

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。师傅们精心挑选鲷鱼作为熬汤的主料，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食材，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。