最牛的高端牛排来长沙了

一块牛排从制作到上桌要经过70多个小时;上餐时要遵从西餐的上餐顺序;每个服务员微笑时均只露出七颗半牙齿;鞠躬时都是标准的30度……

你吃过这样精心烹制的牛排吗?你见过的追求极致服务的餐厅吗?

它起源于台湾经营之神王永庆先生的私房菜,它畅销22年,累计销量超百万。这块牛排名叫王品台塑。

9月27日,它将登陆长沙万达商业广场,揭开长沙第一家店的神秘面纱。

上图为长沙万达店实景拍摄

来自宝岛,台湾的高端牛排

微暗的灯光,摇晃的红酒,左手拿刀右手拿叉,优雅地把一块牛排切成小块送入口中……

吃牛排的体验,我们并不陌生。

其实,对于牛排爱好者,吃牛排是一件非常讲究的事。他们从餐厅环境、食材、服务甚至是餐盘的摆设都一一挑剔,而王品台塑是这样一家经得起考验、富有历史的高端牛排餐厅。

王品台塑牛排来自海峡对岸,成立之初王品以一家牛排餐厅起家,如今成为台湾第一大餐饮集团。22年来,它的事业版图不断扩大,发展的步伐从台湾扩展到大陆。

2003年3月1日王品开拓大陆市场,并于2003年7月在上海开展王品台塑牛排事业体。

此后足迹遍布上海、北京、广州、深圳、南京、成都、武汉等城市,如今王品在大陆的品牌店面已有40余家,两岸共有270多家店面,全部是直营店。

曾经,它作为一道"养在深闺人未识"的美味,只供台塑集团招待贵宾,如今这位"闺秀"的美被王品集团挖掘给万千民众,并受大众青睐。

精益求精,一头牛仅供六客

精选一头牛的第六至第八对肋骨;一块牛排从制作到上桌要经过70多个小时;一头牛,仅能出品六客的台塑牛排……

一客完美的牛排,无疑需要最佳的原材料和精益求精的制作过程。这两点,王品兼具。

为了能确保牛排在全熟之余鲜嫩多汁,王品集团历经数千小时的严格选材,精心研发之后,发现一头牛只有第六至第八对肋骨这六块牛排,经七十二种中西香料腌浸两天两夜后,是全国唯一能在250℃烤箱烘烤一个半小时,还能保持100%鲜嫩度、独具中国口味的牛排。

而在烹饪过程中,追求精益求精的王品大厨,经常把第八对肋骨弃之不用,如此一来,一头牛甚至只能提供4客王品台塑牛排,弥足珍贵。

上桌的王品台塑牛排,色泽呈现润泽的红褐色,切开时有肉汁渗出的感觉。同时还配有微酸爽口的红酒洋梨、清甜绵柔蜜汁地瓜或健康清新西兰花,这样的美味怎能不诱人呢?

细致服务,只款待心中最重要的人

虽然王品台塑牛排被称为"最适合中国人的全熟牛排",但在王品体验的却是严格的西餐礼仪。

在上餐时,王品台塑牛排严格按照顺序上餐,从开胃菜到沙拉,从主餐到甜皮,依次为面包、汤、沙拉、主餐、配菜、甜点、饮料,还另送开胃甜酒及水果,餐点搭配高低起伏,错落有致。

在享受地道的西餐礼仪之余,王品会为你提供最尊贵的客制化专属服务。用餐的整个过程,你都只需跟着菜单就能轻松挑选,因为你身边会有专属服务人员全程陪同,如同私人管家,随时解决顾客中的顾虑和疑惑烦恼。

对于服务细节,王品有着极高的要求。王品一直秉持"只款待心中最重要的人"的理念,它要求每一位服务员微笑会露出七颗半牙齿,鞠躬要鞠30度,且主动询问每一位顾客的需求,将每一位顾客都当成心中最重要的人来款待。

你可以选择在王品款待最重要的人,当然,王品也会将你当成最重要的人招待。

■刘玲玲