

辣嫂子牛肉面馆:用心做好每件事

【店况简介】 辣嫂子牛肉面馆店面装修独具特色,门店外墙以大红色为基调,招牌红底白字,非常醒目。

这是一家下岗工人夫妻开的面馆,店内区域划分明确,粉面区、小笼包蒸饺区、豆皮区、收银台区,店里主打特色早餐是牛肉粉、牛肉面、肥肠粉。因为地理位置好,特色早点供不应求。店内安装有中央空调,全日营业,日客流量达到了700多人。

辣嫂子牛肉面馆的店主朱咸珍和丈夫王国宏经营该店已经有10年时间,“用心做好每件事,用心为消费者服务”是他们开店最大的体会。

朱咸珍是本地人,2004年她和丈夫从原毛巾厂下岗。为了养家糊口,他们夫妻来到原单位的食堂,做了两年食堂工作。因为有食堂工作经验,他们开始接手辣婆婆早餐店。

朱咸珍在辣婆婆师傅的指点和自己的不断摸

索下,学会了做牛肉粉面、肥肠粉面,并且味道自成一家。2007年,朱咸珍和爱人创办了自己的面馆——辣嫂子牛肉面馆。牛肉选最新鲜的牛腱子肉,肥肠采用的是新鲜干净的肥肠。骨头汤用大骨头熬制,并放入30多种中药材,味道鲜美又有营养。一开始由于没有知名度,来店吃早餐的人并不多,后来朱咸珍根据消费者的口味,经过一段时间的钻研、摸索,一步步改进,最终得到消费者认可。

随着店面知名度提高,来店过早的消费者越来越多。去年,朱咸珍将店面装修一新,扩大规模,增加餐桌,打造透明厨房,更注重饮食环境的干净、整洁。

做了多年的早餐生意,朱咸珍深知餐饮的第一要素就是产品和口味,产品有没有特色,口味是否被消费者和市场所接受,这是最根本的东西。朱咸珍说,她的牛肉面馆在坚持自己独特口味的基础上,用真心做餐饮,才被消费者所喜爱。

(文/图 记者 吴青朋)



特色早点:牛肉粉、牛肉面、肥肠粉
店面地址:温泉岔路口工商银行旁

小五热干面:做本土最好的早餐连锁品牌

【店况简介】 小五热干面主打热干面和生煎包。该店营业一年多,日均人流量1000人次。店主是一名退役军人,曾受过热干面大师蔡汉文的指点,在家中又是排名老五,因此取名小五热干面。该店的芝麻酱全部采用低温石磨纯手工制作,味纯、色黄、口感香酥。

余中举是小五热干面的老板,今年29岁,他曾是一名退役军人。

2015年,余中举响应“大众创业,万众创新”的号召,立志自己创业。经过考察,他感受到热干面已经成为早餐文化的重要组成部分。于是,他沉下心来在武汉一家知名热干面连锁店当学徒,这一学就是整整一年。

有梦想的人做事是执着的。当学徒期间,余中举将该连锁店当成自己的店来经营。他每天4时起床,最后一个下班,从零基础开始,专心细致学好制作热干面的每个程序。有一天傍晚,店里突然停水,听说要到凌晨1时许消防车才能送水

过来。为了确保次日全店的正常供水,余中举放弃休息时间,带着一位要好的同事值班到凌晨一点半。当夜,余中举和同事拉着推车往返12趟拉了6车水,将店内所有器皿装满,保证了第二天店内的正常供水。次日清晨,店长看到余中举的成果十分感动,给了他一个大大的拥抱。余中举说,他的敬业、负责,是保持了军人本色。

一年后,余中举学成归来,在咸安区渔水路开了一家小五热干面。营业初期,武汉的6名同事还前来友情帮忙。小五热干面的特色在于芝麻酱。余中举表示,他曾受热干面大师蔡汉文的指点,蔡大师称,芝麻酱是热干面的核心。为此他的芝麻酱全部采用低温石磨纯手工制作,味纯、色黄、口感香酥。

提起小五热干面相信很多人都有印象。“热干面太干了不好,太稀了也不行,咸安渔水路这家做得最地道。”不少食客如此评价。接下来,余中举将扩大经营,分别在温泉城区和咸安碧桂园附近再开一家小五热干面,他的目标是做本土最好的早餐连锁品牌。

(文/图 记者 陈志茹)



特色早点:热干面、生煎包
店面地址:咸安区渔水路197号

刘氏特色早点:热干面一天卖出一百多斤

【店况简介】 刘氏特色早点于2004年开业至今,从原先的只有一种“牛绳热干面”,发展到现在拥有“粗、细;有碱、无碱”两种特色热干面和乌鸡、肚片、汽水肉等各色清蒸瓦罐汤供顾客自由选择、搭配。

店老板对于食材的挑选十分考究,对于早点的制作精益求精,既满足了现代人的健康、养生需要,又令顾客吃得舒心、放心。

9月8日上午9点,记者走进刘氏特色早点店。店老板正在店内忙碌着,并很快将他们店里“人气单品”汽水肉摆上桌。

“这是今天的最后一份汽水肉了。”店老板说。“这才9点,汽水肉就全卖完啦?”记者有点不敢相信。老板笑一笑,自豪地表示:“我家的汽水肉是选用优质的五花肉细剁而成,肉团吃起来鲜嫩、爽滑,汤水喝起来既鲜且香,非常受欢迎。每天限量200罐汽水肉,9点左右就会卖完!”

除了汽水肉、乌鸡、肚片等各色清蒸瓦罐汤,刘氏特色早点店还有一大招牌,那就是“热干面”,并且有粗、细两种底面可供挑选。粗的叫“牛绳面”是不加碱的,面条颜色偏白,口感软绵;细的则是市面上叫常规的“小黄面”,是加了碱

的,口感会更有韧性和嚼劲一些。

热干面根据调料搭配不同,产生了各家独具特色的风味差异。刘氏特色早点的热干面配方是店老板的姑父自创并传给他的。起初,他家只根据配方做“牛绳面”一种。在2004年时,刘氏特色早点店隔壁开了一家川菜小馆。由于生意不好,对方又转做早点,依然没有起色,这位灰心丧气的邻居就将店面转了出去。临走的最后一天,供货的商贩照常将15斤小黄面送上门,这位邻居只好找刘氏特色早点的老板,恳请他收下小黄面。哪晓得,他用传统小黄面调入特制的配料所制成的热干面特别受欢迎,这款面当天一推出,不到15分钟就全卖完了。随着刘氏热干面的名气越传越广,一批批的顾客涌进店内。如今,刘氏特色早点一天能卖一百多斤热干面。

对于食材的选料,刘氏特色早点的老板要求特别苛刻。不光如此,他还特别喜欢嘴巴挑剔的客人。“我有位老顾客‘老刘’,只要热干面的味道有一点点变化,他就会大声叫出来,是我最喜欢的一位顾客!”老板说。前不久,老刘指出热干面比往常要咸一些。店老板马上找原因,发现随着天气变热,厂家生产的榨菜含盐量偏高,影响的热干面的整体味道,在第二天立即调整调味料的投放比例,获得了顾客的一致点赞。

(文/图 记者 陈婧)



特色早点:热干面、瓦罐汤
店面地址:咸宁市温泉潜山路37号(三号桥派出所旁)