

新
不是
一切
不新
什么
都不是

篇 | 5 |

策划统筹
摄影视频
专题采写
新快报记者
郭思杰
观显锋
陈斌
陈斌
陈斌
龚吉林

广州人是懂吃的,如同广州这座城,低调不张扬,却十分有“心得”。

在这样的城市做餐饮门槛并不低,从食材到口味再到服务,环环相扣,哪一环都不能出岔子。好食材铸就好口味,好的服务提供良好的用餐体验,也让一餐饭的情绪价值被拉满。

什么谓之为“好”的服务?不是食客一有动作就马上跟进,也不是时时刻刻守在食客旁边,人与人的相处“边界感”同样重要,美好关系需要适度空间,餐饮服务也一样,既要让食客感受到无微不至,又不会让人窒息甚至反感,如何平衡?这是学问,也是技巧。

隐形管家服务于无形

花胶鸡汤配海鲜 鲜上加鲜

在广州,想要吃花胶鸡汤锅底的港式火锅,你就选禧悦楼,它虽然不算是新店了,但它从“登陆”广州伊始的服务理念直到现在依然很“新”。

“为你剥虾,只是基础。”禧悦楼副店长李敏怡说。

不管是吃火锅还是吃正餐,带壳类的食材永远是令人头疼的焦点之一,自己家人朋友聚会可能还稍好点儿,倘若是商务宴请等相对比较正式的场合,面对带壳的虾或螃蟹,吃还是不吃?吃,容易手忙脚乱不优雅;不吃,美味当前不让吃?纠结!

这种“灵魂拷问”在禧悦楼被完美解决,你只管负责享受美食即可,接受过专业培训的小哥哥、小姐姐们负责那些“过程的繁琐”,这也是禧悦楼5年来最被食客所津津乐道的地方——服务。

而且术业有专攻,一些食材的涮烫时间即火候把控人家更专业,有时候一餐饭想要吃好,所有细节都是关键,任何一个环节但凡出现一丁点儿“幺蛾子”,整餐饭的体验感都会受影响、打折扣,这就是专业与业余之间最大的区别。当然你说“吃饭还那么多讲究”“我就不是那种讲究人”,没关系啊,你不讲究有人帮你讲究了,那何乐而不为呢?

禧悦楼最经典的锅底是花胶鸡汤,未吃饭,先喝汤,熬制数小时的汤底黏稠得都黏嘴,滋味浓郁,一碗汤下肚,万事好商量。

花胶鸡汤配海鲜,是鲜上加鲜的加分项。九节虾,服务生小哥哥帮食客涮烫到即将断生时便离锅剥虾,剥好后再回到花胶鸡汤的锅底中复热,再分到每位食客面前的碗中——整个环节当中的每个细节都想到了。

再以食客点击率比较高的小海鲜拼盘为例,如果想要吃到每一种食材该有的鲜、甜、脆,那必须自己不动手,让专业人士操作,你就只要动嘴负责吃与聊天这两样就行了——“恰当时间为分餐”,是禧悦楼服务的宗旨之一,服务行业最不容易做到的其实是“眼力见”,一餐饭时间,如何既能让食客吃得开心,又能让服务员省心,考验的是专业技能和经验。

客吃得好、用餐感受好,同时又不觉得被干扰、被过度服务,这讲究可就深了,有些餐厅提供的那种过于“贴身”的服务往往让食客感受得不是“贴心”,反而可能会成为某种心理负担,服务人员的进退有度、适时把握时机提供服务,化身为“隐形管家”一般的“存在”,才是细节处见真章。

觅食地
禧悦楼

地址:广州市天河区临江大道391-395号天德广场1号楼L2M层



■金牌花胶鸡汤,饭前先喝一碗汤,美味又美好心情。



■蓝瓜子斑一鱼两吃,头尾可以椒盐或美极,鱼肉起片涮烫。



■海苔响铃,这也是店家招牌之一,将海苔也就是紫菜手工卷制进响铃里,增加口感的丰富度。



■海鲜拼盘,要吃到每一种食材该有的鲜、甜、脆,专业人士会帮你操作。