

每天接待超过500名顾客, 230个座位常常坐满。



日韩风格的中式烤肉很受欢迎。

不愧是海外华人。做的事情规模很大。43张桌子井然有序地排列着，满座的顾客互相交谈的景象，看起来更像是啤酒餐厅的烤肉餐厅。

“原先的计划中，我们并没有打算开这么大的店面。看过的租户个个都太小了，只好签约了这家540㎡的店面。然而这个选择是正确的。没想到顾客对中式烤肉的需求如此之大，”合伙人之一的Louis先生（31岁）吐露了一个有趣的“失误”。

“我们每天有500名客人，”另一位合伙人Jay先生（36岁）自豪地补充道。Jay先生的目标是使菜单多样化。法拉盛当地华人居多，但也有不少韩国人、东南亚人、美国人。“如果缩小菜单范围，我们的一些顾客就会避开他们不喜欢的民族菜肴。我们已经融合了广泛的人气民族菜肴。”Jay先生说，并向我们展示了用于韩式烧肉的铁板和日本式烧肉网。

吃腻了明火烤的日式烤肉，想吃韩式烤肉的时候，可以换成铁盘。顾客

可以同时享用沾酱风味和腌製风味。因为常备着四种中国调味品，基本配方是在香喷喷的烤牛肉中加入中国人喜爱的辣椒。

纽约被称为种族的熔炉。距离曼哈顿中央车站约30分钟地铁车程的郊区法拉盛居住着很多移民，这里居住着不同种族的人。菜单应足够丰富，来满足多样化的口味和偏好。Gan-Hoo的豪爽，或许是因为经理的家乡东北，也是一个多种族并存的社会。Gan-Hoo餐桌似乎没有种族或饮食文化的界限。

将立即收集空餐具。餐饮服务人员受过培训，非常注重细节。它融合了日式客户服务。对供应的牛肉以及如何烧烤的解释是耐心而有礼貌的。在餐厅忙的时候，这是一个容易忽视的重点。

清洁到位。顾客离开后，擦拭桌子、客席和烤架的顶环。地板一点都不粘，因为每天都用拖把打扫。经常擦拭厨房周围的区域，以防止

污垢扩散。

Gan-Hoo推出了一家中式烤肉餐厅，将不同风格的餐饮文化融合的完成度很高，更融合了日韩风格的优点。也许能够做到这一点是因为经营者是30多岁的年轻经理。

为什么会选择我们的店？



Lissette Catalaw（左二，56岁）。今天是表妹（Saira Cardowa, 38岁）的生日聚会。已经来过10多次了。和牛很好吃。也喜欢牛肉蛋糕。之前没有在任何其他餐厅品尝过。我们每个人都喜欢这家餐厅。所以每次来，我都会带另一个同伴。

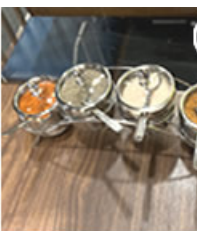


图1- 合伙人 Jay Li, 36, 和 Louis Xue, 31, 右。图2,3- 我们还提供中国顾客喜爱的拼盘和调味品。图4- 韩国客人想烤猪肉时，会换成铁盘（右手）。顺便说一句，中国东北人也爱吃加了很多辣粉的烤猪肉。图5- 烹饪室的入口处很容易脏，所以我们每天清洁几次。图6- 每次都擦拭客席上的污垢。