

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

圖片\撰稿:浦瑛

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語不多，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

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



日本料理的由來

為食品起到了畫龍點睛的作用。



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。

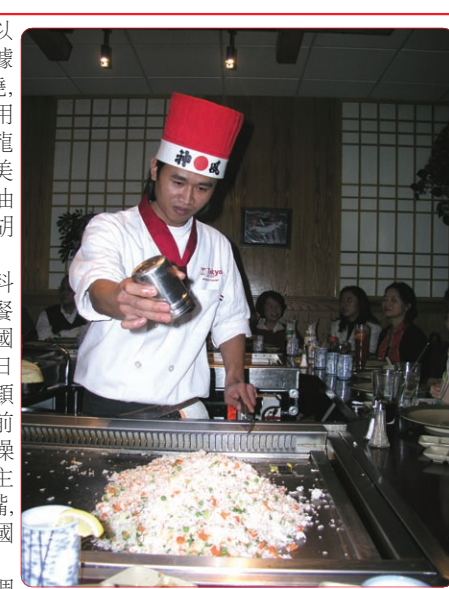
日式鐵板燒是多種料理方法中最能體現日餐特色的一種，在世界各國都受到狂熱的歡迎。日本的鐵板燒比較有趣，顧客在一張巨大的檯面操作，廚師在里面現場操作。有人說這樣做的主要目的是防止廚子偷嘴，所以日本師傅沒有別國的那種大胖子廚師。

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調味卻會那麼鮮呢？

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、鱈魚、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



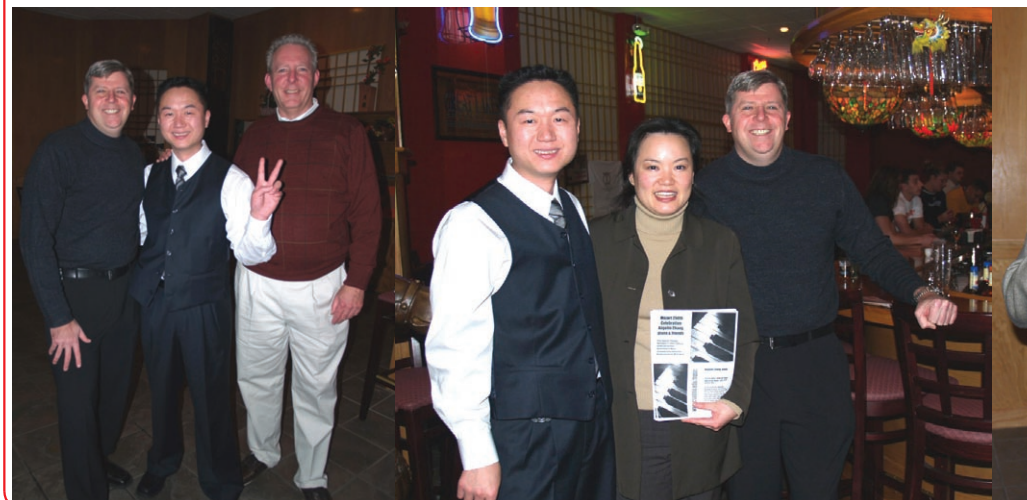
和芝麻、醬油汁等；蔬菜料理選香菇、土豆、蘆筍、洋葱、荷蘭豆、西蘭花和山南瓜等等，以橄欖油、鹽、黑胡椒和清酒、醬油汁料理。

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



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。



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