

在感恩節來臨之際，在伊利華報創刊四週年的喜慶中，才開張四個月，位於 ELYRIA 的 TOKYO STEAK HOUSE 的經理 TONY LIN 熱情地邀請華報客人上他的飯店去品嚐日本鐵板燒和日本料理。當日與華報一起參與活動的有 ELYRIA 的法官、眾議員和商人，還有本報邀請的餐飲業主席和董事會倪學凌夫婦、KITTY LEE、王繼



瑞、陳群、陳就勝夫婦、鋼琴家張安麟和他加州遠到了的妹妹，還有華報忠實的讀者洪教授和菲非、朱榮琴、老孟，以及本報總編輯劉元華夫婦、詩人劉天擊。本報還特選了撰稿人余駿和他的太太愛玲等人，大家聚集一堂祝福 TOKYO STEAK HOUSE 生意欣榮。TONY LIN 歡迎大家光臨，希望大家輕鬆享受美味佳肴。

做一個夢，圓一個夢，對多數的移民者而言，這是支撐他們離鄉背井的最大動力之一。華人移民在美國的奮鬥史，很明顯的證實這一點。回想早期的華人移民，特別是部分大陸移民，大家會套上「非法移民」的帽子，他們一部分人甚至東躲西藏，恐懼無時不在，簡陋的生活，為的是熬出一片天。餐飲業是最容易入門的選擇，現在的全美的華

人移民已佔有越來越大的比例，他們從事的行業也愈來愈多元化，運輸業、建築業、餐飲業及各項服務業，為新一代的移民者立下良好的典範。也在異鄉創造了另一項經濟奇蹟。在全美國今天他們有了可觀的規模和實力，象徵著苦盡甘來。TONY LIN 對主編浦瑛說：「他們從早期開外賣店開始，到現在在東家華日本鐵板燒，日本料理路線，店越開越大，店裝潢也越來越漂亮。這不僅僅只是華人的吃苦耐勞精神，而是他們用心去研究市場，因為日本菜被評為亞洲最健康的菜系，它深受大家的喜愛。同時它要比中國菜更容易賺錢。」

TOKYO STEAK HOUSE 公司成立於十一年前，以開餐館為主。近幾年來，在俄亥俄州開了三家，基本都是走高檔層次，隨著中餐飲食在美國蓬勃發展，尤其是中國大型自助餐的遍地新起，食品豐富，多變化，有的餐館超過 2 百多種菜式，中西結合，讓美國早開的 HOME TWON BUFFET 都讓給了中國 BUFFET 了，薄利多銷，但現在競爭也不小，所以看好日本菜系，一來健康，二來有趣，合適美國人口，他們愛看廚師們面對面看著燒烤，再放一店噱頭，更讓他們來勁頭。只要他



東方萬里紅 京都千年興

TOKYO STEAK HOUSE

宴請華報讀者



們吃的高興，菜看不便宜，小費是一頓飯的百分之十五到二十，自然吃一頓飯基本就要超過三十美元。如果加上酒的話，就更貴了。TOKYO STEAK HOUSE 公司很有眼力，看準餐飲業，革新走在前，他們將在 2007 年準備在 OH 再開三家。

TOKYO STEAK HOUSE 代理人 TONY LIN 1988 年到美國，1991 年開始走上餐飲業。他說本店化二百多萬裝修改建，飯店不怕化多少錢去裝修打理，重要的是要開張營業。當日前來和大家一起祝賀的 ELYRIA 的法官、眾議員、和商人，紛紛表示，ELYRIA 歡迎更多的中國人去投資，他們將為中國人提供服務。

當日參加餐會的華報忠實讀者洪先生和他的太太菲非，我們認識已經有一段時間，菲非熱情好客，她身邊知識淵博的洪先生生活話不多，總是給人一個肯定的微笑。菲非很客氣地對我說：華報給她帶來太多的消息，華報讓她

圖片\撰稿:浦瑛

認識太多的朋友，她在去 TOKYO STEAK HOUSE 的第二天，打電話給我說她很高興又一次見到他很多朋友，她說她昨日邊上坐的是 KITTY LEE，她說她從本報認識 KITTY LEE，雖然這是第二次見到她，但覺得就象老朋友一樣。她從華報瞭解到 KITTY LEE 是一個好人，聽說 KITTY 身體不舒服時，有很多人去看她。她還說她認識的其他人，她們都在華報上做廣告，她要辦一個 PARTY，要把在華報上認識的朋友還有為華報做事的人都請來，好好熱鬧一下。這里我感謝菲非的一番心意，有大家這么多的鼓勵，小小華報一定會更加努力。

席間劉天擊即興作詩一首

東方萬里紅 京都千年興
高朋滿座客盡歡
雅人清茶一笑中



日本料理的由來

說日本料理是用眼睛品嚐的料理，這沒錯，但更準確應該是用五感來品嚐的料理。即眼 - 視覺的品嚐；鼻 - 嗅覺的品嚐；耳 - 聽覺的品嚐；觸 - 觸覺的品嚐；自然還有舌 - 味覺的品嚐。然後說到能嘗到什麼味道，首先是五味。五味可能同中國料理相同，甜酸苦辣咸。並且料理還需具備五色，黑白赤黃青。五色齊全之後，還需考慮營養均衡。日本料理由五種基本的調理法構成即：切、煮、烤、蒸、炸。製作日本料理基本是運用這五種基本調理法，而非中國料理那樣複雜。所以日本料理的烹飪法應該是單純的。

日本料理在五味之外，還有第六種味道 - 淡。淡則是要求把原材料的原味充分的牽引出來。總之，日本料理是把季節感濃鬱的素材以五味(實為六味)、五色、五法為基礎，用五感來品嚐的料理。另外料理所相應的盛器也十分重要，它



最美不過鐵板燒 鐵板燒在日本十分流行，也是日本料理中品

貴的一種。大漁正是以正宗的鐵板燒聞名。據說，正宗的日式鐵板燒，是在一塊大鐵板上，選用上乘的材料包括龍蝦、鮑魚等，燒烤各種美食。調味方面則以牛油為主，再加工少許鹽及胡椒，香味濃郁。

日式鐵板燒是多種料理方法中最能體現日餐特色的一種，在世界各國都受到狂熱的歡迎。日本的鐵板燒比較有趣，顧客在一張巨大的檯面操作，廚師在里面現場操作。有人說這樣做的主要目的是防止廚子偷嘴，所以日本師傅沒有別國的那種大胖子廚師。

看日本廚師現場烹調，有著極大的樂趣。一道道燒烤做出來，就像是藝術家在撥弄鋼琴。對於日本料理，廚藝初學都怎麼也搞不明白，為什麼人家不放味精味道卻會那麼鮮呢？

日式鐵板燒，不僅對就餐的食客有味覺上的誘惑，更有視覺上的享受。鐵板燒不需要味精之類的調味品提鮮，這溫度高達 240 度左右的鐵板上，主要是體現食材的原汁原味，一般選用的油基本是對健康有利的橄欖油。

能站在客人面前表演的廚師，都是苦練多年而得的精湛技藝，看他們刀光霍霍，鏗影飛舞的炫酷姿態禁不住地想要鼓掌！

鐵板燒海鮮一般選用的食材是大蝦、扇貝、三文魚、鮑魚、鰻魚、金槍魚等等，以橄欖油、鹽、胡椒、清酒、醬油汁和檸檬汁調味；燒牛排首選的外脊肉，配蒜片、洋葱，佐以橄欖油、鹽、胡椒白蘭地酒



和芝麻、醬油汁等；蔬菜料理選香菇、土豆、蘆筍、洋葱、荷蘭豆、西蘭花和山南瓜等等，以橄欖油、鹽、黑胡椒和清酒、醬油汁料理。

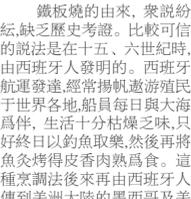
鐵板燒是最能體現客人與廚師及時交流的一種進餐方式，客人能及時地表達給廚師自己對所食食物的要求和想法。

鐵板燒的由來，眾說紛紛，缺乏歷史考證。比較可信的說法是在十五、六世紀時，由西班牙人發明的。西班牙航海運發達，經常揚帆遊歷殖民地，世界各地，船員每日與大海為伴，生活十分枯燥乏味，只好終日以釣魚為樂，然後再將魚肉烤得皮香肉熟為食。這種烹調法後來再由西班牙人傳到美洲大陸的墨西哥及美國

加州等地，直到二十世紀初始由一位日裔美國人將這種鐵板燒熟食的烹調技術引進日本加以改良成為今日名噪一時的日式鐵板燒。

TOKYO STEAK HOUSE 提供各種正宗傳統的日本料理，飯店的地址是：
3598 MIDWAY MALL, ELYRIA OH 44035

本報贈送 TOKYO STEAK HOUSE 的禮物，感謝他邀請華報朋友歡聚一堂，歡度節日。



本報贈送 TOKYO STEAK HOUSE 的禮物，感謝他邀請華報朋友歡聚一堂，歡度節日。





東海海鮮酒家

Siam Cafe SEAFOOD RESTAURANT

聖誕佳節 情在東海



歡迎光臨



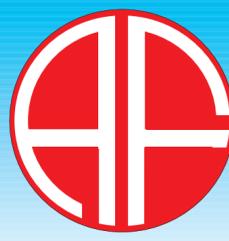
生猛海鮮 即點即烹

祝賀《伊利華報》四周年!

OPEN 7 DAYS
11:00 AM. TO
12:00 MIDNIGHT

Tel: (216) 361-2323 Fax: (216) 361-9191
3951 St. Clair Ave. Cleveland, OH 44114

刊四周年，祝伊利華報興旺發展，蒸蒸日上！唐山、金冠、新新飯店全體同仁恭賀伊利華報創



亞洲食品公司

ASIA FOOD CO.

聖誕新年佳節到 購物消費來亞洲



經營東方食品雜貨
物品齊全零沽批發



花質色量 多保樣證



聖誕節 期間購物 超過 \$20 贈送禮品

亞洲食品公司熱烈祝賀《伊利華報》創刊四周年

3126 St. Clair St. Cleveland, Oh 44114
Tel: 216-621-1682 Fax: 216-621-8778