

伊建敏:做老板要懒

文 / 徐秀秀 摄 / 胡梅铭

在约定的时间到伊家鲜酒店。一进门,就看到伊建敏明晃晃的光头,一张精力旺盛的脸,让人觉得踏实的身材。他的办公室里堆满了各种古典餐具,古杭熏风阁的餐具就要在这些古典的盆盆罐罐中选定。采访中他给人感觉彬彬有礼却格外健谈。

好厨师要勤快,好老板要懒

伊建敏从业的26年来都做着和餐饮有关的事情,而做厨师这一行当便是16年。问起伊董的厨师职业生进到经营者的转变,他似乎很淡然,觉得那是水到渠成的事情。

虽说伊建敏小到一快桌布都要操劳,但是他仍然觉得做老板不能管得太多。“好的厨师只需要勤奋,好的经营者并非如此,我反而觉得老板应该要懒。水至清则无鱼。如果太过勤奋,下面的人就会没有空间,或者产生依赖性,经营一个酒店是需要团队合作的,老板的个人作用必须淡化。”

说到厨师和经营者之间哪段经历比较快乐,伊建敏直言,说不上哪个比较快乐,各有各的乐趣和痛苦。当然,压力是不言而喻的。他说:“压力很大很大,特别是在杭州做餐饮这个行当。但是压力越大成就感也就越大。我们普通人其实也一样,一旦失

去了一个目标或者精神支柱,是非常痛苦的事情。有的时候压力是生存下去的动力。”

和金庸颇有渊源

伊董和金庸还有一段鲜为人知的渊源。伊董出生在书香门第,家族里的大部分人都是文人,他的舅舅张梦新还是浙江大学人文学院的教授。“我的舅舅是金庸的朋友。有次舅舅带金庸来我店里吃饭,金庸很喜欢,感觉很好,和我聊天以后还送了我六个字,就是‘厨中之教授也’。”金庸每次到杭州行程都很满,但总是会去伊家鲜吃饭。伊董说金庸很喜欢吃杭州菜,不怎么挑食,对片儿川很感兴趣。

“早几年,有次金庸突然说要来我店里吃饭,已经是下午4点多,我都没准备,于是只好骑了个小摩托去龙翔桥菜场找菜,一边开一边在想该安排什么菜,凑巧的是菜场竟然还有条4斤重的野生黄鱼,我花了4000块钱立马买下。老先生吃了很高兴,觉得很不错。这样的东海野生大黄鱼是很少见的,老先生真是太有福气了,一般人想吃还吃不到的。”

我要办最拉风的婚宴

伊建敏是个极具策划能力的人,就拿古杭熏风阁来说,其中的一个最大亮点便是婚宴酒席的特殊设

计,而这便是他日思夜想的一个点子。“大厅的梁上会根据不同的季节插满不同的花,很有味道。”而他说自己曾经把SOS的场地拿来当作最理想的婚宴设想场地,“那里的圆型厅太适合做婚宴了,还可以弄个时光隧道什么的。”

一说到场地设计和活动策划,他的两眼就放光,“我将为杭州人设计最为时尚的婚宴,摆脱以往的传统观念。”

他把古杭熏风阁设计成三个档次,前庭是大众消费级别,他自嘲是萧山路边店的升级版。而其他的厅则满足不同顾客群需求,就像伊家鲜的其他品牌和分店一样,“各个击破,抓住各个层次消费者”是他经营的思路。

●假日对话

想给李嘉诚拎三年包

城市假日:除了老总,你觉得自己最适合做什么?

伊:策划总监,我的想法太多,点子太多,有的时候有点疯。

城市假日:有人说你是一个儒生,你觉得自己是吗?

伊:我不是儒生,但我倒是出生在书香门第,不过小时候成绩差,是家族里坏小孩的典范,很没地位的。

城市假日:很多厨师有他自己做菜的个性,你有什么特点?

伊:我有洁癖,特别爱干净,对不够干净的厨房很反感,所以我的工作服永远是雪白的。

城市假日:你吃过的令你印象最深刻的菜是什么?

伊:我蛮骄傲的,目前没有。但是有印象深刻的酒店,管理很好,那是四川成都的银杏酒店。

城市假日:你朋友这么多,来你这吃饭都不掏钱怎么办?

伊:朋友是一辈子的财富,不能用钱来衡量。

城市假日:有偶像吗?

伊:有,希望给李嘉诚拎3年包。多跟聪明人接触成长就快,他是我的偶像。

城市假日:如果他来收购你的店你会怎样?

伊:不用购,全部送给他。

城市假日:目前最想做的事情?

伊:旅游。做老板以后这是一种奢望。我很操劳。

●美食观点

1、吃东西一定要有感觉,不能反其道而行之,该大块吃肉的时候就要痛快淋漓,不要细嚼慢咽。

2、坚决不吃反季节的东西,追求自然,遵循自然规律。

3、吃东西不能看外表,越是漂亮的东西越是要小心。现在技术很发达,餐饮业也是一样,其实质朴的东西才是最好的。

人物名片

伊建敏,伊家鲜老总,曾被金庸称为“厨中之教授”。1980年12月入行,先后在杭州岳湖楼菜馆、杭州酒家、杭州之江饭店等单位工作,历任厨师长、餐饮部副经理、行政总厨等职务。1996年3月创立“伊家鲜”,任董事长,先后创立伊家鲜、云水、古杭熏风三大餐饮品牌。由金庸亲笔题字的古杭熏风阁餐厅即将在9月开张。

婚宴餐厅吃出惊喜来



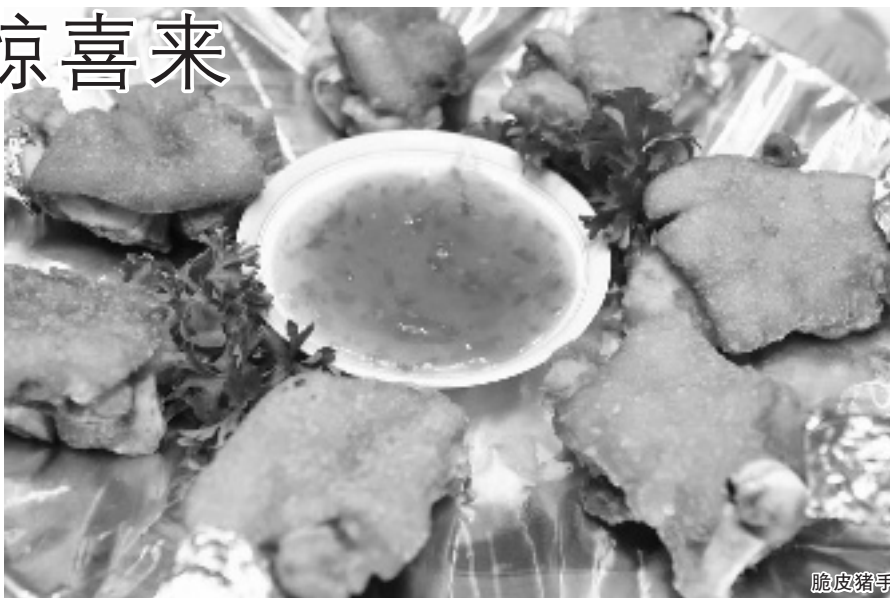
铁板芋泥。



广式蒸鱼钩



冰镇基围虾



脆皮猪手

文 / 徐秀秀 摄 / 胡梅铭

作为一家老牌三星级酒店的餐厅,想高调也高调不起来的,更何况是深藏在酒店中。华侨饭店的鸿福餐厅最近一直在对外宣传它的婚宴主题餐厅,抄起了一股婚宴热潮,人们脑海中的婚宴餐也许充满了各种热闹的场面和庞大的排场,华侨饭店的位置倒是好得无可厚非,坐落西湖边,浪漫奢华古朴这样的辞藻都可以用上,但是婚宴餐能做出啥特色来,出于对这块领域的陌生,我们决定一探究竟。

鱼钩也能吃?

食客:小新

职业:金融业

一盘鱼上来了,没见过这种鱼问经理叫什么?答曰:广式蒸鱼钩。什么?鱼钩也能吃?原来是江里的一种鱼因其形似勾得名鱼钩。清蒸保持原味这种鱼肉质鲜美滑嫩,江鲜果然不同,沈经理说如果到了冬天这里还

有冷水鱼味道更加鲜美。

锦绣四碟,冰镇基围虾,浓汤鸡煲翅,广式蒸鱼钩,香干子排,脆皮猪手,铁板芋泥,台湾酒酿鸭,蒜泥荷兰菜,传菜葫芦都是价格实惠,货真料足,做工讲究的菜。吃完以后改变了我对这家饭店中的饭店的看法,总体评价三星的装修,三星的价格,四星的水平。

可怜我把鱼翅当成了粉丝吃

食客:阿凡

职业:自由职业

华侨是个老饭店,中餐厅在饭店的5楼,还要穿过客房部,位置不是很理想。不过饭店的经理很热情,寒暄了几句就直接上菜了。第一道是浓汤鸡煲翅,虽然是平民的普通鱼翅,但是是干发的,很鲜,再配上香浓的鸡汤,鱼翅的鲜味和鸡汤的香味结合的恰到好处,好吃啊,不禁让我这个待业青年对未来充满了希望。刚正准备消灭它,看沈经理把一碟调好的醋和香菜倒到煲里,有滋有味的吃起

来,我想我不放岂不显得我不够专业?一倒肠子都倒进去了,刚才的鲜香一下子全没了,剩下整碗都是醋的酸味,不吃又太浪费,只好把它当粉丝吃掉了。

接下来上的几道菜平平无奇。一段沉闷之后让我精神一振的是广式蒸鱼钩,每条鱼都经过厨师的精挑细选,无论身材和相貌都是一等一的,肉很紧、细嫩,再配合广式传统蒸法,保留了鱼肉原有的鲜味和营养,得到各位食客的一致好评。

帮主点评:

这家店的特色就是既能满足大众消费又能满足商务消费,尝了它的菜觉得比想象中要好得多,只是环境受于老饭店的局限,稍稍逊色了点。好的餐厅都非常注重选料,这家餐厅在这个上面还是下足了功夫,店里的很多豪华菜是1917花园餐厅供料,所以不怕吃不到新鲜的好东西,虽然是酒店菜,但有一个好处是能囊括各种菜系,杭帮菜、粤菜、创新菜,只要想吃就能供应的上。

麦当劳厨房的秘密

豆豆

15年前麦当劳进入中国市场的时候让中国人知道了什么是真正的快餐文化,15年后麦当劳餐厅在中国市场又首开先河,即日起全国麦当劳餐厅举办独具创新的厨房开放日活动,麦当劳的厨房将每天为公众开放,让消费者亲眼目睹“厨房的秘密”,吃上放心的快餐。

8月30日,记者穿上由麦当劳提供的衣服帽子参观了厨房的整个运作流程。在厨房看到麦当劳如何在选择配料上把关,如何对烹调温度及时间进行控制;在食品烹制的不同工序中,消费者还看到麦当劳的操作人员使用不同颜色的手套,以避免食物的交叉污染。如果有顾客感兴趣的话,随时可以和麦当劳餐厅的工作人员联系,去一探究竟。

业内人士称,麦当劳的这一举动使食品安全这一热门话题从执法部门的曝光转向了企业自身的管理和自律,值得国内餐饮业的借鉴。