

《熊猫餐厅的故事》

出处: <https://www.youtube.com/watch?v=50HMB02rwac>

这段视频介绍的是美国熊猫餐厅的发展及其在经营中所诞生的几道最为著名的菜肴。

上世纪七十年代,就读于美国堪萨斯州(Kansas State)鲍尔温市(Baldwin City)贝克大学(Baker University)数学系的程正昌遇见了同校的蒋佩琪,两位情投意合的华裔高材生此后相识、相恋、终成眷属,并促成了西方最大的中餐连锁店——熊猫餐厅的诞生!程正昌的父亲为川扬菜大家,曾在大名鼎鼎的圆山大饭店担任总厨;所以他在烹饪上可以说是家学渊源——这也是熊猫餐厅此后能获得成功的根本所在。

而他的妻子蒋佩琪出生于缅甸的一个华人家庭,留学美国后在数学、计算机、电气工程多个领域均取得了学位。这位才思敏捷、善于学习的女老板在经营中更是勇于尝试,接受各种先进的理念技术。从早期的便携式点单系统到如今的自动化烹调机器人,都是在她的力主下率先加入了熊猫餐厅。两人的结合让熊猫餐厅在传统与新潮、工艺与效率间得到了协调的发展,进而一路成长为如今拥有两千余家门店、生意遍布12个国家的中式快餐龙头企业。

那么威名赫赫的熊猫餐厅从1983年开业至今,究竟是靠着哪些名菜完成了生根发芽、蓬勃发展呢?

情投意合	qíng tóu yì hé	mutually affectionate and compatible
终成眷属	zhōng chéng juàn shǔ	finally become a couple
家学渊源	jiā xué yuān yuán	deep-rooted family tradition in scholarship
龙头	lóng tóu	industry leader
企业	qǐ yè	enterprise
原汁原味	yuán zhī yuán wèi	authentic and original
积累	jī lěi	accumulate

1973 年，程正昌和父亲开了一间叫做“熊猫客栈”的餐馆。当时“熊猫客栈”的经营风格比较传统，走的也是舒适高端的路子，提供相对来说原汁原味的正宗中餐，甚至连餐厅的中文译名都选择了“聚丰园”三字。程正昌在经营中积累了很多宝贵的经验。他发现传统中餐中一些精烹细作、费火费时的菜肴相当影响餐厅翻台的效率，并且也不是所有中餐菜肴都能赢得美国本地顾客的青睐。

于是，在十年后的 1983 年，当第一家熊猫餐厅开业时，程正昌将新餐厅的定位转变为改良的美式中餐。在烹饪手法上，美式中餐以出餐速度相对较快的爆、炒、煎、烤、油炸为主；口味上，则多为西方人更易接受的糖醋。而这其中的第一道爆款菜品，便是创制于 1987 年的橙子鸡。此菜是由熊猫餐厅的行政主厨安迪·高（Andy Kao）根据另一款无中生有的美式中餐名菜——左宗棠鸡改良而来。两者在味型上都属于中餐传统糖醋口，但橙子鸡的独特之处是需要额外在酱汁中加入带皮的橙汁。这个灵感据说来自安迪·高在夏威夷时品尝当地美味的经历，而在具体做法上却符合传统中餐的烹饪流程。制作时，先以辣椒、生姜、大蒜炆锅，之后加入料酒和酱汁，然后将挂糊并炸过两次的鸡腿肉丁倒入锅中翻炒搅拌，最后淋入香油亮色增香，即可出锅。其美式的部分主要体现在用料和口味上。首先，最开始时橙子所用的鸡肉是中餐惯用的带骨鸡块。后来，为了照顾老美的饮食习惯，才换成了如今的去骨腿肉。而此菜的灵魂则源于橙鸡中的酱汁，这也是熊猫餐厅最引以为傲的秘密之一。酱汁甜中带咸、又略带柑橘的清新，这种新奇美妙的味道让几乎每个尝试过的老外都拍手称赞。据说，每两个来熊猫餐厅消费的顾客就至少会点一份橙子鸡。这道招牌菜在熊猫餐厅的年均销量更是达到了令人咋舌的一亿磅之多！！

定位	dìng wèi	positioning
无中生有	wú zhōng shēng yǒu	fabricate out of nothing
灵魂	líng hún	soul
引以为傲	yǐn yǐ wéi ào	take pride in
令人咋舌	lìng rén zhà shé	stunning; jaw-dropping

在熊猫餐厅四十余年的经营史中，鸡肉一直是绝对的主角。除了上面提到了橙子鸡（以外），左宗鸡、宫保鸡丁这些在海外久负盛名的中餐典型自然也在熊猫餐厅的菜单之内，四季豆鸡、土豆鸡、黑胡椒鸡也都是口味各异、但均以鸡肉为主的快炒菜肴。总之，相对便宜的原料价格和上浆烹饪后嫩滑的口感，让熊猫餐厅在经营中一直对鸡肉青睐有加。

而除鸡肉外最受欢迎的菜品，那应该就要数北京牛肉和蜂蜜核桃虾这俩菜了。北京牛肉诞生于北京奥运会召开的 2008 年，同时也是熊猫餐厅开业的 25 周年纪念。于是在双喜临门之下，熊猫餐厅推出了这道以腌制牛肉为主料、辅以红椒洋葱、加浓郁酱料炒制而成的新兴菜肴。它最早的灵感很可能来自另一道以猪肉为主的著名粤菜——咕咾肉。但熊猫餐厅的创新之处是在甜酸之外，还为北京牛肉添加了辛辣的味道。当然这种所谓的辛辣，是小心参考了老外的接受程度的。说白了，也就是炆锅的时候，稍微放俩干辣椒的水平。但即使如此，北京牛肉仍经常和宫保鸡丁一起，并列成为美国食客心中爆辣中餐的代表。

而在北京牛肉诞生两年后的 2010 年，蜂蜜核桃虾也登上了熊猫餐厅的菜单。此菜最早的出处据说出自融汇东西文化的美食之都——香港。起初是一道经常出现于名流宴会上的西式粤菜，约在上世纪八九十年代传入美国。随后，日本和食在美国流行起来。于是，在代表新鲜、低热的健康饮食寿司之后，日本的面物、炸物、烤物、锅物等日料大类也渐次登陆。善于经营的熊猫餐厅很快从中嗅出商机，推出了与日本天妇罗（tempura）炸虾类似的美式中餐——蜂蜜核桃虾。

久负盛名
双喜临门

jiǔ fù shèng míng
shuāng xǐ lín mén

long-standing reputation
two happy events come at the
same time

嗅出

xiù chū

sense; sniff out

熊猫餐厅之所以能在高傲的美国完成如此伟业，原因当然不一而足。首先，他们是美国快餐中少有的拒绝加盟、坚持直营的商家。在美国这样的选择通常意味着极大降低了企业的成长速度；但从顾客的角度来看，这也意味着无论你去到哪家熊猫，质量与服务都能始终如一。此外，在这种传统的经营理念之外，熊猫餐厅又是多元化经营的践行者。

还记得初创时提到的那家“熊猫客栈”吗？如今作为集团旗下的独立品牌，它也仍在不断成长，其经营方向正是为顾客提供品种丰富的正宗中式美食，且店内始终保持着提供中文点餐的服务选项。而与其并列同行的是在加州开设的“熊猫创意厨房”（innovative kitchen）。“熊猫餐厅”选择在这里测试自己的服务方式、开发全新的单品、尝试将各国的饮食文化融入于中餐之中。这种既不自视甚高、也不一味逢迎的经营理念其实很值得中餐经营者们学习啊！

俘获	fú huò	capture; win over
忠实	zhōng shí	loyal
不一而足	bù yī ér zú	too many to count
加盟	jiā méng	join a franchise
直营	zhí yíng	directly operated
始终如一	shǐ zhōng rú yī	consistent from beginning to end
自视甚高	zì shì shèn gāo	have an overly high opinion of oneself
一味逢迎	yí wèi féng yíng	blindly flatter or fawn

一、语法结构

1. 善于 do sth shàn yú be good at

- 这位才思敏捷、善于学习的女老板在经营中更是勇于尝试，接受各种先进的理念技术。

(1) 作为厨师，他善于用简单的材料做出美味的菜肴。

2. 勇于 do sth yǒng yú dare to; be courageous in

- 这位才思敏捷、善于学习的女老板在经营中更是勇于尝试，接受各种先进的理念技术。

(1) 勇于尝试不同国家的食物能帮助我们更好地了解世界各地的文化。

3. 赢得...的青睐 yíng dé...de qīng lài win someone's favor

- 他发现传统中餐中一些精烹细作、费火费时的菜肴相当影响餐厅翻台的效率，并且也不是所有中餐菜肴都能赢得美国本地顾客的青睐。

(1) 这家餐厅的甜点赢得了很多顾客的青睐。

4. 之多 zhī duō as many/much as (used to emphasize a large quantity)

- 这道招牌菜在熊猫餐厅的年均销量更是达到了令人咋舌的一亿磅之多！

(1) 这家餐厅的菜单上有一百道菜之多，我们看了很久才决定好点什么。

5. 对...青睐有加 duì...qīng lài yǒu jiā show special favor to...

- 总之，相对便宜的原料价格和上浆烹饪后嫩滑的口感，让熊猫餐厅在经营中一直对鸡肉青睐有加。

(1) 我对这家健康餐厅青睐有加，几乎每天都去吃。

6. 意味着 yì wèi zhe mean; signify

- 首先，他们是美国快餐中少有的拒绝加盟、坚持直营的商家。在美国这样的选择通常意味着极大降低了企业的成长速度。

(1) 健康饮食意味着你要选择新鲜并且有营养的食材。

7. 将 A 融入于 B 之中 jiāng A róng rù yú B zhī zhōng integrate A into B

- “熊猫餐厅”选择在这里测试自己的服务方式、开发全新的单品、尝试将各国的饮食文化融入于中餐之中。

(1) 这家店将西餐调料融入于中餐之中，味道很特别。

二、成语

1. 原汁原味 yuán zhī yuán wèi authentic and original
 - 当时“熊猫客栈”的经营风格比较传统，走的也是舒适高端的路子，提供相对来说原汁原味的正宗中餐。
 - (1) 这家餐厅的川菜原汁原味，辣味十足，味道非常正宗。
2. 无中生有 wú zhōng shēng yǒu fabricate out of nothing
 - 此菜是由熊猫餐厅的行政主厨安迪·高（Andy Kao）根据另一款无中生有的美式中餐名菜——左宗鸡改良而来。
 - (1) 厨师通过搭配和调味，无中生有地创造出了全新的美食。
3. 引以为傲 yǐn yǐ wéi ào take pride in
 - 而此菜的灵魂则源于橙鸡中的酱汁，这也是熊猫餐厅最引以为傲的秘密之一。
 - (1) 这家餐馆引以为傲的是手工包子，每次去都能吃到新鲜出炉的热包子。
4. 久负盛名 jiǔ fù shèng míng long-standing reputation
 - 除了上面提到了橙子鸡（以外），左宗鸡、宫保鸡丁这些在海外久负盛名的中餐典型自然也在熊猫餐厅的菜单之内。
 - (1) 这家餐厅久负盛名，每次去都要排队很久。
5. 不一而足 bù yī ér zú too many to count
 - 熊猫餐厅之所以能在高傲的美国完成如此伟业，原因当然不一而足。
 - (1) 这次旅游，我们尝试了很多当地的美食，不一而足，每一种都很独特。
6. 始终如一 shǐ zhōng rú yī consistent from beginning to end
 - 首先，他们是美国快餐中少有的拒绝加盟、坚持直营的商家。从顾客的角度来看，这意味着无论你去到哪家熊猫，质量与服务都能始终如一。
 - (1) 无论是现在还是过去，这家餐厅的味道始终如一，一直保持着高水平的质量。
7. 自视甚高 zì shì shèn gāo have an overly high opinion of oneself
 - “熊猫餐厅”选择在这里测试自己的服务方式、开发全新的单品、尝试将各国的饮食文化融入于中餐之中。这种既不自视甚高、也不一味逢迎的经营理念其实很值得中餐经营者们学习啊！
 - (1) 他自视甚高，从来不愿意接受批评，总是觉得自己做得比别人更好。
8. 一味逢迎 yí wèi féng yíng blindly flatter or fawn
 - “熊猫餐厅”选择在这里测试自己的服务方式、开发全新的单品、尝试将各国的饮食文化融入于中餐之中。这种既不自视甚高、也不一味逢迎的经营理念其实很值得中餐经营者们学习啊！
 - (1) 有些餐厅一味逢迎顾客的口味，却忽略了食材的新鲜和营养。

三、思考题

1. 熊猫餐厅是如何从最初的传统中餐店发展成为如今的美式中餐连锁餐厅的？
2. 程正昌和蒋佩琪在经营熊猫餐厅时有哪些成功的经验？
3. 你对熊猫餐厅的哪道名菜感兴趣？请你谈谈这道菜的做法进行了哪些创新？
4. 熊猫餐厅为何坚持直营而不选择加盟？你觉得这种方式对餐厅发展有什么影响？
5. 你认为熊猫餐厅如何平衡传统中餐和现代化快餐的关系？