

主廚的創業精神在加州開花結果



(左圖) 對於曲先生來說,這是他開設的第三家高級烤肉店 Tsuruichi 所供應的霜降和牛拼盤。包括了沙朗牛排、肋眼肉、韌帶肉(Charch Roll)。右邊是牛舌。(右圖)紅肉拼盤。包括了裡肌肉(Top Round)、腳腱肉(Knuckle)、臀肉(Rump)。體現了日式烤肉的特色之一,精緻的擺盤。這是道地的日本料理。富裕階層在橙縣很多,他們能夠欣賞並理解這種美妙。

在加州的三家店中實現純正的日式烤肉。

當你去美國流行的日式烤肉店時,你可能會覺得與日本的日式烤肉有些不同。這是因為日本餐廳內的擺盤有時會像加州卷一樣華麗。但在燒肉 Tsuruhashi 的廚師長曲福延先生 (Chu Fu Tiny, 59 歲) 那裡,你可以品嚐到真正純淨的日式烤肉。精緻的肉切技巧讓擺盤更加美觀。在日本食文化中,食材的品質也是打造美味的關鍵。

曲先生出生於中國,為何能夠提供真正純正的日式烤肉呢?緣由他畢業於日本京都的日語學校,並在京都產業大學就讀的同時開始在烤肉店打工。他從學校結束到晚上 10 點都在工作。最初是從接待客人開始,但隨著不斷的努力,他逐漸被委以烹飪和肉類切割的重任。

4 年大學畢業時,準備進入研究所的曲先生,被委以管理兩家烤肉店的任務。這都歸功於他在兼職工作的 4 年間,將烤肉店的經驗牢記於心。

在 26 歲時,他移居到了美國。在一家拉麵店工作,並成功獲得了綠卡。他勤奮懇懇工作了 7 年,贏得了老闆的信任。

之後,他獨立創業,開了一家便當店。在洛杉磯市中心,為日本企業的員工提供早餐和午餐便當。因為日本人對魚的新鮮

度非常敏感,早上 2 點就前往海鮮市場採購新鮮的海鮮。午餐便當工作結束後,就著手開設韓國餐廳的準備工作。夫婦倆雖然很忙,但最後成功獲得了銀行的貸款。

36 歲時,他利用銀行的貸款實現了夢寐以求的烤肉店創業。這是位於 Fountain Valley 的 Tsuruhasi 一號店,距今已有 40 年的歷史。雖然曲先生也考慮開拉麵店,但覺得太普遍,單價也比較低。對於在日本受過訓練的烤肉技術,他有著無與倫比的自信,相信他不會輸給任何人。

牛角的高層前來 Tsuruhashi 1 號店用餐。在離開時,他說:“牛角不會在 Tsuruhasi 店附近開店,因為那注定是要失敗的。”

曲先生的純正日本式烤肉得到了日本駐美工作人員的好評,來自 KYOCERA、SONY、HONDA 等公司的員工們紛紛要求他在聖地亞哥開設分店。

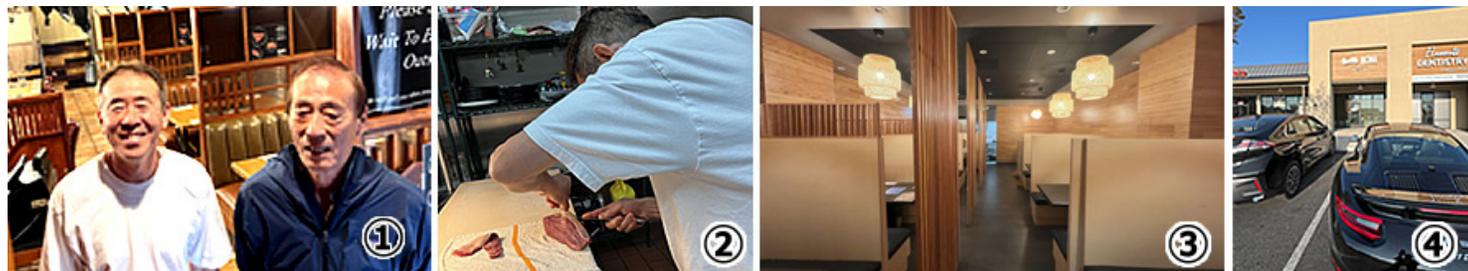
最近,商店廣場的業主邀請曲先生在隔壁的商店廣場開設分店,租賃協議條件優厚。原因是在新冠疫情期間,曲先生一直準時支付租金。第三家店

鋪決定開設高級烤肉店。雖然廚師是個問題,但由於之前曾多次與日本廚師共事,現在聯繫了一位在大阪的日本廚師,他願意回到美國繼續工作。

「我無法拒絕曲先生的邀請。曲先生非常珍惜自己的員工。即使是 TSURUICHI 的高級和牛,他也會讓員工把它作為員工餐品嚐,並希望員工通過這樣的方式學習。作為一名廚師,他也非常了不起。曲先生的牛舌處理可能是全日本最好的。又快又準確。身為一個擁有 20 年割烹調經驗的我,也難以勝過他。」這是 Tsuruichi 的日本廚師坦率地說。

在曲先生的店裡,知道日式烤肉美味的顧客們成為了忠實的回頭客。一起工作的員工都不願意離開曲先生,並支持餐廳的蓬勃發展。曲先生珍惜員工的品格,在加州這個異國他鄉,讓真正的日式烤肉之花綻放。”

曲先生是個誠實勤奮的人,他從中國到韓國、日本,最後在美國成功開展餐飲業務。成功的原因在於,無論身在何處,曲先生都贏得了周遭人的信任與尊敬。曲先生有點像過去的日本老闆,他不是像商人一樣用數字計算,而是憑著感情行事。”



照片 1: 右邊是 59 歲的日本老闆曲福延先生 (Chu Fu Tiny), 左邊是 20 年來擔任餐廳經理的板垣先生 (80 歲)。多虧了板垣先生的幫助,曲先生能夠專心於烹飪和公司經營。照片 2: 被評為日本第一的曲先生的牛舌處理技術。只供應普通牛舌和上等牛舌。照片 3: 高級烤肉店 Tsuruichi 的內部景象。在 Tsuruhasi 旁的購物廣場開設。照片 4: 橙郡居住著許多富裕人群,店前停放著許多保時捷等豪華車