川菜学徒摇身一变，成为牛扒主厨

还在三年内开出100家店

见习记者　严瑾　实习生　姚雪冬

今年的8月10日，蓝带味牛扒家宴的创始人魏廷珍在朋友圈发送了“创业第1000天”的纪念图文，面对各路合作伙伴，他这样写道：“时间真的好快，我们努力的节奏也要加快。”

“牛扒哥”魏廷珍努力的目标，远不止新开几家门店这么简单。厨师出身、从事传统餐饮近20年的他，希望将蓝带味牛扒打造成一家集食材垂直电商、线下体验、上门服务于一身的“社区餐购空间”。是什么让他萌生了创业的念头？他的创业理念和同行有何不同？又是什么支撑了蓝带味牛扒一年之内在全国的“野蛮生长”？

本周六（9月1日），“蓝带味牛扒家宴”创始人魏廷珍将来到第三十期东南商报创业分享会的现场，欢迎对餐饮行业感兴趣的读者前来参加。

1 从川菜学徒到西餐主厨

魏廷珍的家乡远在宁波千里之外的甘肃，父母是医生，家里还有一位哥哥。从小，父母对兄弟俩的期望莫过于好好学习、考上公务员，走上安稳的仕途。

然而，这并不是魏廷珍想要的路线。16岁那年，魏廷珍便毅然告诉父母，自己打算辍学，学一门手艺，出去闯荡一番。

学什么手艺呢？

魏廷珍原本想学设计，但一打听后发现一学期两万的费用实在难以负担。

“除此之外，当时农村里的出路，无非是厨师、司机、家电维修这几个行业。我的父亲是医生，对饮食向来讲究，一直让我们‘嘴上不吃亏’。于是，想着‘行行出状元’，我便拜了本地最厉害的川菜师傅为师，开始学艺。”魏廷珍说。

在魏廷珍的回忆中，当时学徒制的学艺经历颇有“工匠精神”的意味：“光是刀功就需要练一年，练习时杀鸡、杀牛、杀鱼的速度都是按秒来算。”

一次，魏廷珍自以为已将切土豆丝练得不错，不料师傅看到后非但没有赞扬，反而一把将他切完的土豆丝丢到了身后的备餐柜，对我说：“什么时候土豆丝不会掉下来，才算是学成了。”

慢功出细活。在每日的高强度训练下，魏廷珍凭借基础扎实的刀功和调味，18岁便成为了兰州一家餐馆的主厨。正当他还在餐厅准备着花式铁板烧时，当时中国南方最大的餐饮集团——海港集团旗下的一家餐饮主厨恰好来到兰州开店，便“相中”了他。

被海港集团“挖走”后，魏廷珍便来到华东地区，走上了十余年的餐饮之路。川菜、粤菜、西餐，每种菜系的特色都令他了然于胸。

几年前吃货们无人不晓的上岛咖啡、16年前杭州的第一家超级牛扒门店，他都曾经掌勺过。正是这家超级牛扒，让他从杭州来到宁波的分店，也为后来在宁波生根发芽的“蓝带味”埋下了伏笔。

川菜学徒，为何成为了牛扒主厨？

扎根餐饮令魏廷珍很早就明白，中餐和西餐各有千秋，但西餐比中餐更合适他。在他看来，中餐会赋予食材更多附加的“味性”；而西餐，则愈发强调对食材本身的理解。中餐更“慢”，西餐则更容易“标准化”。

“中餐是老祖宗传下的国学，讲求用各种烹饪的技法和调味，至于调料的分量则经常是‘少许’、‘多量’等模糊的表达，要想学好得需要十几年的火候。西餐强调的却是‘肉质本香’，优秀的厨师需要把食材的汁味通过不同方式表现出来。”

魏廷珍说，“对我而言，做好中餐所需的周期和我想短期内闯出一番事业的节点搭不到一起；白毛巾，平底锅，讲求灵感的西餐才是我要做的事。”