

您的寶寶的嬰兒車座安全嗎？

Burlington Coat Factory 與警察局舉辦嬰兒車座安全檢查活動

上週六3月28日在新澤西 Wayne Hills Mall 的 Burlington Coat Factory 兒童商場(Baby Depot)前，十多位有技術合格證書的警察們為許多帶著兒童前來的家長們檢查和示範了嬰兒車座的安全安裝。歷時上午10點至下午2點，共為45輛嬰兒車座作了安檢。

自2001年起，Burlington Coat Factory 與警察局合作進行「檢查點」活動(Project CheckpointTM)，即在其全美國各地的 Baby Depot 兒童商場為父母免費提供嬰兒車座安全檢查。據美國國家公路交通行政部(U.S. Department of Transportation's National Highway Traffic Safety Administration (NHTSA))調查，在美國有大於81%的嬰兒車座是非正確安裝和使用的。給兒童在路上的安全帶來巨大的隱患。參加安檢的警察們都必須經過5天40小時的系統培訓並取得合格證書。

據警官 Steven 介紹，安檢的主要目的是指導和確認家長們懂得正確安裝和使用嬰

兒車座。如果你的嬰兒車座本身不合安全要求，你可現場得到免費更換一個新的嬰兒車座。除了參加「檢查點」活動外，各地警察局也都設有這項服務。如 Wayne 市警察局每週三可為當地居民作嬰兒車座安檢，你可打電話預約(973-663-3520)。州警察局可為新澤西任何地區的居民作嬰兒車座安檢，電話是973-785-9491。

宣傳經理 Karen 說，活動受到家長們的歡迎和感激。在 Wayne 市已舉辦了5年。前來參加的 Rosemane 帶著3歲的兒子與 Geico 的大形像動物壁虎玩耍。Rosemane 說這是她第三次參加這個活動，非常收益。他們全家計劃下週外出旅行，所以她來作嬰兒車座安檢，以確保兒子在路上的安全。

這項活動還得到其他贊助商 Geico, Star991fm 等的參與，現場還有不提供一些給孩子們玩的小玩具，上彩色等娛樂。「檢查點」活動在全美國各地都有，可上網查詢詳情(www.burlingtoncoatfactory.com)◇



Baby Depot at Burlington



大超量海鮮料理 - 鮮·甜·彈·嫩

『食客』經營 初衷永續

時下經濟不太景氣 法拉盛北方大道 162 街的「食客」烤肉、海鮮餐館自去年 11 月下旬移店新開張以來，似乎已在法拉盛颯起了一股「食客」韓流風潮。來自八方的夜晚來的客人，都在排隊等著，如此旺的人氣，有何秘訣呢？

翻新菜色 超值超量

其實，只要走一趟「食客」，就不難找到答案：第一是提供給顧客美味獨特的料理，且超值超量；第二是服務特親切，像回到自己家一樣輕鬆自在，韓裔顧客更有這樣的體會；第三是平民化價格，只需十幾二十元就能享受到一頓海鮮或烤肉大餐，午餐供應的精緻烤牛肉便當、或石鍋飯、或烏冬麵，只需七、八元，連留學生都三五成群來「食客」聚餐。

「食客」每道料理都是用心去做，總能讓嗜過的客人懷念，從而成為常客。正如「食客」主張的「美味是回憶、是思念，真正品嚐美味的不僅是舌尖，更是心靈。」

「龍宮」海鮮原味 完美封存

「食客」最有名的是「龍宮」料理，是樸老闆親自開發出來的，即是一大盆清蒸海鮮，有 \$22、\$33、\$45 三種份量。我們同行四人，事前沒概念，點了最大份量的，服務生送來著實嚇了一跳。說是一大盆一點都不誇張，裏面全是超大尺寸的螺、蚌、蜆、蛤、蝦、還有帝王蟹和叫不出名字的貝類，個個碩大肥美，有的直徑就有十幾公分，滿滿的一大盆。同行的攝影記者說足夠六人份。他本人可是個彪形大漢。整整一盆，沒見著任何蔥薑蒜等傳統去腥佐料，烹調簡單，完美封存海產的新鮮原味。吃在嘴裡，每一口都能感受到海產特有鮮、甘、甜及具彈嫩的肉質口感。店裡備有甜辣醬和酸甜甜兩種蘸醬。最後整盆精華所在的湯汁，店裡還提供免費二次加工，端進廚房加上 Q 勁十足的韓國麵條後，再上桌，味道清爽香甜。

經典韓式香辣海鮮「火海」

即食鐵板鍋料理，量多，可供 4-6 人份。食客有燒烤設施，大家一起圍著鍋邊燒邊吃，這是在一種大型平底鐵板鍋裏放一點油，配上多種蔬菜，再加進海鮮、肉……等等，邊煮邊吃，並附上適量的湯。飲用完海鮮蔬菜或肉類，剩少量海鮮蔬菜濃汁，再拌炒飯，炒飯時加鱈魚卵、黍子葉等，吃起來有嚼勁，越嚼越香，能品嚐特殊拌炒飯的味道，價格 \$79.99、\$59.99、\$39.99 三種。韓國特製的醬料很能展現菜餚的鮮、辣、甜，再一點酸中帶鹹的滋味，春夏吃起來開脾開胃。

賺錢靠飲料 不靠料理

四十三歲的老闆姓樸，來美已二十多年了，依然懷抱著當初來美國尋夢的熱情和信念，努力為自己的事業王國打拼。樸老闆的經營之道很特別，不同於一般人的生意經。他總是誠懇地對待每一個人，包括自己的員工，他總是為客戶著想，總想著如何能讓客人很有飽足幸福。

例如，店裏料理供應都是高檔食材，又給足了份量，沒啥利潤可言。老闆說，他是靠著飲料賺錢的。像是訂價 \$45 的大號「龍宮」，「食客」給的份量若按一般市價是 \$70 元了；\$33 是給了 \$50 元的量；\$22 給了 \$30 的量。也因此，打響了「食客」的名號。



征服華人饕客味蕾

「食客」的美味也吸引了不少華人上門。「食客」也專門為華人準備中文菜單。一位雷先生從事設計工作，另一位李先生是汽車修理技師。他們提到近半年，越來越多華人知道這家餐館。「龍宮」海鮮和烤鵝是他們最常點的菜。他們提到，吃過鄰近幾家類似的料理，覺得還是「食客」的地道，價格也很平實。王先生是做海鮮批發的，他說蒸海鮮龍宮料理，材料好新鮮，地道好吃，量又大，好便宜。

「食客」老闆經營事業的理念就是，永遠保持著「初衷」，即是希望帶給人們幸福滿足感。



The 18th Hermes Expo International Greek & American Business Exhibition



Hellenic Exhibitions since 1992
*US-SouthEastern Europe Trade Relations

4/2/2009 (Thursday) 3:00pm - 8:30pm
Queens Museum of Art, Flushing Meadow Park, Corona, NY
Free Admission with our Business Card
4/3/2009 (Friday) 10:00am - 12:00noon
LaGuardia College, NY
Seminar on New Technology Travel & Tourism
4/4/2009 (Saturday) 10am - 7pm
Tropicana Hotel & Resort, Atlantic City, NJ
4/5/2009 (Sunday) 10am - 3pm
Tropicana Hotel & Resort, Atlantic City, NJ

Media Sponsor

