

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