

访谈

以标准化守住经典川味

访四川饭店总经理郭顺利



郭顺利
四川饭店总经理

去年底四川饭店迁址新街口重张开业,京城川菜爱好者终于解了相思之苦。这家由朱德、陈毅等川籍将帅提议,周恩来总理亲自督办,郭沫若题写牌匾的“京城川菜第一店”,店址从最早的西绒线胡同,到后来的恭王府,再到如今的新街口,然而正宗川味却始终不变。四川饭店总经理郭顺利告诉记者,实行严格的量化标准和料汁统配,是四川饭店守住经典味道的秘诀。

推“标准化”烹饪

在如今的四川饭店,一盘椒麻鸡,不仅鸡块的分量是固定的,就连辣椒、花椒等辅料的用量也都有严格的投料标准。而鱼香汁、宫保汁、水煮原汁等由大厨统配的调味汁,更保证了每一道菜品口味的完全一致。

“我们的回头客太多了,如果一道菜今天吃和上次吃味道不一样怎么成?”郭顺利告诉记者,四川饭店重张开业以来,绝大部分客人都成了回头客。有对头发花白的老夫妇,甚至把这里当成了“食堂”,5000元的就餐卡花完了,接着又办了张1万元的卡,每天铁定要来吃上一顿。面对这样的忠实“粉丝”,郭顺利在高兴之余,也深切感受到保证出品质量的重要性。

四川饭店创立之初,调集了四川省内最顶尖的厨师组成厨师班底。因此,这里的菜品荟萃了成都、重庆、宜宾、泸州等地川菜之所长,并经过权威烹饪大师集体研究后,形成了四川饭店自己的正宗精品川菜体系。

为了守住正宗经典川味儿,郭顺利上任以来,对每一道经典川菜的主、辅料都制定了严格的投料标准,同时采取由大厨统一调配料汁的做法,既保证了每道菜品质量的一致性,也确保了一些经典配方不外传,同时,还为下一步发展连锁经营打下基础。

做“全味儿”川菜

在很多人的印象中,川菜就是“麻辣”的代名词。郭顺利认为,这在一定程度上对川菜是一种误解。“真正的川菜有近一半都是不麻、不辣的。”四川饭店制作的川菜,荟萃了巴蜀各地不同流派川菜当中的精华,像开水白菜、鱼香明虾球、绍子海参等经典川菜,只有在四川饭店才能品尝到。

据郭顺利介绍,“一菜一格、百菜百味”是四川饭店几代人总结出的川菜精髓。川菜具有味多、味广、味厚、细腻多变的特长,川菜的用料最复杂,口味也不是简单的“麻辣”二字就能一概而论的。比如“开水白菜”这道经典川菜,看起来汤汁清澈见底、仿若开水,

口味却异常鲜美浓郁,其关键就在于吊汤时用了大量珍贵原料:老鸡、老鸭、鲍鱼、棒骨等经过长时间熬制,再用鸡胸肉打成鸡腻子清三遍汤。这样做出的高汤烹制菜肴,自然回味无穷。

据了解,为满足客人需求的多样性,四川饭店专门设了两本菜谱:大众化菜谱主要提供经济实惠的各款经典川菜;如果客人有更高需求,店家也有以燕翅鲍等高档食材为主的宴会菜谱可供选择,真正做到了丰俭由人。比如同样是“毛血旺”,宴会菜谱里的“精品毛血旺”,虽然也是采用传统毛血旺的烹饪手法,但食材却换成了鲍鱼、海参、裙边、鱼肚、白灵菇等高档原料。

树优质服务口碑

郭顺利还改革激励机制,将员工的业绩与个人收入直接挂钩,大大调动了员工的积极性。不少新员工从过去的“要我学”变成了“我要学”,业务素质大幅提高。

郭顺利坦言,迁址初期,四川饭店也曾遭遇“身在闹市少人知”的尴尬。顾

客少,服务团队就得不到有效锻炼。怎么办?郭顺利想到了时下年轻人中颇为流行的“团购”。依托互联网的现代营销手段,四川饭店的2700份团购套餐,不到1天就销售一空。按照每份套餐4人标准计算,随后的3个月,仅团购带来的顾客数就达上万人,整个团队也在门店的高速运转中得到迅速成长。

开业之初偶然接待的一场婚宴,引发了郭顺利对婚宴的高度关注。谁也没有想到,就是这一场婚宴,竟然为四川饭店陆续带来了另外6场婚宴。有两对新人还是在参加别人婚宴的当天,就现场预订了自己的婚宴。

对新人们来说,四川饭店与生俱来的历史积淀、巴蜀风情的素雅风格、“京城川菜第一家”的美誉、融合现代时尚元素的多功能厅,加上门前大规模的停车场以及紧临地铁积水潭站的交通优势,令其成为举办婚宴的理想场所。不过,郭顺利看中的则是婚宴所带来的口碑效应。

本报记者 徐慧/文
企业/供图

· 速读 ·

华天新推“消夏菜”

7月14日“头伏”开始,华天集团也借“天机”推出了今年的消夏菜品。虽然按照“头伏饺子”的习俗,华天旗下各店都是以“饺子”鸣锣开道,叫响今年伏天消夏菜的开场,但是记者了解到,今年的消夏菜并不停留在“头伏饺子”的创新馅料上,各店的风味特色菜也是应运而生。

曲园酒楼新推出了用经典历史名菜“东安鸡”做馅的水饺以及鸡蛋苋菜、韭菜鸡蛋等口味的水饺。除了痛痛快快地吃顿饺子,京城众多老字号为今年长达40天的伏天推出了新口味。老字号名店“又一顺”主打传统的鸡丝拉皮,还添上了酸奶酪;以茶油剁椒鱼头闻名京城的湘菜名店曲园酒楼,推出了仔南瓜、橄榄龙豆、银杏百合炒虾球等口味菜肴;砂锅居推出了适合补充体力消耗的脱骨酥肘;峨嵋酒家主打冰浸双蔬;马凯餐厅长椿街店推出了雪菜鲜笋;三里河同和居特别推出了“冰镇版”的银耳莲子羹。

本报记者 吴颖

肯德基为“90后”拍电影

7月9日-29日,肯德基联合土豆网共同出品的“肯德基对话90后之《青春万万岁》”原创电影视频征集活动启动。电影由一帮“90后”自编、自演,讲述了一个关于“90后”青春、梦想和成长的故事。

此次肯德基联合土豆网共同出品这部“90后”励志影片《青春万万岁》,是运作了5年的“肯德基对话90后”项目的活动之一。肯德基品牌总经理韩贇麟表示:“‘90后’的孩子对肯德基品牌有着不一样的情感,肯德基有义务和责任为他们做些事情。电影是‘90后’的一种表达方式,肯德基希望借此活动可以真诚地帮助他们实现梦想,透过‘对话’这个沟通的平台与‘90后’互动,让更多的人理解‘90后’。”影片将于8月6日在网络首映。此外,首映专区除了首期话题“你说我说90后”外,还将陆续推出“90后看自己”、“电影大预测”等相应的宣传片。

本报记者 张笑嫣

昆明高上高进京拓市

作为云南云腿月饼领导品牌的“鹤香楼”月饼生产厂家“昆明高上高食品有限公司”,7月8日在北京宣布成立“昆明高上高食品有限公司北京分公司”。

记者注意到,在此次成立北京分公司的发布会上,“高上高”专门邀请了北京的知名零售商一同分享“快乐”,并特地向家乐福、沃尔玛等连锁“大鳄”们介绍了自制的16款“鹤香楼”云腿月饼。据悉,此次首批进京的“鹤香楼”云腿月饼以传统的“硬壳”和“白饼”为主。这些云腿月饼都是采用传统经典的手工制饼技术生产,早在2005年就通过了HACCP认证,是国内首家通过HACCP认证的云腿月饼品牌。

本报记者 吴颖

中国全聚德集团
CHINA QUANJI DE GROUP

全聚德 仿膳饭庄 丰泽园 四川饭店

四川饭店:

鱼香虾肉

开水白菜

精品宫保鸡丁

鱼香明虾球

四川饭店订餐电话: 010-83225559、010-83220009

地址: 北京市西城区新街口北大街3号

全国统一客服热线: 400-700-1864

股票代码: 002186