

等，只因拉麵好吸引



在香港，一些出品優良的食肆往往都大排長龍，要顧客等上半個小時甚至一個小時以上也是等閒事。翡翠拉麵小籠包就是其中的佼佼者。

來自新加坡的翡翠飲食集團，在香港先後開設了兩間翡翠拉麵小籠包。兩年前首間店舖開業即大受歡迎，早、午或晚市都要顧客等上一段時間方能入內光顧；而剛於今年 5 月開業的新店亦一樣，原因只有一個 — 高水準的食物。



蘭州拉麵是翡翠的招牌食物。店內的麵全是新鮮即拉的。「麵要柔韌、軟滑，並帶有淡淡的麵粉香，這是蘭州拉麵的基本要求。」拉麵師傅說。當師傅收到點菜單之後，便會以熟練的手法將一堆剛好做一碗麵的小麵糰拉成麵條，再放進大鍋內灼熟。很難相信，拉麵師傅每次只拉一碗麵的分量，但一分鐘卻可以做出七碗麵來。



小籠包是另外一款必吃佳作。經驗豐富的師傅製造的小籠包皮薄餡靚，差不多每枱食客都必會享用。問到有關製造小籠包的心得，有趣的是，師傅竟然說「俾心機就可以了」。相信這只是謙虛的說話吧！



翡翠拉麵小籠包登陸香港開設分店之初，選擇了世通[®]餐飲管理系統，令點菜、廚房列印菜單以及結賬全面電腦化。「不僅日常運作的效率提高了，先進的報告表功能使我們迅速獲取營運數據加以分析，對店舖的發展非常有用。」總經理梁小姐說。「此外，世通的售後支援服務亦非常出色。」