

# 烤肉 1 號店是一家使用現有店鋪開業的店鋪。週末翻台 3 到 5 次的人氣店。



(照片左側)熱板和外殼,在每晚 24 點營業結束後,都會仔細清潔。外殼的邊緣彎曲的樣子讓人感受到這 16 年來的歷程。(照片中央)瓦斯爐也每晚都會清潔。油脂被清洗得很乾淨。(照片右側)內殼也清洗得很乾淨。它被塗上了不易刮傷的搪瓷處理。這也是 Sinpo Grill 的特點之一。

## 16 年來, Shinpo Grill 實現了零故障。

Kevin Min 先生於 2016 年開始經營烤肉店。他收購了一家已經使用 Shinpo Grill 8 年的烤肉店。由於創業資金有限,只進行了內部改裝。而且是由他和共同經營的朋友兩人一起施工。

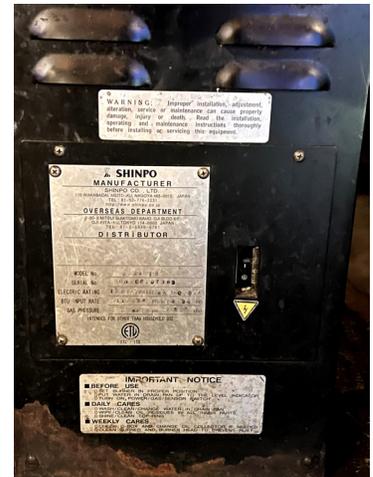
當時,我經營中餐館和珍珠奶茶店,但我正在尋找新的餐飲方式。很多烤肉店的生意都非常好,我夢想著如果我能在自己的店裡提供那種美食,那將是多麼美妙。幸運的是,我的朋友希望低價轉讓他的烤肉店,所以我接手了這家烤肉店。

空調設備和廚房設備等保持原樣使用。對於初次經營烤肉店的 Kevin 先生來說,幫助是非常大的。因為他並不熟悉烤肉店的設備設計。「內牆、照明、地板是我們兩個共同經營者一起完成的。我們創造了一個輕鬆愉快的氛圍。儘管沒有高級感,但我想透過優質的牛肉品質來贏得競爭。

餐廳生意也順利走上軌道。平日每天翻台 1 至 1.5 次,週末則為 3 至 5 次,非常繁忙。主要是非移民顧客。俄亥俄州位於移民較少的中西部地區。該州的白人比例超過 80%,高於全美平均。期間,自助燒烤店開幕對我們產生了影響,但我們很快就挽回了局面。

成功的秘訣在於堅持細緻地工作, Kevin 先生說。「當收購店時,有人告訴我烤肉爐可以用 8 年,但我已經使用了 16 年,從未出現過故障。它能有效吸收油煙,烹飪效果也受到客人的好評。瓦斯爐、內殼、外殼等每天都進行清潔。地板在每天開店前擦拭清潔。風道每半年清洗一次。我學到了烤肉的美味不僅與烹飪有關,烹飪設備和空調也密切相關。這與中餐館不同。處理牛肉是我的工作。為了提供優質的牛肉,自己處理是最可靠的。Kevin 先生深知烤肉的美味不只是燒烤就能提供的。

餐廳使用 Shinpo 爐具已經 16 年了。有許多餐廳每天都會精心保養爐具,使用超過 10 年以上。



餐廳使用 Shinpo 爐具已經 16 年了。有許多餐廳每天都會精心保養爐具,使用超過 10 年以上。



### 您選擇這家店的原因是?

Matt Keidon 先生, 43 歲。今天是他第 4 或是第 5 次來這裡。哥倫布市還有其他的燒烤餐廳,但這裡是最美味的。牛肉的品質很好,泡菜也很美味。價格也不貴。這是一個家庭可以輕鬆享受美味牛肉料理的最佳去處。



照片 1: 店家入口。 照片 2: Joshia Clio 先生(左)每週工作 4 天。在密西根大學主修腦神經科學。Annie 女士(右)每週工作 2 天,在俄亥俄州立大學主修政治學。她們計劃進入研究生院,成為律師。他們認為這家店是個工作輕鬆的地方。 照片 3: Kevin 先生負責處理牛肉。他相信自己親自處理能夠提供優質的牛肉。 照片 4: 天花板高,讓人感覺像在倉庫裡一樣輕鬆。