

等，只因拉面好吸引



在香港，一些出品优良的食肆往往都大排长龙，要顾客等上半个小时甚至一个小时以上也是等闲事。翡翠拉面小笼包就是其中的佼佼者。

来自新加坡的翡翠饮食集团，在香港先后开设了两间翡翠拉面小笼包。两年前首间店铺开业即大受欢迎，早、午或晚市都要顾客等上一段时间方能入内光顾；而刚于今年5月开业的新店亦一样，原因只有一个——高水准的食物。



兰州拉面是翡翠的招牌食物。店内的面全是新鲜即拉的。「面要柔韧、软滑，并带有淡淡的面粉香，这是兰州拉面的基本要求。」拉面师傅说。当师傅收到点菜单之后，便会以熟练的手法将一堆刚好做一碗面的小面团拉成面条，再放进大锅内煮熟。很难相信，拉面师傅每次只拉一碗面的分量，但一分钟却可以做出七碗面来。



小笼包是另外一款必吃佳作。经验丰富的师傅制造的小笼包皮薄馅靓，差不多每枱食客都必会享用。问到有关制造小笼包的心得，有趣的是，师傅竟然说「俾心机就可以了」。相信这只是谦虚的说话吧！



翡翠拉面小笼包登陆香港开设分店之初，选择了世通®餐饮管理系统，令点菜、厨房列印菜单以及结账全面电脑化。「不仅日常运作的效率提高了，先进的报告表功能使我们迅速获取营运数据加以分析，对店铺的发展非常有用。」总经理梁小姐说。「此外，世通的售后支援服务亦非常出色。」