



享用美味 不忘感恩 —華報朋友聚餐 Sakura 飯店

(本報訊)位于 Strongsville 的 Sakura 櫻花壽司餐館在本報的 11 月 30 日期刊上做了廣告, 廣告刊登之後, 本報主編來到該店瞭解廣告效果情況, 店老闆說, 效果不好, 沒有我期待的那么多客人。為了幫助自己的客戶, 恰巧也到了聖誕新年時節, 伊利華報主編

節已過, 但大家的感恩心願未盡。浦瑛的先生來自上海, 對海派菜情有獨鍾, 吃得很是盡興, 所以首先發言, 感謝太太的安排, 這讓他想到了上海的飯局。其他客人也紛紛表示:

-- 今晚吃得很開心, 感謝大師傅, 更感謝浦瑛的細心安排, 我們的很多朋友都是在伊利華報的活動中認識的, 華報給我們增添了不少生活樂趣。

-- 在華報這個大家庭里, 我們感到除了我們夫妻之間可以互相取暖, 還可以在這裡得到这么多的溫暖。

-- 我 9 歲來美國, 今天是我第一次和这么多的華人在一起吃飯, 真的感到很新鮮, 很高興。

-- 我們來美國二十多年了, 我感到在美國生活很實在, 沒有人要求你一定要做什么, 你可以選擇你喜歡的事來做, 生活得簡單。簡單是難得的!

感恩之後, 大家也互相祝福, 祝來年好運, 幸福美滿。

浦瑛立刻決定邀請華報的朋友和讀者到 Sakura 壽司飯店來聚餐。

12 月 8 日晚, 伊利華報的讀者和朋友二十多人來到 Sakura 飯店, 加上店里原有的客人, 不大的飯店被擠得滿滿堂堂。店主做了兩次調整才把所有的客人安頓下來。客人落座之後, 一道道精美的菜肴陸續上桌。因為大師傅周輝來自上海錦江飯店, 浦瑛吩咐今晚只做炒菜, 不上壽司。幾道菜之後, 大家便讚不絕口, 都覺得與其他飯店口味不同, 大有在國內吃飯店的感覺。各種菜肴鮮美平和, 咸甜濃淡適中, 而且每道菜都是色彩鮮艷, 造型美觀, 引得客人紛紛拍照。

飯後, 大家表示这么好的菜肴, 一定要介紹給朋友, 華報當晚的客人陳就勝先生當時就預訂席位, 定于下周大約十人來此就餐。關於上海錦江飯店名廚周輝先生, 讀者如有興趣可翻閱本報 11 月 30 日第三版的專門介紹。

飯後, 朋友們熱熱乎乎地聊天, 雖然感恩



華人生涯轉軌: 正職已去不可追 開個餐館也瀟灑

在俄亥俄州克利夫蘭市, 櫻花壽司餐館王凱文一天到晚總是忙忙碌碌, 但也樂樂呵呵。幾經交談得知, 原來這家餐館中年老闆經過大風大浪, 曾經留學並干過正職, 如今開個小型餐館雖不輕鬆, 卻也瀟灑。

在山東聊城長大的王凱文 1987 年考進上海海運學院, 1991 畢業後到遠洋公司工作, 乘坐萬噸巨輪飄洋過海, 往來于各國港口長達 9 年, 1999 年到美國留學。他說, 一是為了同原來的專業接軌, 二是考慮學費負擔, 就進入俄亥俄州阿克倫大學 (Acron University) 選學機械專業。

2001 年 9 月, 王凱文到了林肯電子公司工作, 專業對口, 主要從事油路油溫和故障分析工作。當時他也曾有很多想法和雄心, 打算干出一番事業。但是隨着美國製造業向海外轉移, 剛剛工作兩年左右的王凱文也在裁員潮中離開公司, 開始餐館打工生涯。

經過一段時間的經驗積累和資金籌集, 王凱文 2005 年到了佛羅里達州奧蘭多開了個東方王朝 (Easter Dynasty) 中日泰餐館。當地報紙 The Ledger 在 2005 年 6 月 3 日曾發表專版文章介紹東方王朝餐館, 題目是“亞洲之旅”(“A Trip to Asia”), 稱到了那家餐館, 可品嚐三國美味。

但是, 在以迪斯尼樂園著稱的那個旅遊城市, 王凱文卻發現經營餐館難度很大。首先是競爭太激烈, 當地不僅各國餐館都有, 自助餐對其它餐館造成的價格壓力尤其嚴重。其次是季節性強, 旺季生意雖好, 員工難找, 淡季顧客太少, 難以維持。還有一條, 當時自己年輕氣盛, 貪大求全, 也增加了經營難度。苦苦支撐兩年之後, 他又回到打工行列。

到了 2011 年, 王凱文回到最初留學的俄亥俄州。在克利夫蘭市, 他經過考察發現以中產階級為主的斯壯斯維爾 (Strongsville) 沒有一家中餐館, 周圍幾家日餐館也比較講究, 價格適中, 顯示這個區消費力較強, 決定在斯壯斯維爾開家日餐館搭配中餐菜肴, 起名為櫻花壽司餐館。

開辦櫻花壽司餐館以來, 儘管沒有第一家餐館最初的紅火, 但生意平穩 -- 因為講究質量, 回頭客和常客很多, 因此可以從容經營並逐步擴展。今年 3 月, 王凱文經過朋友介紹, 聘請了上海錦江飯店原來的廚師周輝主理後台, 為餐館增加了二十多道錦江菜肴。

基本功紮實的周輝頗為有心, 經常觀看中外廚藝節目, 並在全美十大名廚賽上得過中餐金牌。他不僅讓該餐館的中餐色香味形俱佳, 也為日本料理增輝。日餐多種燒烤, 雖然原料和調味品同過去一樣, 經過周輝之手在溫度、程序上稍加調整或者加個澆汁, 有的更為焦脆爽口、有的更為鮮嫩酥軟; 即使是壽司拼盤, 刀工快捷的周輝順手一個刻花擺上, 也給常客一個小小的驚喜。

當然, 王凱文更為高興的是妻子和女兒去年順利來美, 全家團聚。他說, 如果沒有個穩定的工作, 生意, 就不敢讓家人過來。自己出來闖蕩吃點苦沒什么, 但不能讓家人受苦。現在開個餐館雖小, 但收入可靠, 住行吃穿都有保障。

經過這麼多年的風風雨雨, 王凱文說, 現在開個小餐館感覺還挺好 -- 不用憂慮公司前途, 不擔心失業, 也不受人管, 只是忙了點, 但有一分耕耘就有一分收穫。(作者: 王恆瑞)



Sakura 櫻花壽司餐館

Sushi House

<http://www.sakurasushihouse.com/>



最新推出特別色香味地道中國菜肴
上海錦江飯店名廚精湛廚藝添異香

原上海錦江飯店名廚周輝 師傅

廚師特別推介

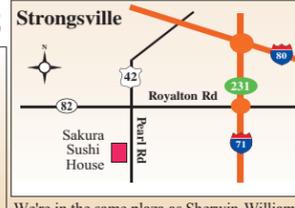
- | | |
|--------------|---------------|
| 1. 酸菜魚 | 13. 梅菜過橋肉 |
| 2. 水煮牛肉 | 14. 宋嫂魚羹 |
| 3. 乾燒三文魚 | 15. 西湖牛肉 |
| 4. 蝦仁滑豆腐 | 16. 梅乾菜燒全魚 |
| 5. 酥糯芋鴨 | 17. 乾燒全魚 |
| 6. 香辣子雞 | 18. 松鼠黃魚 |
| 7. 水煮龍蝦 (川式) | 19. 湖南全魚 |
| 8. 濃湯魚頭豆腐 | 20. 羅漢十八齋 |
| 9. 沙茶雞丁茄子煲 | 21. 茄汁菊花魚 |
| 10. 宮保鮮貝 | 22. 鍋巴酥排 |
| 11. 蠔油鐵板豆腐 | 23. 金沙蒜香牛仔排 |
| 12. 濃湯獅子頭 | 24. 荔枝核桃雞 (蝦) |



電話: 440.268.9668

營業時間

Monday - Thursday
11:00AM - 10:00PM
Friday - Saturday
11:00AM - 11:00PM
Sunday
12:00PM - 10:00PM



地址: 15040 Pearl Rd Strongsville, OH 44136