

比食堂温馨，比饭店快速 遍地开花的中式快餐店

文并摄 / 本报记者 徐秀雾

食堂的华丽转身，就是路边的那些看上去干净利落的快餐店。一直认为，快餐 = 没质量，不过，眼见中式快餐店一间开完又一间，而且一到中午吃饭时间，就开始拥挤到水泄不通，不得不承认，原来快餐店真的很受欢迎。新式快餐店，由装潢到食物已经打破原有的框框，再不单只是单调的大排加青菜之类传统盒饭，可以堂食，也可以外卖，即叫即送不过几分钟。而且店名都脍炙人口，比如“一口田”、“一碗居”、“海蓝蓝”。

我们需要更好的饭堂

每天都回家做饭已经越来越不现实了，6点下班，回家做饭，要吃上饭的话至少是8点以后了，于是快餐因为快捷就成了我们的首选。杭州城的中式快餐店越来越密集了，文三路上原先的石浦海鲜，去年变成了牛家一族这样的快餐小店，莫干山路上众多的小资情调餐厅也渐渐被快餐连锁代替，比如前不久开张的上品快餐。食客说，这些中式快餐店，比食堂更温馨，比饭店更快捷，并且有家的感觉。

“中式快餐现在越来越讲究服务和环境了。”在外婆家速堡餐厅用餐的食客小陈说，虽然吃多了之后会感觉菜比较单调，但是环境比较舒适，几位同事在一起用餐谈谈天很放松。“我们公司在黄龙这里，附近没什么可以吃饭的地方，所以公司就直接给我们办速堡的卡，这里其实就是我们的饭堂了。”

因为除了食堂，我们需要更好的饭堂，于是快餐厅纷纷变脸，装修一新，做起了自选式的中式快餐。

一个品牌两年内开了10多家店

两年内杭城的快餐店开了许多也关了许多，但是这些快捷的饭堂，发展速度最迅速的要属来必堡。橘红色的装修，透露的是温馨的气息；服务生统一戴着口罩并且很乐意招呼你；菜分门别类地排在玻璃罩子下，菜式看上去新鲜诱人；到最后会有一个特价区，价格2元到8元不等，通常打了对折的样子，米饭汤类样样齐全。这家店还贴心地打出营养搭配的小贴士，又或者不能搭配的食物对照表之类的放置在店内，定期还会优惠活动。

2007年进入杭州，来必堡两年间已经开出了10家店。中午12点半，记者去解放路的分店，发现排队排到了楼梯口。负责人金蓉说，今年计划再在杭州开出10家店，而最近即将开张的那家在租金昂贵的城站火车站。“其实在杭州的快餐店远远没有满足杭州人的需求，所以我们对这个市场很有信心。中式快餐原本给人印象很不好，不太注重品质。现在人们的理念都改变了，快餐最主要的是服务和品质，所以我们对卫生很苛刻，对服务员的要求都很高。”金蓉说，一家300平米的快餐店，他们要投入20多个服务生。

快餐也讲特色

众多快餐厅里，快乐厨房算是人气最旺的餐厅之一。快乐厨房的杜老板为了打造不一样的快餐厅，别出心裁

在米饭上下功夫。高档饭店里用香米，快餐店当然花不起那个血本，不过杜老板选择了有香米口感又营养丰富的秋然米。同时，他还在米饭里添加胡萝卜丝、白菜丝、香肠丝、香菇丝等色彩鲜艳的小菜，增加人的食欲。最初这个饭只有在秋冬季节才供应，因为夏天热，怕大家不爱吃饭，结果春夏季节顾客也三番两次提意见要吃这种饭，还说没这饭就少了来快乐厨房吃饭的理由。有的顾客吃完后，还会要求外带一份米饭。于是，杜老板索性改变策略，干脆以“饭”为主打，围绕“饭”做好文章，所以这里的番茄鸡蛋铁板饭很有名。

东西全面上菜快才是重点

半年前，南肖埠双菱路上又开出了一家思得客生活餐厅，之前武林路和文三路都曾开过，皆因为管理经营等问题关门，目前，除了庆春路湖滨的那家作为杭州总店仍屹立着，这是现存的第二家。

思得客发家于上海，但管理者和经营者都是台湾人，所以有人把它归为台湾餐厅，有人说它是上海品牌。它包含了牛排西餐、中式料理、各式点心、休闲饮品四大系列，可以说是快餐厅里品种最齐全的。

思得客南肖埠店是加盟店，老板束成是80后，额头的青春痘还未褪去，他说自己是因为不爱读书才来做餐饮的，总部特别派了一位管理者来协助他。走上楼梯，扑面而来的一片橙色，墙壁、餐桌、座位都用了同样的橙色，束成说，用橙色是代表了一种休闲的气质。

慢慢逛了之后发现，在双菱路上更新换代最慢的就是连锁快餐店，米宝宝、咬不得的生意同样很红火。要参加竞争，思得客的两位负责人都说自己的优势在于品种齐全，可供选择的多，而且相对其他西餐厅价格要低得多。一份肋排海陆双拼差不多可以两人吃，78元，而一个芋艿排骨煲套餐价是38元，沙茶牛肉饭单点只要19元，换作点心就更便宜了，黄金糕、芝麻球和春卷售价是2元一个，问了问正在就餐的消费者，普遍的数字是人均35元。翻翻菜单，还有披萨、商务套餐、茶水、咖啡、冰饮，基本上只要能想到的都能找到。“主要还是快，中午的时候，客人们都是附近学校、写字楼的人，他们吃完饭都要继续工作的。”老板说，一般一份饭或者牛排的时间也就15分钟左右。

为什么会这么快呢？老板是这么说的，所有食材都早已配好，每天由总部（湖滨店）配送，既有利于标准化经营，也有利于提高效率，不仅肉类蔬菜，口碑最好的泡沫红茶等饮料都是如此。并且点菜不是写单子而是发消息直接去厨房，保证上菜速度。



【快餐妹支招】

小艾 24岁

银行上班族，常吃快餐，因此被称为“快餐妹”

省钱，就靠中午一碗油豆腐肉末

小艾是我见过最会精打细算的女人了，文晖路单位附近的餐厅她都很熟悉。她说吃饭就好比是每天生活中的亮点，要是搭配得好，心情也会好，比如午饭可以在国都发展大厦的来必堡解决，通常她都控制在10元以内，下班后可以去河东路上尽享整条街的美味，要海鲜就海鲜，还有小龙虾、湘菜馆，太多太多了，那里的饭店人均都不超过50元。不过通常情况下要是一个人，小艾基本都是吃粤之林的广式风味的盖浇饭，偶尔心情好还会晃到新开的那家汤匙吃台湾人的面条。不过她说去得最多的还是那里的来必堡，因为一碗油豆腐肉末就可以打发一顿饭了，加一碗饭只要四块钱！经济！

“火红色的设计，配上清爽的地板，还有彩色的椅子，小店感觉简单整洁又有型。”这是小艾对这家快餐店的描述，小艾把自己打扮得光鲜亮丽，吃东西也讲究环境，她说其实像来必堡这样的快餐店，优势就在于组合得好，总能搭配出经济又好吃的东西来，“比如那的油豆腐肉末很下饭，就一碗菜我就可以当午饭，或者你可以点一个他们的6元特价菜，通常都是红烧鱼之类的，再要一个发财豆腐羹，不会超过10块钱。这样的组合豪华又便宜。”

快餐店里总有最爱，一碗炸酱面足矣

小艾说，吃遍了杭州城里的快餐店，发现每家快餐店里必有最爱的那一款，比如快乐厨房里的西红柿鸡蛋铁板饭是她的最爱，10元就可以吃到饱。她说，每个人的口味不一样，如果每一家快餐店里选出几样最喜欢的，就可以直奔去吃了，有的时候想吃炸酱面了就去快乐厨房，想吃猪手黄豆汤了就去来必堡，想吃蜜汁鸡翅了就去老娘舅。“真的，每间快餐店都要找出你最爱的，因为快餐不可能样样好吃，但是有一样好吃就够了。”

全能的美食机器

每天看到妈妈下了班，就往厨房冲，为了一家三口忙得团团转，我就想要有一台机器可以把菜和饭放进去，按一下按键，到了时间它就会自动地停下来，菜和饭都很香，而且还很好吃，那该多好啊！

发工资那天，我把一台机器搬回家时，妈妈看我小心翼翼地打开包装盒，一脸疑惑地问：“儿子，这是什么？”我高兴地回答：“这是格兰仕中国红微波炉。”

妈妈上前细细地打量，摸着微波炉右边一排排的按键：有火力键、时钟键、用途键、重量调节键、开始键和停止键，当看到画着鱼、包子、鸡、米饭、肉串等按键时，她问到：这玩意能做饭？“当然了，”我告诉妈妈，“格兰仕中国红微波炉有许多功能，比如说：热饭、热菜、烧烤、烤面

