

# 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，并且味道自成一派。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，他的目标是要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分钟就全买完了。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)