

# 大华府「唯一」一家可以品尝到三种美食



地址: 24 Bureau Dr, Gaithersburg, MD 20878  
(Diamond Square Shopping Center, Giant旁)

## 没有什么是一顿火锅解决不了的， 如果一顿不够，那就两顿.....



■ 本报特约探店 Jane

### 1. 菜品: 始终追求高品质

入冬时节，真的没有比一帮好友围坐一桌，备好各式各样的美食，吃上一口热腾腾的火锅更幸福的事情了。于是，当深秋的第一阵寒风吹来时，我便与好友们相约在了“大爷”火锅，即 George's Hotpot & Korean BBQ。

满满一大盘火锅套餐，果然没让我们失望，猪牛鱼虾肉、各类菌菇蔬菜、丸子、水饺面条，无所不包，诚意满满。据老板 George 介绍，\$23.99 的火锅套餐和烤肉套餐是最近新推的超级优惠套餐，主要还是为了回馈疫情之后返回堂吃的客人们，希望能慰劳辛苦奔波了一天的人们，希望他们能重新感受到聚会的温暖与美好。

菜谱上所有的菜都是 George 亲自采购、设计，要同时考虑到品质、客量、营养、口味.....着实不易。每一次推出新菜品、每一次搞特价活动，他都会亲力亲为，费心又费力。老板说完后甩了一句，“我保证你们吃不完！”我暗想，吃完叫你看！

与友人们边吃边聊，正是饭点，陆陆续续就进来了更多的食客，细瞧，好多老外啊！好奇他们都点了什么，待他们吃得正欢时，偷瞄了几眼，原来是我喜欢的烤肉啊！真想再来点烧肉，可惜我们已经被火锅打败了，甚至都感觉吃不下了呢，想想老板甩的那句话.....唉，真是打脸啊！



中式火锅

**热卖 \$35**

**招牌北京大烤鸭**

需点单其他菜品超过\$20  
不包含中午套餐和其他优惠  
限堂吃 每桌限一只  
超过四位需要订位




老板 George 说的那样：“我们是正宗的北京烤鸭天天烤，每天都是新鲜出炉。色泽红润，油润发亮，腴美香醇，处脆里嫩，配合薄饼、面酱、大葱、黄瓜，一口咬下去肉质口感细嫩、鸭皮脆，肥而不腻，味道醇厚，后劲十足，回味无穷！”

目前，北京大烤鸭正在特惠活动中，凡堂吃超\$20 即可享受\$35 (原价\$45.99) 一整只大烤鸭的福利。

中国地大物博，菜系庞杂，烤鸭的历史也是相当悠久，早在南北朝的《食珍录》中已记有“炙鸭”。而“烤鸭”一词的出现则始于明朝。俗话说一方水土，养一方人！不同地域口味不同，烤鸭的做法和吃法也大相径庭。据记载有考证的就是十余种。南京烤鸭(南京)、宜良烤鸭(云南)、广式烤鸭(广东)、冒烤鸭(四川)等等。

地道的北京烤鸭，主要是颜色鲜艳醇香。地道的食客会多吃皮，少吃肉，挑一点甜面酱，抹在饼上，再夹几片烤鸭片盖在上面，再搭配黄瓜丝和葱白丝，入口醇厚酥香，令人爱不释口。

而南方以广式烤鸭为代表的烤鸭通常在烤前需要腌制，没有其它配菜。因腌制而及其入味。

George 说：“希望那些不明真相的小伙伴们一定要了解一些些烤鸭的种类，不然，上错花轿嫁错郎我可不管哦！”

### 2. 烤鸭: 永远的头牌

是的，作为这家店的头牌——北京烤鸭，我看到各桌也是没少点。当然，它也是我的心头好，经常来点的外卖就是它了，为什么对它如此上瘾？就像

### 3. 疫情: 从没有想过放弃

疫情三年，最受打击的应该就是餐饮业了。George 说，“中国人，天大的事也要吃饭，只要我提供的菜品能够保证质量和份量，就一定会有客人来，就一定有回头客人来。做中餐业 40 载，如果连我都能被轻易击垮，还有谁能顶过去？不会放弃的！”

原来，George 就是三十年前盖城大北京餐厅的主营者。在大华府餐饮业混迹 40 余年，什么大风大浪没经过，可这百年未遇的新冠疫情确是一场世纪灾难，但 George 就是凭着一份份坚持品质的外卖订单撑到了现在。George 同时透露另一个秘诀，要想“活”得久，就要想得少。

George 把几十年的经商看成了一场修行，面对风起云涌的江湖，他总能轻松应对，自在自得。

酒过三巡，菜过五味之时，接到一朋友电话，“你是知道我有多努力，公司那么多人，为什么是我？.....”的确，疫情三年对所有行业都是前所未有的挑战，对新一届毕业生和众多年轻人来说更多的是迷茫与未知。“先别说了，过来一起火锅吧！”我建议道。她说：“嗯嗯”。

中国人的餐桌上，大概只有火锅，能拥五湖四海之共同热爱，举一锅而煮不同的故事。没有什么是一顿火锅解决不了的，如果一顿不够，那就两顿。



在久别重逢的夜里，只要一口锅，一盆火，一群亲朋好友聚在一起，蒸腾的热气，翻滚的汤底，千言万语，都在锅里.....

上百种美味任您选择  
北京大烤鸭 韩国烤肉 中式火锅

电话: 301.208.6868