

特写：师从中国 名满印尼 PDF转换可能丢失图片或格式，建议阅读原文

https://www.100test.com/kao_ti2020/334/2021_2022__E7_89_B9_E5_86_99_EF_BC_9A_E5_c107_334235.htm 来到位于印度尼西亚首都雅加达的“亿登馒头”连锁餐厅，给人的第一印象就是门庭若市、食客如云。餐厅老板、68岁的印尼华人汤庆云刚刚从中国西安“取经”归来，他告诉记者，自己的经营秘诀就是常去中国寻找美食灵感、学习烹饪技巧。汤庆云祖籍中国福建，其家族早年在印尼开办食品厂，后经营西点，30年前开始涉足餐饮行业。早在10年前，汤庆云就曾亲赴上海学习南翔小笼包的制作方法，还特别聘请当地名厨前来印尼传授技艺。如今，小笼包已成为“亿登馒头”的招牌美食，有猪肉、蟹黄、干贝、虾和糯米5种馅料。很多慕名而来的食客都称赞说，亿登小笼包味道鲜美、香而不腻。此外，该店推出的21种饺子、12种面条及其他美味佳肴也备受欢迎。汤庆云还陆续远赴湖南长沙学做小笼包、到江苏常州学做水饺、到青海西宁学做拉面、到陕西西安学做蒸饺，并广揽各地名厨。仅在“亿登馒头”雅加达旗舰店内就有6位分别来自上海、西安和西宁的中国厨师。汤庆云告诉记者，自己每到一处学艺，都先同当地的餐厅经理交朋友，再虚心讨教。回到印尼后，他并不满足于原样照搬，而是结合本国特色，对菜品的色、香、味、形加以适当改进。“亿登馒头”不仅菜色丰富，而且选材精细。肉、面、粉条、蔬菜均由自家的食品厂直接配给，以确保用料新鲜、卫生。例如，亿登的四色蒸饺分别用白、绿、黄、粉4种颜色的蔬菜汁调和而成，绝不添加人工色素。这样做出的蒸饺不仅色彩缤纷

，而且口味清淡，很受印尼食客的欢迎。目前，汤庆云和子女共同经营食品厂、面包店和餐厅。“亿登馒头”已在雅加达、万隆和泗水开设了十几家分店。在印尼，经营小笼包、水饺、面条的中式餐馆为数不少，同业竞争可谓激烈。汤庆云对此表示，自己的经营之道就是先学习、再创新、精益求精，走特色之路。100Test 下载频道开通，各类考试题目直接下载。详细请访问 www.100test.com