

湘与粤的交融

“君庭”用美食演绎两条平行线的相交

有这样一个品牌,自长沙扬帆,历经十一载风雨洗礼,不仅跨越山川湖海,更在美食领域树立“湘粤融合”之典范。

论足迹,它已遍布大湾区以及云南、苏州等地;论规模,迄今为止全国门店已达13家;论出品,秉持“521原则”,顺应四时更迭;论融合,其以湘菜之热烈醇厚,又融粤菜之清新雅致。在文化交融中演绎了一场场跨越地域的美食交响,它就是“君庭”。

■文/何婷 曾春果 陈婧琳

扬帆出海,湘粤交融

2013年,湘菜品牌“君庭”首次“扬帆出海”,踏足大湾区这片繁荣之地。以青砖古韵与名画雅饰为基调,“君庭”自创立之初便精准定位于高端商务宴请领域,不惜重金,匠心独运,致力于为顾客营造良好的用餐环境与体验。

作为两大截然不同的菜系,湘菜与粤菜不仅在烹饪技法上各有千秋,更在味道的追求上形成鲜明的对比,仿佛两条平行线。与湘菜那种随性而发的“情绪化”烹饪不同,粤菜更追求一种科学严谨的标准化。“君庭”在保持湘菜精髓的同时,亦借鉴粤菜之长,不断推动菜品的标准化进程。

以熬汤为例,传统湘菜中熬汤时,其顺序与调料的运用往往较随意。但“君庭”在创新融合下,这一切有了全新的改变。师傅们精心挑选鲢鱼作为熬汤的主料,先以大火熬煮,以充分释放鱼肉的鲜美,力求汤汁浓郁香醇。接着,他们将熬好的浓汤置于冰箱中冷却,这一步骤能让汤品变得更加清澈透明,同时使风味更为凝聚。在再次加工时,厨师们则以小火慢炖,并巧妙融入甲鱼等上等材料,精心调味,以确保每一滴汤汁都保持着鲜美口感。

为了更好地将湘菜与粤菜进行融合,“君庭”餐厅从多个维度出发,对刀工、选料、烹饪技巧及厨房管理等方面进行了全面改善。同时,“君庭”依托当地的饮食风格,结合当地特色的地标食材,量身打造新的餐饮风向标。

目前,“君庭”各门店主要按照“521”的标准来订菜,公司的基础菜品为基础占50%,地方特色食材占20%,在宣传品牌特色的同时,更好地迎合本地市场口味。时至今日,“君庭”已然成为大湾区湘粤融合的典范,它犹如一艘原在浩瀚海洋中探索前行的小舟,已蜕变成为引领风潮、稳健航行的巨轮。



精益求精,食新还味

“君庭”始终坚持对菜式出品的高标准严要求,不仅体现在对厨师精湛技艺的重视上,更体现在对食材选取与运输流程的精益求精中。

在深圳店,从海运到生鲜、冷冻,再到统货管理,“君庭”均实行严格分类运输策略,以此确保每一份食材的新鲜度与高品质。为加速食材流转,保持食材的最佳风味,“君庭”对运输速度亦提出极高要求,这显著增加了成本负担。然而面对经营压力,“君庭”毅然决定不将成本转嫁给顾客,坚持不涨价,让每一位走进餐厅的客人都能享受到物超所值的用餐体验。

深圳,这座毗邻海洋的城市,其水质普遍偏碱性,这一自然环境因素,悄然影响着当地菜肴的独特风味。为了适应地域性差异,“君庭”餐厅独辟蹊径,在炖制汤品时使用矿泉水,这一做法不仅成功确保了“君庭”的菜品能够跨越地域限制,始终保持其高品质与独特风味,也让食客在深圳也能品尝到不同地域的上乘美味。

“君庭”的视野并不止步于中国,而是放眼全球,积极搜寻世界各地的优质食材。从法国细腻醇厚的鹅肝,到西班牙风味独特的火腿,这些国际美食瑰宝都被“君庭”精心挑选并引入,做出一道道鲜美的食材。“‘君庭’秉持开放包容的‘拿来主义’精神,汲取湘菜的独特烹饪手法,巧妙融合全球各地的优质食材,匠心独运地创造出属于自己的独特风味。”

坚如磐石,创新传承

自品牌成立以来,“君庭”已经历了十八年的风雨洗礼。“君庭”不仅坚韧地跨越了各种考验与挑战,更在这一路磨砺中,开辟出了一条融合创新与稳健前行的发展道路。

凭借深厚的行业积淀与前瞻性的战略视野,“君庭”始终紧密把握消费市场的脉搏,不断自我革新与升级。还是以炖汤为例,广东人历来有品汤之习。炎炎夏日,“君庭”会挑选有祛湿功效的食材,如山药、苦瓜等,进行熬煮,并会根据季节的变化灵活调整食材,而非固守一成不变的配方。正是基于对传统菜品的改良与创新,使得“君庭”的炖汤在深圳享有极高认可度与美誉度。

“品牌不仅塑造了我们对品质的不懈追求,同时也精准对接了客户的品质需求。”“君庭”深圳店总经理王永胜说道,“鉴于‘君庭’对湘菜与粤菜的成功融合,我们的湘菜系列在市场上独树一帜,深受老顾客青睐,几乎成了他们每次光临必点之选。”

以庭宇之广,迎君子之雅。“君庭”之名恰如其分地体现了其待客之道——以君子般的礼遇迎接每位来客,以庭宇般的宽广胸怀,不断追求融合与创新,将湘粤佳肴的融合艺术,高高树立于业界之巅。