

川行水東去 味留香心間

[本報訊]在4月16日，在匹茲堡最熱鬧地區Squirrel Hill上的1900 Murray Ave又開了第二家川味居(CHINA STAR)飯店，這家店還沒有正式開門營業，但試開張的第二天就已經是賓客滿座了，這確實讓老闆王春平先生從心里歡喜。

五年前王春平先生在North Hills上的3200 McIntyre Square Dr開了他的第一家“川味居”，生意興隆，讓他知道做餐館雖然辛苦，但能賺到錢，雖然這年頭美國經濟不景氣，但一點也沒有影響到王春平的生意，他謙虛地說：我們開的是家庭式生意，主要是師傅做菜味道好，我們價格公道，在加上現在從國內來的學生越來越多，他們不同于我們過去來美國創業時的艱辛困苦，他們現在想吃飯都叫出租車來我們餐館的。我們

試開的2天來的基本都是學生，他們思念家鄉，所以就特別想吃地道的中國菜肴。

王春平先生1996年到美國PITTSBURGH後，一邊學習，一邊打工，陸續也有十年，對餐館業逐漸熟悉了，他就萌發自己也可以開一間餐館的想法，就是專門做適合中國人喜歡吃的川菜。他經營的川菜不但用料講究，做工精細，風味正宗，並且價格實惠，從\$2.95的四川泡菜，\$5.95的夫妻肺片到\$7.95的麻婆豆付，\$12.95的水煮魚，對於前來就餐的顧客來說是豐簡由人，有很大的挑選的餘地。王春平先生說，這是他第一次當老闆，他最能理解做餐館這一行，必須要大家里外配合，只有配合默契了，生意才能興隆。正是他餐館各個部門的員工工作和諧，齊心協力，這讓王春平先生有了開第二家“川味居”的勇氣，其實王春平先生對餐館業的經營也已經十分純熟，他是一個做事穩重

的人，他自信第二家店一定會比第一家店開的還要紅火。

王春平先生的川味居飯店里還有一位經歷傳奇的特別服務員，她主動對本報記者介紹了她自己的“身世”：她來自中國雲南，曾經是一位大學藝術的老師，幾年前來美國訪問，去過許多名校，像美國朱麗葉藝術學校這樣的音樂藝術的高等殿堂等，“美國太好了”，她一點沒有掩飾地對我們說，“因為我太喜歡美國了所以就沒有回中國去”。命運讓她留在了美國，並有幸認識了一位好先生還組織了自己的家庭……她說着情不自禁地為我們唱起了她家鄉的雲南民歌，那歌聲也吸了在餐館里就餐的客人的目光，之後她就走到客人桌前唱起了著名的意大利歌曲，大家在掌聲中祝福

川味居生意興隆。

王春平先生說他的“川味居”生意能有今天，一定要感謝曾經是他的經理的David Liu，五年前剛開業時川味居David真的幫了很大的忙，原來他們倆過去曾在同一個餐館打工，王老闆知道DAVID是一個經驗豐富的經理，所以周末請來幫忙，王老闆毫無保留地說：當時我開餐館也很猶豫，現在的中餐館那么多，競爭這麼激烈，但後來他想到：他要做餐館必須是與衆不同的，能提供特色菜肴，熱情待客，還要有自己的系列服務。一定要讓顧客吃在川味居，帶着滿意回。他感謝劉大師傅給顧客做地道風味菜肴，同時他也感謝廚房其他



師傅和全體員工的盡心盡力，保質保量，“雖然我們是四川菜館，請大家不要認為我們只是做辛辣菜肴，我們一定也全力滿足不同顧客的要求，只要顧客提出任何需要，我們都會想方設法服務顧客讓他們得到最大的滿意”。王春平先生堅定地對我們說。

川味居在匹茲堡一帶可以說是家喻戶曉的名店了，那些“夫妻肺片”和“四川涼粉”，“紅燒蠍子頭”“松子貴花魚”等等名菜，招牌菜，真是色香味

俱全，已經讓人回味不絕，再加上川味居熱心待客，使得前來用餐的顧客絡繹不絕，有口皆碑。俗話說：“酒香不怕巷子深”，但實際上川味居的饭菜不但香，自然回頭客多，同時他們的餐館也處在人車川流不息的繁華熱鬧地帶，相信這裏並不缺顧客。老闆王春平先生對本報記者說：他們將支持伊利華報一定要在報紙上為川味居刊登廣告。我們相信這不僅僅是想向大家傳播川味居新店開張的喜訊，而是王春平先生支持華報，支持華人社區和公益事業的義舉。川行水東去，味留香心間！這裏我們真誠感謝王春平先生，感謝川味居，並祝福他們的事業不斷擴展，生意紅火前途似錦！

華報全體同仁祝賀川味居

開業五周年



好吃！實在！



盛大開業

Squirrel Hill
1900 Murray Ave. (Cross Giant Eagle)
Pittsburgh, PA 15217
Tel.: 412-521-1313

五年慶

North Hills
3200 McIntyre Square Dr.
(Near K-Mart)
Pittsburgh, PA 15237
Tel.: 412-364-9933