

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。这样做出来的高汤烹制菜肴，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”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邻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，叫响今年头伏消夏菜的开场，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骥麟表示：“‘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，肯德基希望借此次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

股票代码：002186

中国全系德集团 CHINA GUANLDE GROUP

全系德 俏膳饭庄 豪源园 四川饭店

四川饭店

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

四川饭店订餐电话：010-83225559、010-83220009