚滑成圆，不能用力捏出了水份。



SYNIC GRAPHICS + PRINTING + SIGNS

商業設計 招牌設計製作安裝 室內發光字 各類印刷 大形噴繪

www.tcmsigns.com

- 01
- Graphic Design
 - Sign Design
 - Window Graphics



- 02
- Sign Production
 - Indoor LED Sign
 - Trade Show Display



- 03
- Press, Off-Set Printing
 - Large Poster Printing
 - Big Banner Printing



商業設計 · 招牌設計製作 · 商業攝影 · 各類印刷 · 商展設計 · 大型海報 · 大型噴繪 · 窗貼設計 · 制服印刷 · 貼紙設計

•Call: 909.598.2258

230 Paseo Sonrisa, Walnut, CA 91789



餐飲要聞

Chinese Restaurant News

September 2023

联邦最低工资或将暴涨 P.18

纽约强推餐饮新法
将产生革命性影响 P.19

加州餐厅被告
只因为“太辣” P.21



联邦最低工资或暴涨 餐饮行业将迎巨变

一项提案也许将对餐饮行业产生全面的影响。

2023年7月25日，参议员伯尼·桑德斯和众议员鲍比·斯科特提出了一项名为《2023年提高工资法案》的法案，该法案旨在将联邦最低工资从每小时7.25美元（这个标准自2009年以来一直没有变动）提高到2028年的每小时17美元。

如果该法案能够通过并最终送达白宫，那么将在法案生效后的第三个月开始实施。

在我们的日常生活中，餐饮行业扮演着重要的角色。然而，这个行业的工人们往往面临着低工资和长时间工作的问题。近年来，提高最低工资标准的呼声越来越高，但这一议题在餐饮行业中引发了激烈的争论。

在过去的十年中，服务业



工人一直在呼吁提高最低工资。2012年，数千名纽约市的快餐员工发起了一场被称为“争取15美元”的全国劳工运动，为数百万工人争取到了总计1500亿美元的加薪。

随着全国各地生活成本的持续上升，即使是每小时15美元的工资——这仍然比许多州的最低工资标准要高得多——也已经不足

以维持生活。实际上，提高小时工资已经成为了星巴克员工争取建立工会的核心诉求

然而，这一法案的提出并未得到餐饮行业的普遍支持。许多餐厅担心，提高最低工资标准将会增加他们的运营成本，从而影响他们的利润。

此外，一些餐厅工人也担

心，如果消费者认为他们的工资已经提高，可能会减少小费的给予，这将对他们的收入产生负面影响。

提高最低工资标准也有可能带来一些积极的影响。一些研究表明，提高最低工资可以帮助改善员工的工作满意度，从而提高他们的工作效率和服务质量。

此外，提高最低工资也可能有助于吸引更多的人进入餐饮行业，从而缓解该行业的劳动力短缺问题。总的来说，提高最低工资标准对餐饮行业的影响是复杂的，既有可能带来负面的影响，也有可能带来积极的影响。

因此，政府在制定相关政策时，需要充分考虑到各方的利益，并尽可能地通过有效的政策来最大化其积极影响，同时最小化其负面影响。📍

纽约强推两大餐饮新法 将产生革命性影响

在纽约，餐饮业和城市管理正经历着一场深刻的变革。一方面，新冠大流行时期的户外用餐项目得到了正式立法，为餐饮业者提供了新的经营机会；另一方面，为了应对老鼠问题和提升城市环境卫生，纽约市推出了新的垃圾收集政策。这两项变革都旨在提高纽约市民的生活质量，同时也为餐饮业带来了新的挑战和机遇。

通过永久户外用餐立法 推行全美最大餐饮计划

纽约市在8月正式将新冠大流行时期的户外用餐项目定为永久性，并将推行全美最大的户外用餐计划“Dining Out NYC”。

据哥谭派报道，该计划由市交通局负责监督，从4月到11月，餐饮业者可以开放路边餐棚。为了获

得这一权利，餐饮业者需要支付1050美元以获得为期四年的许可证。一旦获得许可，人行道上的位置将可以全年使用，许可证的有效期为四年。

目前，餐饮棚屋全年都是被允许的，餐馆也不需要支付使用街道空间的费用。

餐饮垃圾推行新规 食物垃圾袋遭取缔

据TimeoOut报道，街头无穷无尽的大垃圾袋是纽约人的日常，但这种情况即将改变。

8月1日，纽约推出了新的垃圾收集政策，这是纽约市对抗老鼠的最新举措。该政策要求食品企业将垃圾放入有安全盖子的垃圾箱，而不是袋子。该

规定适用于餐馆、超市、熟食店、酒窖、餐饮承办商、食品制造商、食品准备机构、食品服务机构、食品批发商、食品零售商店和任何其他销售或处理食品的企业。

可回收物不受这项新政策的影响，所以你会继续看到那些袋子。

市长埃里克·亚当斯（Eric Adams）在一份庆祝法案通过的声明中说，新规定解决了人们对废弃棚屋的担忧，同时保留了一项拯救餐饮业的计划。

发起该法案的市议员马乔里·贝拉斯克斯（Marjorie Velázquez）在一份声明中说：“户外用餐被认为是应对经济危机的一种创造性解决方案。”“我们在过去的一年里一直在协商和修改这项法案，以尽可能

能做到包容和公平，满足全市不同类型的餐馆的需求。这不是一个放之四海而皆准的法案，这就是它的魅力所在。”

该法案的反对者此前曾提起一系列诉讼，称户外用餐会带来噪音和拥堵，并对纽约残障人士造成不必要的障碍。📍

这项政策也可能使街道在白天变得干净一点。政策要求商家在营业结束前一小时或晚上8点之后，才可将垃圾放入垃圾箱。

亚当斯市长在宣布垃圾收集计划的新闻发布会上说：“纽约市过去以街道肮脏而闻名，但今后，我们将以干净的街道而闻名。”

这项政策预计将影响纽约25%的企业，每天将有400万磅的垃圾被转移到安全的垃圾箱。

“这两个简单的建议将对我们的城市产生革命性的影响，并将消除人行道上堆积如山的食物垃圾，使我们的街道对纽约人来说更干净，对老鼠来说更少食物。”市长说道。

新的垃圾清理时间似乎改善了城市里老鼠的投诉。截至上周，新数据显示，与去年同期相比，今年夏天全市有关老鼠活动的311个电话投诉减少了20%。📍

全球第一家吃人造肉的餐厅 开在旧金山，每人 \$150

餐饮业的创新领域，Bar Crenn 餐厅已经取得了一项重要的突破。

这家位于旧金山的餐厅与 UPSIDE Foods 合作，成为美国第一家提供 UPSIDE Foods 人造鸡肉的餐厅，为顾客提供了一种更可持续、更道德的用餐选择。

菜品特色是用 recedo negro 天妇罗面糊裹着 UPSIDE 鸡肉，淋上烧焦的辣椒蛋黄酱，用可食用的花朵装饰。这个轻食菜单非常适合与葡萄酒、烈酒和鸡尾酒搭配。

这道菜的价格为每人 150 美元（包括服务费）。

然而，这一举动也引发了关于人造肉或培植肉的一系列争议。

培植肉，也被称为实验室肉或细胞肉，是通过细胞培养技术在实验室环境中生产的肉类产品。

这种技术的出现，为解决全球肉类需求带来的环境和动物福利问题提供了一种可能的解决方案。

尽管 Bar Crenn 餐厅的这一举措被视为对食品科技进步的认可，也被看作是对可持续餐饮业的一次重要推动，但也有人质疑这是否真的是一种可行的解决方案。

一些批评者指出，虽然人

造肉的生产过程可能对环境的影响较小，但其高昂的生产成本和尚未明确的食物安全性可能会限制其在市场上的普及。

“我们很高兴能成为美国第一家提供人造肉的餐厅。” Bar Crenn 的创始人在声明中说，“我们相信，通过引入人造肉，我们不仅能为顾客提供一种更可持续和道德的用餐选择，同时也能推动整个餐饮行业向更可持续的方向发展。”

尽管存在争议，Bar Crenn 的这一举措，无疑将为餐饮业的未来发展开启新的可能性，也将为消费者提供更多的选择。

Bar Crenn 的老板是知名厨师 Dominique Crenn。在业界享有极高的声誉，她的餐厅 Atelier Crenn 在 2018 年获得了米其林三星的评级，使她成为美国唯一一位获得此殊荣的女性厨师。

在 2016 年，世界 50 佳餐厅评选中，Dominique Crenn 被评为世界最佳女厨师。她还在 2018 年获得了詹姆斯·比尔德奖的最佳西部厨师。

除了 Atelier Crenn，Dominique Crenn 的另一家餐厅 Bar Crenn 在开业的第一年就获得了米其林一星的评级。

加州一家泰餐厅 因为“太辣”被告了



一家名为 Coup de Thai 的泰餐厅因其一道唤作“变泰辣龙珠 (Dragon Balls)”的菜“泰辣了”被告了。

告这家餐馆的食客说她吃了这道菜后被“化学灼伤”，然后把这家餐厅及其老板，和烹饪这道菜的厨师，和接受她订单的服务员，以及所有以任何方式影响、设计、准备或参与创作“Dragon Balls”菜品的人全部都告了！

原告 Harjasleen Walia 声称，这道菜导致她的声带、食道和右鼻孔严重化学烧伤，甚至造成永久性伤害，要求赔偿医疗费用和失去的收入。

这一切始于 2021 年 7 月，Walia 和朋友在这家泰餐厅用餐。在菜单上，“Dragon Balls”开胃菜被描述为配有薄荷、红葱头、青葱、香菜、泰国柠檬叶和辣椒的辣鸡肉球，售价 11 美元。

Walia 不太能吃辣，所以

她要求厨师减少菜品的辣度，服务员也答应了。然而，Walia 声称，当她吃下“Dragon Balls”后，她立即感到口腔、喉咙和鼻子烧得厉害，这导致她的眼睛和鼻子流泪，以及咳嗽发作。

据诉讼称，Walia 后来被诊断为因食用“Dragon Balls”中的辣椒而导致的内部“化学烧伤”。

对此，Coup de Thai 的一位主管解释说，餐厅之前从未遇到过顾客声称被菜品烧伤并需要医疗救治的情况。由于制作过程特殊，无法做到微辣。一般来说，不能吃辣的顾客会被建议点其他菜。

诉讼中指出，使 Walia 产生问题的成分是泰国“鸟眼”辣椒，这使得“Dragon Balls”不适合人类食用。

鸟眼辣椒原产于墨西哥，辣度非常高。根据史高维尔指标，鸟眼辣椒的 SHU 值约为 50,000 至

100,000，这比墨西哥辣椒和朝天椒都要辣，墨西哥辣椒 (jalapeños) 的辣度范围也只在 2500 到 5000 单位之间。

诉讼声称，餐厅的老板、厨师、服务员和其他相关人员并未提示含有鸟眼辣椒及其可能导致的危害。

Walia 的诉讼还指责被告未能培训员工在顾客对辣菜有不良反应提供帮助。

据称，当 Walia 初次对“Dragon Balls”产生反应时，尽管她要求提供牛奶、冰淇淋、酸奶或其他乳制品来帮助缓解烧热感，然而餐厅并没有回应她。

Coup de Thai，这家位于加州洛斯加图斯的泰餐厅，是当地一颗熠熠生辉的美食明星。

餐厅的名字“Coup de Thai”在法语中意为“泰式一击”，寓意其菜品的独特风味能一击击中食客的味蕾。

Coup de Thai 的菜单上有各种各样的泰国菜，包括咖喱、炒饭、炒面和各种海鲜。

其中最受欢迎的菜品就是那款名为“Dragon Balls”的辣味开胃菜，这道菜的辣度极高，足以让任何敢于挑战的食客感到火辣辣的刺激。

当地的一位食客 Hans S. 说：“我和我的泰国妻子今晚第一次在 Coup De Thai 吃饭，之前是从那个荒谬的诉讼新闻中听说的这个地方。我们都觉得食物很棒。我们吃了 Dragon Balls，两份，它们并没有达到我或我妻子的辣度极限。然而，我们俩一生都在吃极辣的食物，所以对辣度有很高的耐受力。我们点了他们菜单上最辣的一些菜，我妻子认为它们很好地代表了‘泰国辣’的水平。我妻子也觉得食物非常地道，做得很好。”

(By 飞鸟鸣)





NEW DISH 新餐饮

新华人区的“老克勒”

文、图 | Ivan Liu

最近，在被称为“宇宙中心”的纽约法拉盛缅街和罗斯福大道路口，地标级的新世界商场二楼，一家新开不久的上海菜餐厅吸引了众多网红博主的注意。这个商区房租很高，中餐厅的竞争也趋于白热化，所以虽然客流量极大商机极多，却也高处不胜寒，过去有好几家租户都没能做成成功。

新餐厅的名字叫“老克勒”，6月开始正式营业。它对门是香天下火锅，旁边是大喜川菜，楼上有君豪大酒店，楼下还有一个“八仙过海”的美食广场……要在川菜和粤菜号令天下的法拉盛之颠立稳脚跟，年轻的老板娘信心满满。

“我们的蟹粉小笼包，用料足，汤汁清透不油腻；我们的招牌红烧肉，肥而不腻软而不烂；我们的老克勒锅贴，是能一口爆汁的；还有我们的花雕醉鸡、蟹粉虾仁板面……”

老板娘 Jennifer 告诉《餐饮家》，自己虽然不是上海人，但对上海的“腔调”和味道情有独钟，筹备了两年时间开这家店。老克勒餐厅的大厨和点心大师傅都是土生土长的上海人，主厨都有40年的烹饪经验了，餐厅菜单是以海派本帮菜为主，传统上海点心为辅。

关于名字的典故，Jennifer 介绍说：“旧上海的老克勒，他们是最先受到西方文化冲击的一群人，也最先吸收结合西方文化，海派文化就是那时候土洋结合的产物。”她认为，老克勒的生活是悠闲的，雅致的，这是一种非常令人羡慕的状态，也是融入到海派美食中的幸福口感。

还在试营业期间的时候，法拉盛不少消息灵通人士就已经知道这里开了一家很有腔调的上海菜餐厅，其中包括网红峨眉师姐，她第一时间就来“探店”，一大半的时间都在拍摄这里“如横店一般令人怀旧”的装潢。

老上海人维多利亚也是慕名来寻找家乡味道的食客，她的探店重心就全在食物上，前菜必须要鉴定一下熏鱼和三黄鸡，她觉得很满意——熏鱼入味，浓油赤酱被演绎得很完美；三黄鸡蜡黄的色泽很正宗，鸡肉也很嫩。红烧肉确实值得被当成招牌，入口即化，里面的鹌鹑蛋也是加分项。唯一美中不足的是荠菜大馄饨，因为美国没有新鲜的荠菜，所以她一直苦苦思念的上海弄堂里荠菜馄饨的味道始终不能完美复现。但无论如何，多数菜品可圈可点，她认为作为上海人是值得来捧场的。

对于美食博主奇奇来说，他觉得可以成为“全场焦点”的菜

品则是蟹粉虾仁拌面，晶莹剔透的虾仁点缀在金灿灿的蟹粉上，下面是鲜香的葱油拌面，里面还藏着蟹肉，不仅外观很上镜，每一口也都是充满层次感和满足感。

三个月来，在法拉盛挑嘴食客们的轮番检阅下，这家餐厅终于还是杀出重围，获得了极高的网络评分，每天食客络绎不绝，稳稳立住了脚跟。



老克勒

136-20 Roosevelt Ave Floor 2, Queens, NY 11354



Jennifer 虽然不是上海人，但对上海的“腔调”和味道情有独钟

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

中国城的老字号上海菜餐厅

绿波廊

66 Bayard St, New York, NY 10013

文、图 | Ivan Liu

近年来，曼哈顿中国城有很多老字号的中餐馆都面临着青黄不接的窘境，或迟或早都要经历一次或者成功或者失败的转手。若是成功了，便可称为“传承”，如果失败了，可能就只能从地图上和老纽约人的记忆中被残忍地抹去。

挺过青黄不接，捱过新冠疫情，又在今年迎来经济复苏后一波报复性消费的老字号餐厅“绿波廊”无疑是幸运的。这家自1982年起就开始为中国城的居民和游客供应上海菜的餐厅最初是由上海老移民开起来的，店面不大，却一直很受欢迎。老外食客很喜欢吃葱油饼、蟹粉小笼汤包和麻辣馄饨这类面点，华人食客也很容易被它货真价实的狮子头和响油鳝丝拿捏，一周七天，餐厅门口都随时守着等坐的人。

其实在上海豫园，也有一家国宴级的“绿波廊”，是城隍庙的一个地标，由始于明代的“乐圃阁茶楼”改建而来。1979年，也就是中国刚刚开始实行改革开放那年，上海“绿波廊”作为餐厅开始营业，接待过包括美国

前总统克林顿、英国前女王伊丽莎白等四十多批元首级外宾，也见证了上海四十多年来的繁华和风雨。

两个“绿波廊”之间除了名字一样，文化背景相同，部分菜式相仿之外，没有什么实质性的关系，但它们在太平洋两岸两个最重要的经济中心分别打响了上海菜的招牌，火了四十多年。

2014年的时候，一位来自台北的摄影师 Eric 和他几个朋友一起接手了曼哈顿的这家店，并悉心传承了它的风格和口味，平稳地完成了新老交替，菜品质量没有发生一丝晃动。

尤其是疫情期间，人工难找，原材料涨价，有的合伙人心灰意冷退出，有的则坚持了下来，守住了品控的底线并维持了运营。最后，Eric 和他的伙伴守得云开，生意甚至变得更好——因为周边一些餐厅熬不下去关门了，报复性消费潮也肉眼可见地来了。

Eric 生于1974年，12岁的时候跟随家人移民到了美国。那时候，Eric 的爸爸就开着一家中餐馆，他从小耳濡目染经营餐厅的千头万绪，原本以为自己



不会继承父辈衣钵了，但年近“不惑”时才清晰地意识到，如果要为自己的后半辈子找一个可靠的投资，做餐馆还是能让他觉得熟悉且有把握的。

现在，Eric 有一半时间在经营餐馆，另外还有一半时间依然在做摄影师。摄影师的生活是到处跑，阅尽千帆，体会各种新奇和变化；而餐厅老板的生活则是扎根

一处，一环扣一环地处理好各种琐碎的日常。在两种身份之间随时切换也是不一样的体验，虽然辛劳，但他也乐在其中。

Eric 说他很喜欢纽约，也很喜欢 Chinatown，他自己在这里多年，切身的感受是治安有在变好，经济也在变好，他会把这家餐厅和上海的老味道续写下去，发扬光大。📍



Eric 和他的拍档 Angela

申明：本文不含商业推广

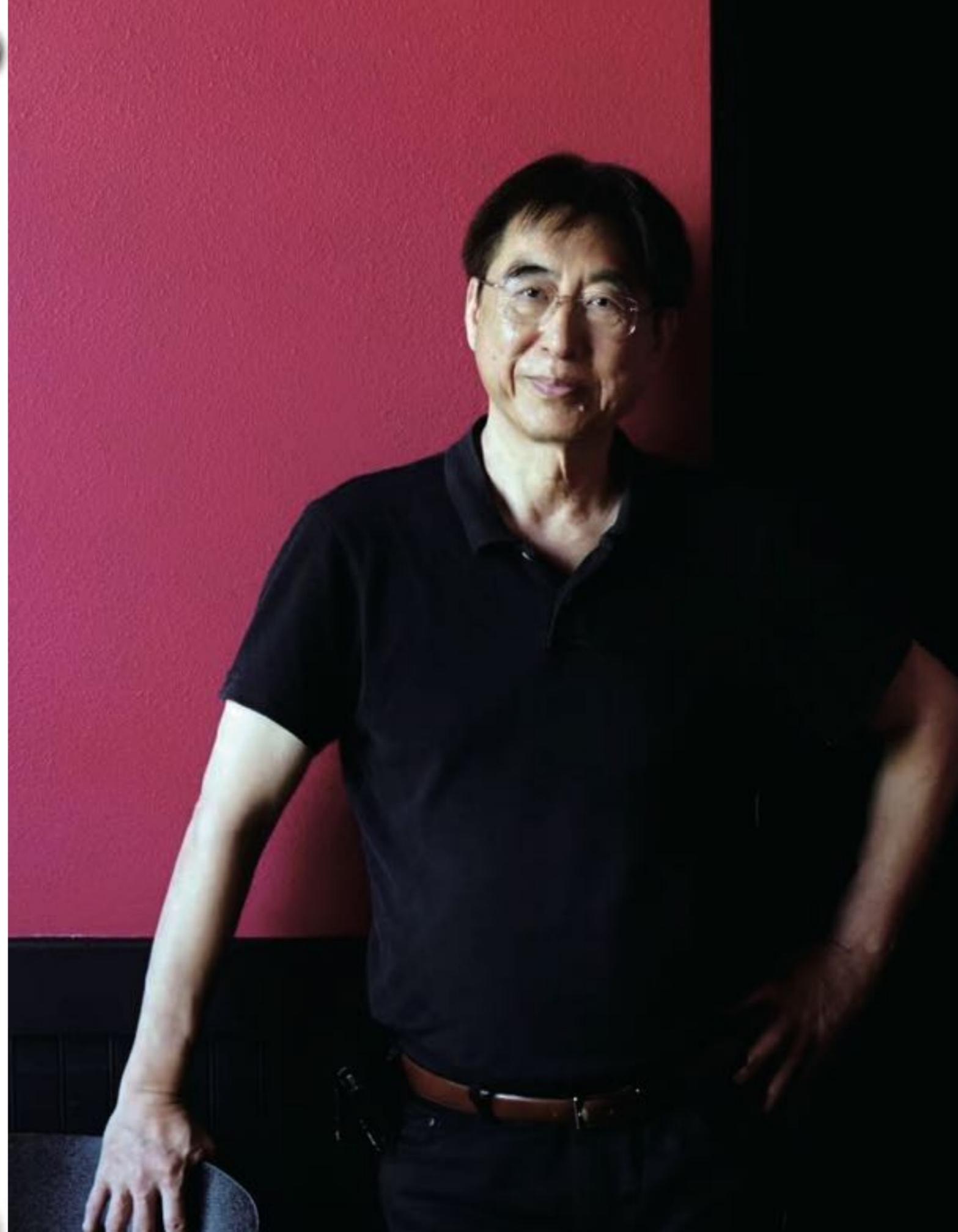
欢迎各位餐饮家向我们推荐在北美流传的中华经典之味。联系：关注《LittleLaba 餐饮家》微信公众号，添加餐饮家小助手。

COVER
STORY
封面故事

命运的 齿轮 开始转动

加州台菜大师
陈立民

口述：陈立民
采访：Lan Xie
图片：Lan Xie



◀◀ 2023

“2023年7月11日”，陈立民接受《餐饮家》采访的时候，这个日子脱口而出。这一天，米其林（Michelin）公布了四家新的“超值餐厅（Bib Gourmands）”。他的餐厅颐中福 Eat Joy Food，名列其中。是洛杉矶唯一一家上榜的中餐厅。

“超值餐厅”虽然算不上星级，但米其林说这个荣誉“绝对不是安慰奖”，它强调的是在这家餐厅就餐，你的美食体验是“物超所值”的。或者说这么吧，你能够用实惠的价格吃到米其林也认为好的美食。

另外三家超值餐厅分别在林肯高地（Lincoln Heights，Carnes Asadas Pancho Lopez 餐厅），高地公园（Highland Park，Villa's Tacos 餐厅）和圣莫尼卡（Santa Monica，Cobi 餐厅）。只有颐中福，对于洛杉矶的主流美食界来讲，算是地处偏远。尽管罗兰岗是洛杉矶华人很熟悉的一个地名，但NBC（美国全国广播公司）的报道仍然将颐中福所在的地点称之为“你最意想不到的地方”。

附近的华人倒是常常来这里的。从60号高速公路 Nogales 出口下来，拐进这座唤为东方明珠的广场，几乎全是中餐馆。前些年这些店换招牌很频繁，甚至有传言称这是因为住这边的华人富二代们为了“骗”父母的钱，就装着在这个广场开店倒个手。不过现在情况不一样了。纽约名店川山甲就把西部的第一家分店也开在了这个广场里。成都老码头火锅“中餐出海”也开在了这里。再加上入了米其林法眼的颐中福，基本上，这间广场算是被撑起来了。

“2023年7月11日”，也许是陈立民命运的齿轮又一次开始转动的时刻。曾经，被台湾媒体唤作“饕哥”的陈立民是洛杉矶台菜的明星美食人物，执掌着洛杉矶最火的台湾餐厅，李登辉来美也要由他的餐厅负责接待。但一切都在2015年2月戛然而止。作为一名在逃12年的联邦通缉犯，陈立民被送进俄克拉荷马的联邦监狱服刑四年，直到2019年8月才重返世间。

陈立民告诉《餐饮家》，就在米其林授予颐中福这一荣誉之前，他的餐厅仍然还处在赔本运营的挣扎之中。7月11日之后，米其林带来了转机。

监狱4年，疫情3年，疫后1年，被迫离开洛杉矶美食圈8年后，陈立民看到了命运的齿轮又一次开始转动，他将重返洛杉矶美食殿堂。

是年，陈立民65岁。在别人准备退休的年龄，他看到了星光灿烂的前景。在一个炎炎夏日的午后，陈立民坐下来，对《餐饮家》讲述他跌宕起伏的餐饮人生。他决定用倒叙的方式进行他的讲述：



65岁的陈立民在颐中福后厨，他听到命运的齿轮再次转动的声音。



小学毕业时，我作为资优生与导师合影。（陈立民供图）

2019 ◀◀ 2023

洛杉矶东方明珠广场 命运的齿轮转动

你知道吗?我会卜卦。

我熟习易经，曾经也常常卜卦。可是开这个店之前，我却没有为此卜卦。

这个店 2019 年 10 月开始做，刚开了两三个月就遭遇到了疫情，整个加州都 Lock Down 了，可以说打击非常之大。

但不管我是不是能预知这些挫折，这个店我是非开不可的。我在开店之前，就明白，既然那时候我没有选择，非得干不行，那卜卦有什么意义呢？

如果卜得好卦，就志得意满；但卜得不好我难道能不开吗?如果这个店开得心惊胆颤，就跟自己过不去了。事实上有没有卜卦，你都得做下去。2019 年，我从联邦监狱里出来，已经过了 60 岁，知道命运是什么。不仅开店我没有卜卦，而且从那之后，我已经觉得人生不必卜卦。不然会搞死自己，不光对我，对天下人都一样。

所以我奉劝天下的人，不必去听信那些卜卦，不必相信那些什么废话。你还是得用你自己的能力去衡量，该开店还是不该开，以及该

65 岁，命运的齿轮 再一次转动，陈立民 再度出发，重返 洛杉矶美食殿堂



“凉拌龙须菜”是陈立民的得意之作

怎么开。

我刚从牢里出来的时候，连一根牙刷也没有。朋友资助了我几千块钱，那时候他们还要给我钱，我说没用，没有事情可干。他们就跟我说东方明珠广场这间店空下来了，劝我接手做下去。

这时候我就不得不相信命运。我原本应该可以4月份就出狱，可是因为一些原因，到了8月才出来。而就在这4月到8月的时段里，这间店的原店主在卖这个店，但没卖掉，最后只能在8月1号把店关了。我正好是8月10号出来。

我如果是4月按时出来的话，要开这个店还得花钱，我没有钱，所以就不可能开得成。而待到8月出来，我就可以跟房东租这个店，连地方和设备一起租下来。

我当时没有第二个选择，一定得开这个店。

我原本不想开的，当时还想着去打工，附近正好有个餐厅想请个经理，我去应征，那个老板说我们小庙怎么能用你大菩萨。他不晓得我刚从牢里出来的，是真的需要工作。我真的很有诚意地想去打工。这边和房东约好下午4:30签约，下午3:30的时候我还去问那边真的不用我吗？结果不用，那就只能带着刚刚凑够的1万块钱和那房东签约。

房东很帮忙，照理讲我应该花钱买这些设备，但是他知道我能玩得风生水起，知道我的经历，就只收了我1万块钱押金。他希望我能带动这个广场的人气。命运的齿轮开始转动。我花了几年的时间，挺过了疫情，把它做出来了。

密宗有句很经典的话，可以解决的事情不用担心，解决不了的事情担心也没用。所以疫情那时候，我每天的心情仍然很高兴。下班的时候，我一定要去看看夕阳，去欣赏夕阳的余晖。

那段日子，虽然疫情遥遥无期不知道什么时候可以结束，可是我心里明白疫情一定不会永远持续。所以，我就趁着当下的这个机会去享受这些夕阳。你看，现在我就忙得没有时间看夕阳了。

我今天被米其林推荐，我觉得跟我的人生观有



很大的关系，什么事情都应该诉诸于自己的能力与自己的努力，这是我最大的认知。

我最近常常接受媒体采访。然而午夜梦回之际，我也常常想为什么我会这么幸运？朋友告诉我说，你不是新人，你有付出有努力，才让米其林推荐你。

朋友的这句话点拨了我，让我知道能得到米其林的推荐不是偶然，而是因为我们的态度。事实上无论是否经营生意，每个人对自己的人生都应该有这种态度。

我熟读易经可以卜卦，不是随便学学的，是学到有点境界的。可是我从来不会去装神弄鬼。

很多人以为易经是拿来卜卦的，其实不是。易经是讲天理，所以说它会有一个太极，黑中有白白中有黑，黑越多白就越少。而且它会旋转，不是有规律地转，而是不可预测的，就跟你的人生一样，你不会知道下一秒会是什么，更不用说明年会发生什么。

既然是这样的一个人人生，那你的诉求是什么？就是一个平衡，平衡你的心态和你的生活，要让你的生命发光发亮，这就是易经的真谛。

我的店名为什么叫颐中福？你知道“鼎泰丰”吧？“鼎泰丰”肯定是一个易学大师起的名，它是易经里面的三个顶格之卦，就是鼎卦泰卦和丰卦。“颐中福”也来自于易经的卦象。

颐卦就是两阳合一，中间像牙齿，所以说和吃有绝对的关系。我们说颐养天年就是这个意思。颐字实际上就是一个人生的幸福点。“中福”其实是“中孚”，是易经里第二好的卦。我并不想做到最好，我只希望做一家“第二好”的店。

2015 ◀◀ 2019 ◀◀ 2023

俄克拉荷马联邦监狱 命运的齿轮转动

我是在联邦监狱里学的易经。

2015年到2019年，我在俄克拉荷马的联邦监狱——全美国的21座联邦监狱之一——里被关了4年半。因为我做了假的银行支票去拉斯维加斯骗了赌场的钱，后来东窗事发，再然后被判入狱。

监狱里面什么最充裕，就是时间。我在监狱里面4年多，把关在牢里当成一个闭关修行，读了很多书，学了很多的东西，把我的人生重新过滤，如同古人闭关修炼。

其实我在监狱里不只念易经，我读了所有的宗教典籍。《圣经》我都读了两遍，中文版跟英文版。我还读了《古兰经》。佛经就太多了，都读不过来。

还有各种的心灵鸡汤，有香有臭。还读了很多古时候论相的书，八字，姓名，面相，紫薇，风水，我全都念了。念完之后归纳出一个字：“屁”！都是穿凿附会！可是易经就不一样，易经真正的意境就是跟你讲大自然的道理，然后做人应该怎么做。后来周文王占周易也有解释过这点。

我就是用我的人生来解释易经，用生命情感生命体验来解释易经，也就是为什么后来我不卜卦了。我觉得如果你有疑惑就要去问你自己，真正在做事情就是要一本初心，自己

我只希望做一家“第二好”的店。

要有善念，要博爱，要用这种方式去做事情。

就好比我们做菜，原则很简单，我就跟我们师傅说，你不吃的菜就不要给人家吃。我们做菜难免会出错，但师傅们在做菜的时候，他们都有基本判断，这出来的菜行还是不行，如果你都不吃，我怎么能拿给客人吃。有些店的师傅会降低标准打发客人，可是我们不会，我们是上下都是有这种共识，所以我们菜就会比较好吃。

各种书主要都是家人们寄给我的。监狱里对书的数量有管制，不能超过7本，但宗教经书除外。我比较贼，于是我就叫家人把书都从佛光山寺庙寄出来，这样就会当作宗教的书，躲过了限制，就有很多书可以看了。

我看书不是一本看完紧接着看另一本。而是混着看。这种吸收的程度，就跟你在吃东西一样的，你这道菜吃完再吃第二道第三道，跟三道菜一起混着吃是不一样的。我看书的习惯就像做菜，是 Fusion Reading Style。

在监狱里，我还每天手抄《心经》260字，送给狱友。他们很高兴，我跟他们说这个东西可以保佑他们，用英文跟他们解释《心经》里面讲的是什么，告诉他们要怎么样面对在监狱里的生活，出狱以后要怎么做。

按照佛家的想法，我这个算广度有情。

我在监狱里面4年多，把关在牢里当成闭关修行，读了很多书，不只是易经，还读了所有的宗教典籍。

让我说，美国监狱就像是度假中心。我快要放出来的时候，就有种小时候放寒暑假快要回去上学的那种感觉——假期要结束了。

在那个环境里面，照理讲，应该是容易抑郁的。可是我没有。我把蹲监狱过成了度假，有一个原因：

我一个人被关起来，是咎由自取，罪有应得，可是因为我被关在牢里，我的亲人们的心情就永远不会开朗，他们会很担心我被关在里面会被怎么样。我要是被欺负了，我也是罪有应得，我活该去死，可是我的家人何辜之有，要如此备受煎熬呢？要缓解我家人那种负面情绪，最好的办法就是让他们知道我在里面过得很好，让他们不要太担心。一开始他们还以为我是强颜欢笑，等到他们知道我真的有那种快乐，他们就释怀了。后来我明白了，最好的方法就是我真的要在监狱里面过得很好，是真的好，不是假的好。当我明白过来之时，命运的齿轮开始转动。

其实，在被囚中，人的心灵更加清晰，因为没有任何外力影响，反正不愁吃穿。我觉得我念那些经或者是这些心灵鸡汤，可以帮助产生心灵的解脱，帮你导入一种状况，让你面对一些逆境和负面情绪时，可以马上应对了解，这是最重要的。

所以，因为在监狱里面日子过得很不错，我后来甚至不太想出来了。

而出了监狱之后，我也是真的出狱了。很多人从监狱里出来后就抬不起头，尤其是华人，感觉坐过监犯过科自己就完了。如果因为有被关过，这辈子抬不起头了，那你就不用出来了，你出来干嘛？出来后还是把你自己关在一个无形的精神的监狱里。

当然，我现在还是当不了圣人，还是会发脾气还是生气。可是我会尽量克制。我是个什么人呢？也许我是个坏人，是个做了不少好事的坏人；又或者我是个好人，做了不少坏事的好人。

2002 ◀◀ 2015 ◀◀ 2019 ◀◀ 2023

洛杉矶阿卡迪亚 命运的齿轮转动

但其实，我是逃亡了十几年才终于在监狱里完成了服刑。

我之前在德州达拉斯，经营一间华人超市，案发后被判刑。我那时不愿意被关进监狱，就逃到了加州。那个时候的我在当地算是有身份的人，可以走所谓的 Signature Bond（签名保释，允许被告以签署书面承诺的方式获得保释。被告通常需要支付一定金额的保释金才可获释，以确保他们会按照法庭的规定出庭受审。但在签名保释中，被告不需要支付保释金，而只需签署一份文件，承诺按照法庭的要求出庭即可）。

那是命运的齿轮又一次转动的时刻。于是，我签了字，然后选择了逃亡，变成了一名联

邦通缉犯。我逃到了加州，但是我的名字被列入进了FBI通缉名单。从此十几年不得安宁。噩梦不间断地侵扰着我，直到2015年被捕。那天晚上，我睡了十几年来最好的一觉。一颗心总算放了下来。

2022-2015年，在加州，背负着沉重秘密的我，在洛杉矶阿卡迪亚（Arcadia）开过一家餐馆，名叫“福轩雅叙（Cafe Fusion）”。

我把福轩做到很火，生意好得令人咂舌。那段期间我们大概是台菜的泰斗。李登辉来美国访问，那些随从和侨界的餐会都是我们做。

我自诩是全美国最贵的台菜，可是这家店一没装潢，二没服务，三没停车，所谓“三无”餐厅，但是价钱又贵，生意又好。我每次也是开玩笑说，我们这里不算“三无”而是“三好”，好看，好吃，还有好贵。



2013年，与资深媒体人萧丁毓合影。（陈立民供图）

其实贵与否，我完全是以一个在美国经营餐饮的标准来做。我们华人不应该自甘堕落去用降低价钱跟人竞争，何苦你卖一个菜比汉堡还便宜？很多中餐厅常常生意都不好，搞削价竞争，最后就是弄死了自己。

我们不要看轻了自己。我觉得我的菜就是要比牛排贵，老美的那块牛排用这么简单的烹制方法能值多少钱？我定价贵，就是因为我比你西餐更有艺术性，我有烹调的奥妙在里面。

所以我特别坚持菜品的质量。甚至疫情期间，我也不跟外卖平台 Door Dash 和 Uber Eat 合作，我无法忍受让客人食用外卖平台送到已经冷了的我的菜。那味道全丢了。我宁可不要，也不要把我的名声往地下砸。我希望我的客人自己来取菜，希望他们能尽可能不耽误时间趁热食用，而保持对我菜品的认可。

我很会做菜，可以说是家学渊源，我们家很讲究吃。我从小就对食材有了解，知道它该怎么搭配。高中时，我就会自己在家做菜，请同学吃饭。大学的时候在美国，大家会带菜聚餐，全部人就期待我的出现，看看今天又搞什么花样出来。30 多年前的德州，在穷乡僻壤，大家看到我做的龙虾沙拉，泪都要流出来。

我爱吃。我到全世界哪里都是要去吃。从前还在台湾时每个月都跑去香港吃，什么镛记啊、新瑞华啊，这些餐厅哪家有什么菜都一清二楚。

当年开福轩的时候，我还在东森台开过一档美食电视节目，叫《饕哥上菜》，专讲北美的好吃的，平时吃不到的海鲜之类的。

当你吃遍天下的东西之后，就会试试看新的搭配。果不其然，很多人很喜欢。我发明了很多新菜。

比如口碑很好的“凉拌龙须菜”，采用的食材即是台湾人常用的佛手合掌瓜的幼苗。在台

湾，大家通常都是炒着来吃。我把它改为了凉拌，运用各种台式的调料，突出了龙须菜的嫩香脆爽。

再比如那道神户牛肉卷，就是我对神户牛肉做最好的诠释。一般人吃神户牛肉不外乎烤，不然就是做成鞑靼牛肉生吃。那样吃也都不错，可是有些腻。我们的神户牛肉切成薄片之后，我用喷枪喷过，有的人喜欢全熟，有的人喜欢半熟，基本上半熟是比较好的。然后，里面包的是萝卜苗和一小段的水梨，所以你入口时可以解腻。这种吃法，只要是吃过的人都觉得好吃，为什么？有牛的香味，不腻，然后有微微的一点苦味，它会把梨的甜味给衬托出来之后，让肉吃起来更鲜甜。

我们做的是台菜，但厨房里并没有台湾师傅。因为如果是台湾师傅，他对台菜都会有一个成见，自己有一个套路，会觉得他的做法一定是对的，不会听我的。所以我要找不是台菜的师傅，我跟他讲该怎么做，他用他的专业来把我想要的那种做法发挥到极致。

当然有时候我也不是那么懂，他们也会给我提供意见。甚至客人里面也有高手给我意见。客人里的那些妈妈煮一辈子菜了，都会有绝活，我也乐于吸收。

比如我们店卖得非常好的麻油腰花。刚开始有个妈妈客人就说你这个姜没有焯过不行，要焯到有姜的味道才行。那我就焯姜，也不行，因为姜焯出来后，边上会有一些黑末末，看上去觉得脏。后来我们用很多的姜滚，煮出姜味来，把这个问题解决了。我做菜敢下重本，菜的价钱也就卖贵一些，比外面最贵的腰花大概还要贵上个五六块美元。我用的材料就和外面就不一样，所以懂得吃又对口味比较有诉求的人，就能吃出里面的妙处，就会知道多花这几块钱值得。

这也是为什么我们以前生意不挣钱？因为我这样的要求太苛刻了。有人问我，你花了多少钱买的这个米其林奖。我开玩笑说 50 万。其实也不是开玩笑，因为我非要花重本，去追求菜品，我亏了 50 万嘛。

1985 ◀◀ 2002 ◀◀ 2015 ◀◀ 2019 ◀◀ 2023

德克萨斯 命运的齿轮转动

我在台湾读的是化学，1985 年来美国在德州农工大学念企管硕士。我应该是餐饮行业里面少数学过企业管理来经营餐厅的人。学企管应该说对经营餐厅有点儿帮助，可是我觉得最大的帮助是在每一个从商的阶段里面，你可以从里面总结很多的经验。

硕士毕业出来，我就在达拉斯开始经营超市。说起来，我来美国这三十多年，做了三桩生意都是起死回生型的。这家颐中福之前是一家倒掉的店；02 年做福轩，也是朋友做不下去了，我来接手，做到风生水起；达拉斯做超市也是。那家超市以前在美国华人业界非常有名，是华人中首屈一指的超市，名叫侨冠。我接手的时候，超市负债累累，穷途末路。然后我来重整，不到两年，我把所有的旧债还光，还让供应商把我的应收账款额度加倍，从 70 万增加到 150 万。

在超市里，我就看到人生的百态。因为客人来来往往太多了，你就会依靠你的观察力开

始慢慢分析归纳，于是就能分辨出客人的意向，只要任何人走进来，我都猜出他要来干什么。是来买菜，还是要来问东西，还是来找茬儿。这种分析总结，对我之后的经商蛮有帮助的。

你看在我的餐厅里，显眼位置还有一个小小的杂货铺，陈列着各式地道台湾食品。你走 100 家米其林推荐餐馆，看看有谁会放这个东西？东区这么多华人餐馆，好的差的，看上去高端的，看上去低档的，家家户户，就只有我一家放着杂货架。设个杂货架的想法就源于我曾经的超市工作经历。

超市的生意好得不得了，非常赚钱，我就开始了赌。一年里我能去 50 多趟拉斯维加斯，我曾经是拉斯维加斯豪赌的前 1000 名之一。好赌之徒，总觉得自己聪明，算尽天机。回头想来，是“人定胜天”害了我。

命运的齿轮开始转动，你以为你是开机器的那个人，而最终，我被教会的是“人定顺天”，你要顺着天理去努力，去做事情。从 1985 年来美国，到 2015 年入狱，整整三十年，这是我从命运的齿轮运转声中得到的最大的领悟。



在餐馆里放个杂货架的想法源于陈立民曾经的超市工作经历。



童年的我（陈立民供图）

1970 ◀◀ 1985 ◀◀ 2002 ◀◀ 2015 ◀◀ 2019 ◀◀ 2023

台湾 命运的齿轮转动

我很感谢你们《餐饮家》的这次访问，让我重新进入到自己的餐饮人生，重新聆听命运的齿轮转动的声音。

我想起第一次听到它的声音的情形。

那是1970年夏天，我12岁那年，去海水浴场露营。帐篷里热得睡不着，我就在躺椅上对着天空看星星。刚开始，看到的星星不多，而望久了，就越望越多。就这样，我呆呆地对着星空看了两个钟头，一直看到满天都是亮的星星，再小的星星我都能看到了。一颗

颗躲在深空的星星慢慢走了出来，星星搭着星星，满天星斗，整个夜空都亮了。

在星空下，幼小的我忽然明白，即使你拥有整个地球，在这个宇宙间你都是渺小的。我感到了宇宙之大，大到不必去争，争是没用的。

那时候的我有这个想法，可能并不是什么开悟，也就是为了要逃脱学业的压力，所以找来了借口。从那之后，我就重新塑造了我的人生，考试从来都是最后第二名，永远不掉下去到最后一名。哈哈。

这就是我为什么用倒叙的方式来解释我的人生。

餐饮之道，岂非天之道哉？🍴



ASK A RESTAURATEUR

《餐饮家》问餐饮家

姓名：陈立民
性别：男
年龄：65岁
你来自哪里：台湾
从事餐饮业20年



• 目前的心境怎样？
一个字，忙。

• 最难忘的时刻是什么时候？
人生的每一个转折点。最近的就是出狱的那一秒，那是2019年8月10号，第一次闻到外面自由的空气，很想去亲吻大地。

• 你最喜欢的食物是什么？
妈妈做的菜。

• 最恐惧的是什么？
在逃亡期间，心里知道有一天你总会被带走，很怕那一刻的到来。十几年一直睡不好，经常做噩梦。直到最终那一刻到来时才解脱。

• 认为程度最浅的痛苦是什么？
既然是最轻的，就不记得了。

• 最喜欢做的事是什么？
吃。

• 最后悔的事情是什么？
我该付出的代价都已付出，所以倒也没什么好后悔的。也许你可以说做错事入狱是应该去后悔的事，

可是我倒没有觉得。因为我如果没有经过这个过程的话，也不会有这么大的获得。

• 如果能选择的话，你希望让什么重现？
我愿一切都重来，而且还是同样的版本。

• 最伤痛的事是什么？
迟早要离开这个美丽的世界。

• 何时何地让你感觉到最快乐？
回家的任何一个时间都很快乐。

• 自己最伟大的成就是什么？
做了这间餐厅，获得了米其林推荐。

• 这一生中最爱的人（或物）是什么？
我的家人。亲情感情最重要。

• 座右铭是什么？
除了姓名，我还取了字，叫“稔之”。这也是我的座右铭。“稔”意为稻梁熟了，自然就垂首。同时，稔之，音同“忍”之，要能忍人所不能忍，行有不得，反求诸己。你对人性的领悟越多，也就越成熟越谦卑了。



餐谋长
Kevin Wu

供职北美最大的食品供应商 Sysco 十余年；北美中餐协会会长，美国中餐联盟副主席，北美国际展会服务中心副主任。

菜单的设计大有学问

定位也包括了定价，这是一个非常重要的环节。

国人开店的误区，大都想着拼价格，而成功的饭店卖的不仅仅是价格，而是它的价值。

根据店面所在地点，首先要了解当地及周边城市的基本情况，包括人口数量，人口结构和平均收入状况，以及是否有吸引外地游客的场所和活动等等，估计出投资的规模和能提供服务的潜力，来决定大概的高中低档次。

在此基础上，再做些基本调查，了解当地生意好，客流量多的店的价位和服务，这样做个基本定位。

笔者不赞成打价格战，而是



在此基础上，可以有增加服务和附加值（下一篇可谈到），来提升菜单的价格。菜单的设计也很有学问。既要简单明了，又要抓住重点。

据研究，顾客的注意力会通常聚集在菜单中间部分，通常可以在一分钟之内做出决定。许多菜单设计者将性价比高的菜品放在该位置。

也可结合网站或电子版菜单来扩展篇幅，补充纸质菜单上的不足。

菜单上的菜品选择，可从备份方便及量上的考虑，像只为一道菜而要备许多料就不足取，可忍痛割爱。

也可从设备的配备上（如炒锅，油锅，蒸煮，烘烤等）考虑，缩短出餐时间，亦能减轻某一岗位（如中餐炒锅）的压力和工作量。

菜单还要及时更新。尤其新开张的店面，可以通过试营业摸清之前的想法是否适应市场的需求，根据收银电脑上的统计数据，果断下架一些不好卖的菜品，增加新的品种，给客人有新鲜感，同时继续摸索市场的需求。📍



餐谋长
Yanran Chu

餐饮科技人，天天都在琢磨如何更好地服务餐馆，因此有些心得和经验，希望能帮到大家

应对卫生局检查，最重要的是一张清单

在美国开餐厅，卫生安全是至关重要的。美国监管餐厅卫生可以说是非常变态！

美国的餐厅有什么卫生标准审核呢？餐厅违规，会有什么处罚呢？

在美国，每个州都有自己的卫生部门，负责监督餐馆和其他餐饮服务机构的卫生和食品安全。卫生部门通常会定期进行卫生检查，检查餐厅是否符合卫生标准。这些检查的结果通常会被公布在卫生部门的网站上，以供公众查看。如果一家餐厅未能通过检查或存在违规行为，这些信息也会被记录在案并公开展示。

卫生部门会突击检查 Health Inspections。这些检查通

常是突然进行的，以确保餐厅在正常运营状态下是否能够始终保持高水平的卫生和食品安全。检查清单非常详细，通常涉及多个方面，例如：

食材储存和处理

检查食材是否在适当的温度下储存，避免食物交叉污染。冷藏食品的冰箱温度也需要在规定的范围内。检查员会实打实的用温度计去测量食物的温度。并且餐厅需要确保食材在保质期以内。食物需要有单独地方储存，必须与化学物品隔离开来。

卫生设施和设备

检查厨房设备的清洁和维护情况，确保它们符合卫生标准。洗碗要有洗，冲，消毒

三个区域。干净的餐具需要及时覆盖，储藏室要避免灰尘和污染。

餐厅厨房决不能出现老鼠蟑螂！！

卫生间和洗手间的清洁也是检查的一部分。所以除了厨房设备以外，也需要定期及时打扫卫生间的卫生。

员工卫生和培训

突击检查还会检查员工是否遵守正确的手部卫生程序，佩戴适当的卫生防护用品例如手套。

确保刀、砧板等使用情况，确保生熟食分开使用。

食物需要加热到正确的温度，

避免细菌。

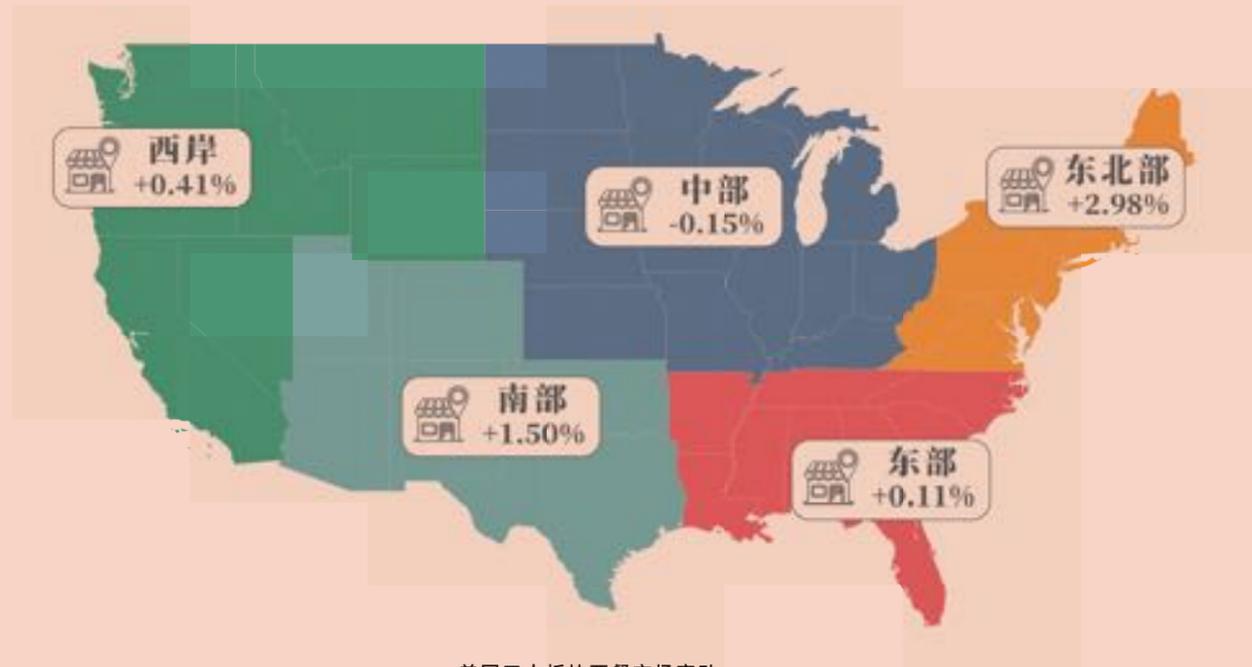
突击检查还会审查员工是否接受了必要的食品安全培训。

在卫生局检查之前，定期进行内部检查，发现问题并及时解决。

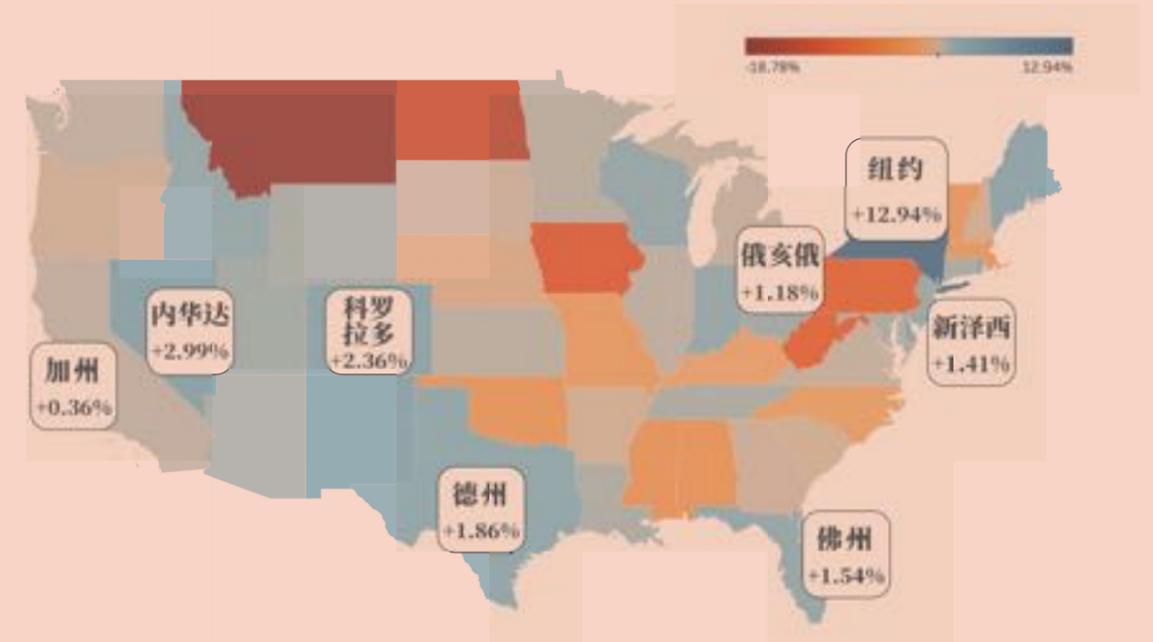
制定一个详细的检查清单，涵盖各个方面，如卫生、食品储存、设备维护、员工卫生等。清单可以作为检查的指导，确保没有遗漏。从不同的角度进行检查，包括厨房、餐厅区域、储存区域等。确保每个区域都被仔细检查，防止遗漏问题。

做到这些，卫生检查对您来说不是难事。祝您生意兴隆。





美国五大板块亚餐市场变动



亚餐厅基数大且增长率较高的八大州

随着 2023 年的到来，美国餐饮市场持续经历了变革和演进。自疫情爆发，这个行业面临了前所未有的挑战，但也催生了无数的创新。在过去的几年中，美国各州的餐饮业受到了政策调整、消费者习惯变化、以及技术进步等多方面的影响。

在此报告中，我们将详细探讨 2023 年上半年美国亚餐市场的主要变动，为读者提供一个全面而深入的视角，以更好地了解当前美国各地餐饮市场的发展脉络，从而做出更为明智的决策。

南部亚餐持续火热 东北部突飞猛进

根据餐饮科技公司 MenuSifu 提供的 2023 年 1 月与 6 月的北美餐厅数据，我们进行整理、对比、并绘制了在今年上半年期间，美国五大板块的亚餐变动情况。以德州为代表的南部地区自

疫情结束以来持续实现餐厅数量增长。南部地区是 2022 年增长最快的地区，在今年的上半年以 1.5% 的增长位居第二位。而第一名的以纽约为代表的东北部地区曾经历了相当长一段时间的市场低迷，终于在上半年看到了不错的新增，达到了 2.98%。

纽约市场欣欣向荣 德州佛州稳步前进

而当将数据进一步具体到每个州的增长情况，如上图，颜色越深代表增长率越高。我们会看到一些人口大州，在亚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，德州和佛州在近几年一直是稳定增长的餐饮市场，在今年上半年分别实现了亚餐 1.86% 和 1.54% 的增长。

而纽约在遭受了多年的疫情影响后，也终于开始恢复餐饮的繁荣，实现了高达

12.94% 的增长。除此之外，内华达、科罗拉多、新泽西、俄亥俄等州亚餐市场均表现优异。亚餐全美最大的市场——加州，近半年仅实现了 0.36% 的增长。鉴于其巨大的基数，新增数同样不可忽视。



DATA 数据

2023 年上半年美国亚餐趋势报告

奶茶仍是餐饮热门 日韩餐引领增长

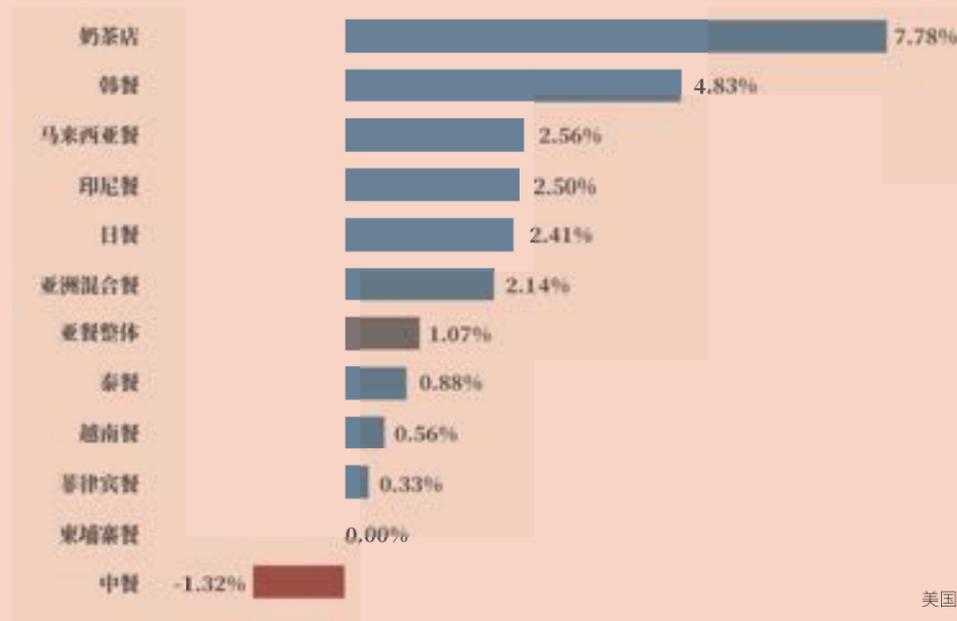
从亚餐细分品类上看，2022 年 1 月到 6 月期间，美国的亚餐场所数量增长了 1.07%。其中以奶茶店为最，靠着投资小、人力需求低和开店速度快等优势深受华人老板青睐，半年增长达到了 7.78%。

基数较大的韩餐和基数更大的日餐也分别实现了 4.83% 和 2.41% 的增长。近年来，随着美国民众对亚洲文化和食物的了解加深，人们对其他亚餐品类的喜好也逐渐增加。这些菜系被赋予了健康和时尚等属性，尤其受到年轻人的喜欢，这无疑增加了中餐厅的竞争压力。

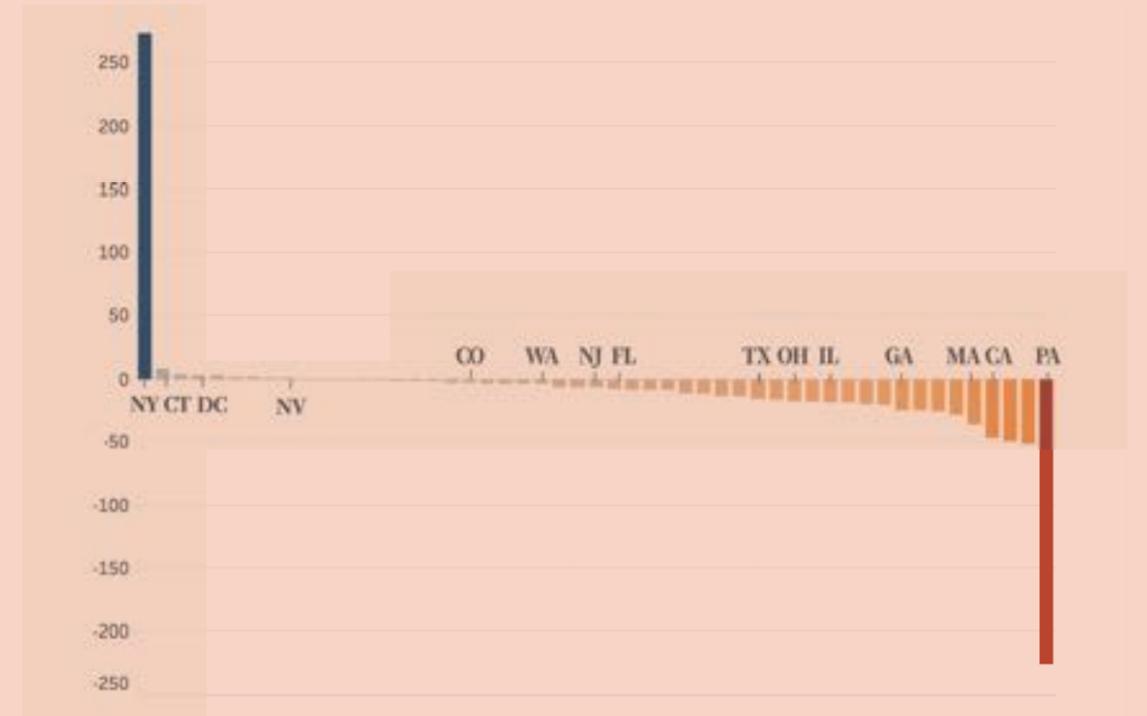
同时日餐、韩餐等在美国往往定位为中高端市场，消费价格相对较高，潜在的经济回报更好。

种种因素都在吸引更多华人入局其他亚餐品类，身为亚餐第一大品类的中餐数量在这半年中减少了 1.32%。

进一步观察数据，我们可以看到多数州的中餐数量都呈减少趋势。其中减少最多的州是宾州，增长最多的是纽约州。一些传统中餐大州如加州、伊利诺伊、马萨诸塞等也都存在着 20-30 家不等的减少。



美国各州中餐市场变动情况



北美各州中餐市场变动情况

结语

在 2023 年上半年的美国餐饮市场变动中，一个显著的趋势是中餐馆的数量有所减少，而其他类型的亚洲餐饮则呈现出强劲的增长势头，揭示了美国中餐业正在经历着一系列的挑战。但身处华人聚集区的人也许能感觉到，北美中餐正处于一个关

键的转型时期。

眼下的中餐厅正快速适应时代的变化，从传统的经营模式变得更智能、更高端。餐饮智能化正在帮助老板们更高效地运营餐厅，同时也让食客的点餐体验变得更加便捷和个性化。而中餐高端化则满足了消费者对更加精致餐饮体验的需求。此外，中

餐厅现在更加注重细化各种菜系和地方特色，为食客提供更加丰富和多元的选择。

最后，中餐的出海策略也效果显著，开启了全新的市场空间，存在着巨大的潜力和机会。

总的来说，尽管目前中餐在美国市场上的表现略显低迷，但其背后所展现出的创

新和变革趋势使我们有理由相信，中餐会焕发出更加夺目的光彩。

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有任何疑问，欢迎给我们发送邮件 info@littlelaba.com，我们的数据分析师会尽力为您去寻找答案！

插画 | 斜小岸



Illustration by Xiaolan Tou



嫦娥：
 作为人类中最早的移民，
 吃火锅也能慰藉我的乡愁。

ACERA 乾唐軒

自1986年創立以來，乾唐軒致力於將藝術與設計融入陶瓷中。我們相信陶瓷是優雅實用的材料，為人們的日常生活增添美感。

竹君子泡茶器，采用“竹”为意象，“竹”与“祝”谐音，含有祝福之意。竹子形态一节一节，也寓意事业蒸蒸日上、前程似锦。

竹四季常青，给人生命力旺盛的感觉，也有长寿、长久之意。其獨特的陶瓷內膽能提高水質和口感，讓水更為清新、純淨。

我們的產品不僅僅是飲水容器，更是一種健康環保生活方式的體現。

功夫茶具組



广告价目表 Advertising Rates

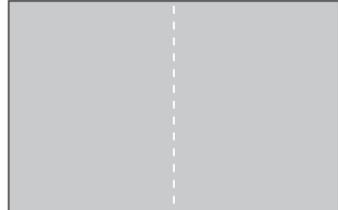
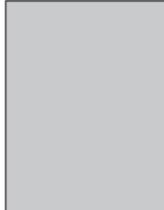
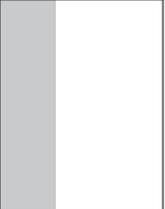
	单月 Month	半年 Half Year	全年 Year
▼ 彩色内页 4-color Inside Page			
1 page	\$4,000	\$16,000	\$28,000
1/2 page	\$2,500	\$10,000	\$17,500
1/3 page	\$1,800	\$7,200	\$12,600
1/4 page	\$1,400	\$5,600	\$9,800
封二 (封二对页) Front-Cover-Inside (Front P3)			
封二 (封二对页) Front-Cover-Inside (Front P3)	\$13,500	\$54,000	\$94,500
封三 (封三对页) Back-Cover-Inside (Back P3)			
封三 (封三对页) Back-Cover-Inside (Back P3)	\$12,000	\$48,000	\$84,000
Front P4-P9 Back P4-P9			
Front P4-P9 Back P4-P9	\$6,000	\$24,000	\$42,000
封面 Front Cover			
封面 Front Cover	\$90,000	/	/
封底 Back Cover			
封底 Back Cover	\$14,000	\$56,000	\$98,000

每年发行 10 期;
全面覆盖北美 11.2 万家华人餐饮企业
电话 : 929-688-0888

Published 10 issues yearly;
The magazine covers more than 112,000
Chinese restaurants across the United States.
Sales Contacts: 929-688-0888



广告尺寸 AD SIZE

				
封面 Front Cover 8.375W x 10.875D	封底 Back Cover 8.375W x 8.5D	跨页 Spread 8.375W x 21.75D	整页 Full Page 8.375W x 10.875D	1/2 页 (横) Horizontal 1/2 Page 8.375W x 5.4375D
				
1/2 页 (竖) Vertical 1/2 Page 4.1875W x 10.875D	1/3 页 (横) Horizontal 1/3 Page 8.375W x 3.675D	1/3 页 (竖) Vertical 1/3 Page 2.79W x 10.875D	1/4 页 (横) Horizontal 1/4 Page 8.375W x 2.718D	1/4 页 (竖) Vertical 1/4 Page 2.093W x 10.875D

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
929-688-0888

FOR ADVERTISING INQUIRY,
PLEASE SCAN THE QR CODE OR CALL
929-688-0888

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, 是北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

餐飲家
The Restaurateur

火热招商

Reaching Over 112,000
Chinese Restaurants

直达

11.2+ 万华人餐企

100+ 万中餐人

惊爆史上最低折扣

EXCITING DEAL

欢迎垂询
Contact

929-688-0888

