

赛百味餐饮连锁中国 第 100 家门店开业

2008 年 10 月 27 日赛百味餐饮连锁中国第 100 家门店将在上海环球金融中心落户。为了答谢广大顾客的支持,这一天全中国所有的赛百味餐厅以免费赠送每位顾客一份 6 英寸三明治的方式来庆祝这个特殊的日子。杭州三家赛百味餐厅活动时间为上午九点时至上午 11 点,每家店各送 100 个免费六寸三明治。

“对于这个发展里程碑我们引以为豪,它离不开我们所有顾客、加盟商以及赛百味全体员工的支持。在世界最高的大楼里开出赛百味在中国的第 100 家门店,确实象征了我们的品牌在中国发展的至高期望,同时更希望这个享誉全球的健康美式快餐能为我们浙江人民带来新鲜健康的美食和公平公正公开的连锁经营机制。”浙江赛百味负责人自豪地说。

“我目睹了赛百味在中国开设首家店到今天一百家店发展的全过程。赛百味在中国的第百家店证实了品牌的成功,就像许多特许经营者拥有了他们第二、第三家店一样。赛百味的宗旨是用自己在全球 44 年累积的指导经验,向中国的经营者提供创业的机会。新鲜、健康、美味的三明治深受我们中国顾客的喜爱,这使我们确信在 2015 年门店数将会达到 1,000 家。”赛百味亚洲区董事 Karen Eidsvik 说。

早午餐之异域风情



中欧早午餐

看点:三文鱼

炒蛋配烟熏三文鱼、烤吐司、金文必芝士及水果酸奶色拉

三文鱼有不同的做法,意大利式早午餐里三文鱼以整块的形式出现,在中欧式早午餐中,三文鱼和炒鸡蛋合在了一起,铺在烤吐司上。

而三文鱼在这里形状变了,不再是整块或整片的烟熏做法,切成小条和炒鸡蛋做在一起。炒鸡蛋是淡的,三文鱼略带咸味,两者合在一起,裹进吐司中,颜色和谐,腥味也去除了,至于口感,闭着眼睛都可以想象那是怎样的一番惬意和美味。



意大利早午餐

看点:番茄

三文鱼排、意式沙米配芝士番茄色拉、炒鸡蛋与帕马森芝士蘑菇配酸奶、核桃肉蜂蜜

看上去分量不足,男生或许要担心不够吃,然而细细吃来却也是有滋有味。首先,一改说起意大利就是披萨的思维定势,这次以三文鱼和鸡蛋当道。

光吃三文鱼,觉得鱼肉有些木木的,起先这盘菜并不被看好,直到 Alonso 一句提醒:把酸奶倒在三文鱼上混合着吃,才发现三文鱼加酸奶简直是人间美味,本来口感木木的三文鱼一下子就爽滑可口起来,而酸奶上的蜂蜜核桃肉也是爱美女士的最爱。核桃肉这种坚果对人体有好处,却不宜多吃,一天吃那么两三颗足矣,连量也设计得正好。

不得不说的是意式沙米配芝士番茄色拉。Alonso 喜欢用番茄这种抗氧化的食物当配料,几乎任何一道沙拉都会用到番茄,番茄含有丰富的维他命 C,是相当好的悦性食物,除此之外,作为肉食后的爽口菜,番茄色拉的作用自然不可小觑。



墨西哥早午餐

看点:酱汁

番茄汁煮焗豆、马苏里拉芝士、新鲜沙拉与鲜果色拉

无疑,吸引人的是酥酥的焗豆,大豆有营养,这在牛奶危机的今天更为适用。在这里,番茄汁起了大作用,使得它不仅吸引眼球而且吸引味蕾。

旁边的两个色拉卷上涂了马苏里拉芝士,外层的乳酪味和里面的生蔬菜合二为一,爽滑不腻。

Galanz 格兰仕

格兰仕 三人厨房

家庭旅馆的好帮手

我是做家庭旅馆的,每一位

匆匆的过客在我的小店住过后,都会由衷地感到我这个小店有家的感觉,而我的特色就是格兰仕微波炉。恰恰是这样一个细微的东西让我得到了顾客的认同,让我的小店与众不同,生意也格外红火。

三年前的冬夜,一对母子来住宿。小孩子不停地吵说要吃鱼,我用锅热,却给热糊了,于是寻思着买个微波炉。

第二天,我和老公商量了下,买回来了格兰仕。它为上了年纪的老人热过中药,为不满周岁的婴儿热过牛奶,也为年轻的伴侣们爆出过爱的爆米花,我还用它做出许多精美的点心呢,它真的是为许许多

多的人提供过方便。

三年的时光让我的格兰仕微波炉的外观变了些模样,可始终不变的就是格兰仕的品质,一千多个日日夜夜,几乎每天格兰仕都在任劳任怨地工作,很多小店的常客都会对它发出感慨:“你的格兰仕微波炉很实用呀!”他们感谢格兰仕微波炉给他们带来的方便。

在这里我本人也很感谢格兰仕微波炉,因为正是有了它,让我的小店赢得了客户。现在格兰仕微波炉已经成为了我小店不可缺少的一部分,至此我也衷心希望格兰仕能做得更好,做得更出色,能为大家带来更加优秀和优良品质的产品!