

风靡全球有什么道理

杭城洋快餐的前世今生

第一次去 Subway,那个叫新鲜!没见过这样巨大的三明治!于是盯着眼前的 16 款三明治彻底晕厥。对于一个从来没有吃过的人,这些写着火鸡胸、金枪鱼的牌子,是绝对想象不出它的口味的。胡乱选一个吧!“我要一个金枪鱼。”你以为这样你就完事了?其实点餐才刚刚开始。“你要的是全麦面包?还是意大利奶酪?”从 5 款面包里想象着口味,于是下手点了一个。服务生把面包烤热,接着到了下一个人的手里,又问:“您要加什么蔬菜?”蔬菜……看着眼前的红红绿绿,呆滞了半天,说一句“全要吧!”眼见着所有的蔬菜都往里面加好,下一个人又问你:“要什么酱料?”这回彻底懵了,眼前 10 来个白色瓶子,天晓得都是什么味道,随便搞点吧!终于,经过好几回的选择恐惧,搞定了一个三明治。

洋快餐就是 Junkfood 吗? 99% 的人会这么认为。但新式洋快餐的进入让人们看到,原来快餐也是打着营养牌的。



文/见习记者 徐秀秀 摄/任焯

Papa John's 中文名:棒! 约翰

背景故事:来自美国的地道比萨。全球著名的 PIZZA 连锁企业 PAPAJOHN'S 成立于 1985 年,至今在全球 20 多个国家已拥有 3000 家门店。还在上高中的时候,Papa John's(棒! 约翰)的创始人约翰施纳德先生就有一个梦想:用最好的馅料做出最好的比萨,并将这些新鲜热腾的产品免费送到顾客的家中。1984 年,施纳德先生大学毕业回到家乡后,着手开始将梦想变为现实。他卖掉了自己的汽车,花了 1600 美金买了一套餐馆设备,并将他父亲酒馆后面的杂物间改建为厨房,每天现做新鲜美味的比萨饼,热情款待客人。不久,施纳德先生做的比萨饼就口碑相传,小店里常常顾客盈门。随着越来越多的顾客喜欢上他可口的比萨,全球第一家 Papa John's(棒! 约翰)比萨餐厅于 1985 年 3 月诞生了。

说三道四:如果说吃比萨,我绝对只选择这里,并要为他家打广告,因为杭州的比萨真的都

不怎么地道,油油腻腻根本就没有比萨本该有的香浓和纯正。喜欢用黄油酱沾着吃比萨,绝对是非常深入的口味享受,那才叫到位。这里的比萨可以选择一半一半,也就是一个比萨可以吃两种口味,实在满足了我贪婪的食欲。另外他家还很周到地准备了青口小辣椒,在别的比萨店也是不会享受到的。

推荐主食:一半“上海风情”,一半“超级棒约翰”,一次享受截然不同的美味。

“上海风情”是带有甜味的素食比萨,清新,一点都不油腻。“超级棒约翰”则是他家的招牌,味道相对要浓烈得多,两者配合,仿佛一下到了两个世界,而且两个人吃的话,刚好可以配合好两个人的口味。

价格:60 元左右

地址:湖滨路 8 号

(下转 E7 版)

Subway 中文名:赛百味

背景故事: SUBWAY(赛百味)是全球第一大特许经营企业,也是全球第二大连锁快餐机构。目前,赛百味在全球 82 个国家已经有超过 23600 家的连锁加盟店,仍以惊人的速度在发展。1965 年,17 岁的弗累德·德卢卡为了大学学费向好友彼得·巴克寻求帮助和建议的时候,彼得建议他:“你应该开一家潜艇三明治快餐店”。彼得借给了这个充满热情和朝气的年轻人 1000 美金。一个月后,1965 年的 8 月 28 日,第一家店开在康州的布里奇波特,也就是今天的 Subway 的前身。

说三道四:第一次去吃会完全被复杂的点餐程序搞晕掉,从面包到最后的酱料都要你

一一选择,结果是在每个抉择之前你都痛苦无比,因为从来没有在吃饭的时候经历过这样痛苦而繁杂的脑力劳动,好在这是地道的美国文化,如果是家中餐厅,你一定会投诉。

推荐美食:金枪鱼三明治

三明治自然是这里最地道的美食了,至于口味的好坏要看你的本事了。如何挑选蔬菜和酱料关系着你的三明治的口味是浓烈还是清淡,是甜或咸。小记尝试了下,蛋黄酱属于口味较重而且偏甜的,其他则是胡乱加的。如果对自己的调配没信心,可以让服务员给你加,也就是标准配制。

地址:杭州市中山北路 310 号中大广场
价格:21 元/份左右



骗但不骗你!

走进瑞天 品味生活
时尚、风情、艺术、浪漫
山地咖啡避风塘·茶餐厅

标准间: **220**元
单人间: **190**元
豪华单人间: **232**元
景观房: **238**元
套房: **352**元



瑞天风情假日酒店
Ruitian Boutique Holiday Hotel