從加州到米德爾敦
遠東美食
Far East Gourmet
開啟新篇章



遠東美食佈置精美的宴會桌，為家庭慶祝、特殊場合和大型聚會提供了溫馨的環境。

摘要：對Han Zhu來說，在紐約州米德爾敦開餐廳，從來不是他精心規劃的職業藍圖的一部分。

Zhu在加州當了多年職業嘻哈舞者和舞蹈老師。後來，他遇到一個意外的機會：米德爾敦有一家餐廳，老闆準備退休。他開始考慮接手。幾個月後，遠東美食開業了。

餐廳五月底開業，目前還在試營業。Zhu從小喜歡做飯，現在他有了一個新目標——溶入小鎮社區。這家餐廳讓他把這兩件事結合在了一起。

「我對做飯有熱情。」Zhu說：「我能把這事做成。」

開餐廳的漫長之路

Zhu在中國長大，18歲搬到美國。他說，在那之前，他已經12年沒見過母親了。

母親後來來了美國。Zhu的童年大半是由親戚撫養。親戚們開著餐廳，廚藝精湛。

到了加州，Zhu在加州大學聖巴巴拉分校（University of California,Santa Barbara）讀經濟學，但沒找這方面的工作。他去當了競技舞者和嘻哈舞老師，幹了大約12年。

他還嘗試做私廚，在家裡為親朋好友做飯。

開餐廳的機會出現時，他的Airbnb生意基本已經不需要怎麼操心了，他有空去考慮點新東西。和加州比，這裡開餐廳成本更低，這是另一個原因。

「在加州，開家餐廳動輒就要花一百萬美元。」他說：「那不是我能負擔得起的，但在這裡，就便宜多了。」



招牌菜之一：牛仔骨

這個機會也讓他離住在這附近的母親更近了。

遠東美食布置精美的宴會桌，為家庭慶祝、特殊場合和大型聚會提供了溫馨的環境。（圖片：遠東美食提供）

帶來家鄉的味道

Zhu說，他來米德爾敦，並不打算開一家典型的美式中餐館。

他的家鄉是中國東北的哈爾濱，他想讓食客體驗那個地區，以及亞洲其他地方的風味。

「我想把家鄉的味道帶到米德爾敦，介紹給從來沒吃過的人。」他說。

有一道菜特別能代表這個目標：鍋包肉（Guo Bao Rou），也就是酸甜口味的豬肉，一道傳統的中國東北菜。

Zhu說這是他家鄉文化的標誌性菜餚，醋香濃郁、口感酥脆。他說自己之所以想把這道菜做精，部分原因是在別處很難找到正宗的做法。

「我是吃著那個味道長大的，」他說：「我知道它吃起來甚麼樣。我知道它應該看起來甚麼樣、聞起來甚麼樣。我想把它做得盡可能正宗。」

店裡其他受歡迎的菜還包括韓式炸雞、牛仔骨和冰花煎餃。菜單上還有受日本、韓國和中國烹飪影響的菜餚，以及Zhu在灣區愛吃的美食。

「我從來不把食物看作是一個獨立的概念，因為現在一切都是融合的，」Zhu說。「只要好吃，就是好食物。我只在乎這個。」

邊做邊學

經營餐廳是一個艱難的學習過程。在開遠東美食之前，Zhu從來沒在餐飲業幹過。

「我必須從上到下學習一切，從進貨、庫存到培訓和僱人。」他說：「我甚麼都得學，無論在身體上還是精神上，這都是一個很大的挑戰。」

他也在瞭解當地顧客想要甚麼。

起初，他以為自己的一部分職責是向顧客介紹中餐背後的歷史和文化。但後來他調整了方法。



招牌菜之一：鍋包肉

「大多數人吃飯的時候，就是想吃飯。」他說：「他們來這裡是為了吃頓好的。僅此而已。」

他現在不再試圖教育顧客，而是專注於製作人們喜歡的食物，同時逐漸擴大他們的選擇範圍。

他的菜單還在不斷變化，目前正在考慮推出季節性和每週特色菜。

在米德爾敦找到一席之地

Zhu說，餐廳的環境對他來說很重要。與大城市的互不相識相比，他更喜歡小社區的節奏和人際聯繫。

「我喜歡這樣的小鎮。」他說：「你能和顧客建立更多私人的聯繫。這種聯繫非常重要。」

他希望遠東美食能成為當地家庭熟悉的聚會場所——一家安靜、舒適的餐廳，人們可以在這裡嘗試一些不同的東西。

「我想和每一個來餐廳的家庭建立當地的聯繫。」他說：「給他們和家人、孩子吃飯時提供一個不同的選擇。」

這種聯繫已經開始成形。Zhu參加了當地的社區活動，包括中秋節和一場中國文化活動。他說，與人交往帶來了他從未預料到的機會。



遠東美食老闆Han Zhu。

對Zhu來說，這些關係正變得和餐廳本身一樣重要。當被問及是否希望餐廳成為當地社區的一部分時，他說：「那是我的目標。」

新篇章

Zhu開餐廳的道路並不尋常——從中國到加州，從經濟學到職業舞蹈，如今又從給朋友做飯到經營自己的餐廳。

他說，他也開始把自己看作是一個被不止一種文化塑造的人。

「我熱愛這兩種文化。」他說：「我是美國人，但我也不是完全的美國人。我也不是完全的中國人。這就是我。我處在中間地帶，努力把兩者最好的一面結合起來。」

現在，他希望在米德爾敦建立一些持久的東西。

「我的夢想是讓這家餐廳成為來米德爾敦旅遊的人的一個標誌性去處。」Zhu說。

眼下，他還在學習，在調整菜單，在結識鄰居——一道菜一道菜地做，一次一次地和人交談。

「我想學習。」他說：「我想看看人們對食物的看法。我到處聽取建議。」

遠東美食位於米德爾敦的17M公路。餐廳菜單上有中餐、韓餐和其他亞洲風味菜，包括：酸甜豬里脊、韓式炸雞、冰花煎餃、北京風味鐵板孜然羊肉和麻辣燙。

（英文原文首發於visiontimes.com）

文章圖片：遠東美食提供

德技同讚 耳通人靈

耳通 聽力檢查 助聽器 中心
Landa Hearing Center

超過30年 成功幫助過5萬多人
配戴合適的助聽器 並定期追蹤使用效益

專精 成人及少兒各種聽覺檢查，採用高尖端、最先進的助聽器技術。裝配前做詳細評估和分析，配戴時依不同聽力程度做準備調音矯正，分析周圍聲音，對不同環境進行最佳頻道調整，提高噪音背景的辨識能力，發揮助聽器最佳效果，提升病人的聽覺與生活品質。裝配助聽器成功率高達90%以上，接受大部分保險，可現做或訂做內耳式及耳背式助聽器，同時兼顧實用性、個性化，美觀、大方、時尚。



驗耳師 聽力檢查專家
曾文瑛博士 Dr. Alice M. Chan Au. D
佛羅里達大學聽力學博士
Au.D Certified Lic. Audiologist
擁有紐約州驗耳師專業執照，美國聽力學會會員，聽力檢查準確度高，專精兒童、成人、老人聽力檢查，曾任紐約十四街耳鼻喉專科醫院聽力醫生。



助聽器專家 李孔耀先生
擁有紐約州助聽器專業執照
Lic. Hearing Aid Specialist
採用最新先進的技術，為患者量身定做助聽器，提供耳內式、耳背式助聽器，訂做助聽器耳膜以及多種美觀、時尚受青少年喜愛的多彩助聽器。



驗耳師 聽力檢查專家
Dr. Lambert Lee Au. D
佛羅里達大學聽力學博士
Au.D Certified Lic. Audiologist
擁有紐約州驗耳師專業執照，美國聽力學會會員，聽力檢查準確度高，專精兒童、成人、老人聽力檢查。

超準出調 定期追蹤

華埠金輪大廈803室
139 Centre Street, #803, NY 10013
Tel:212-406-1968 Fax:212-431-1044

法拉盛飛越皇后大廈7H
136-20 38th Ave, Suite 7H, Flushing, NY 11354
Tel:718-353-5626 Fax:718-353-5622