

福禄寿面馆:引进4D厨房管理体系

【店况简介】 福禄寿面馆经营场所超过300平米,主营面食、馒头、饺子、汽水肉等南北风味早点,有粉面、汤饮、现炒等30多个早餐品种。面类原材料主推小机械压制的家常挂面,在照顾口感新鲜的同时,最大限度的减少各类添加剂。虽装修高档,但定价亲民,开业不到一年,便吸引无数食客消费。

厨房参照大酒店标准,引进最受关注的4D管理体系,即整理到位、责任到位、执行到位、培训到位,确保餐品的安全。

丝瓜肉丝挂面、柳肉腰花面、土鳊鱼挂面、猪肚汤、海带排骨汤、肉末蛋炒面……福禄寿面馆不仅规模大,多达30余个的餐品种类,一般的早餐店也无法媲美。虽然品种多,但从食客养生和店内环境卫生的角度出发,店内不提供任何油炸类食物。

点单、付账、拿座位号,无需排队,找个中意的位子坐下,几分钟后就有服务人员将热气腾腾的早点端到您的面前。原来,店里常年有十多名

服务人员,可以保证上餐的速度。

店长李娜介绍,由于面馆靠近写字楼和一些机关单位,考虑到上班族大多赶时间,店里正在完善网上商城,预计月底即可实现网络点单,尽量缩短顾客到店等待的时间。

福禄寿面馆投资人在广州、长沙等地经营有餐馆,有丰富的管理经验。据介绍,厨房方面,面馆参照大酒店的标准,引进最受关注的4D管理体系,即整理到位、责任到位、执行到位、培训到位,员工各尽其职,确保餐品的安全。

李娜介绍,福禄寿面馆面类原材料主推定点订做、小机械压制的家常挂面,在确保口感新鲜的同时,最大限度减少各类添加剂,严控产品质量关。

稀饭1元,酥饼1.5元,蛋酒2元,汽水肉5元,三鲜面10元……除了安全、卫生的餐品,气派的装修,舒适的就餐环境,更令食客称道的则是它亲民的定价。采访中,面馆吕姓投资人透露,他们计划三年内,在城区布局几家连锁店,届时,将把放心的早餐带到更多市民身边。(文/图 记者 王奇峰)



特色早点:粉、面、汽水肉
店面地址:咸安区咸宁大道39号(国际大厦旁边)

随手香重庆小面:地道的川渝早点

【店况简介】 随手香重庆小面是发源于山城重庆的一种地方特色传统小吃,属于渝菜。小面属于汤面类型,麻辣味型。虽价格低,但用料考究。小面重在味而不在量,因此重庆民间有“宽汤窄面”之说。小面是重庆本土的一种低价位的美味面食,老少皆宜,多出现于路边摊、小门市、大排档。

一部《嘿!小面》让重庆小面香溢全国。现在,咸安区有2家重庆小面馆,其中一家就是随手香重庆小面。自开业一年来,该小店人流不断,前来品尝小面的市民络绎不绝。

31岁的陈勇是咸安人,自小酷爱美食。创业的想法酝酿已久,但直到去年8月份,他在重庆吃到一碗重庆小面后,创业才真正落到了实处。“第一次吃小面,我真的被惊艳到了!麻辣的口感真的是妙不可言。”在重庆旅游的四五天中,他照着小面50强的榜单四处寻觅,体验了不同风味的重庆小面。

回到咸宁后,陈勇做了一番调查,传统的手

工面是咸宁的特色,也是咸宁人的最佳早餐。那习惯了“小清新”的咸宁人,能否接受这样一碗重口味的麻辣小面呢?

为了把重庆小面带到咸宁,陈勇专程跑到重庆学手艺。从调料的搭配到油辣子的制作,他花了一个月进修,回到咸宁后就与妻子一起开了一家随手香重庆小面。

开业后,随手香重庆小面一直火爆。陈勇认为,最主要的原因是他对重庆小面味道的坚持。无论是面条、调料,陈勇统统要求要有足够的重庆味道。甚至连油辣子,他都是用最原始的石臼手工制作。

“在面食之中,重庆小面本身就是独一无二的。”陈勇表示,全国各地的面食大多坚持原味,调料极少,而一碗重庆小面却能动用十多种调料,口感极为丰富,这是一大特色。“另外,前两年‘嗨小面’、央视‘舌尖上的中国’对重庆小面的报道,也很大程度推广了它。”

未来,陈勇经营的“随手香重庆小面”正向着标准化的方向迈进。(文/图 记者 陈志娟)



特色早点:重庆小面
店面地址:咸安区渔水路215号

御品世家:做一碗养生面

【店况简介】 御品世家2015年开业至今已有2年时间,店内面积有95平方米,可同时容纳40人就餐,店内整洁干净。主营特色牛肉粉(面)、瓦罐汤、精致小炒、快餐。营业时间一天分两个时间段:5:00-14:00、14:00-20:00。早餐单品价格从4元到15元不等。

该店早点的主要特色是中药、养生早点,粉面中的牛肉和羊肉添加了10多味中药熬制。因为早餐口味特别和用料正宗,受到众多食客喜爱。

御品世家在开业短短2年时间里,已经拥有了一批忠实的粉丝。因为早餐用料真实、新鲜,加上10多味中药和多年的老卤水,深受食客们喜爱。

店老板吴海林介绍,店内比较畅销的牛肉面和羊肉粉中的肉,都加了中药腌和卤。牛肉先用中药材腌制,根据季节不同,腌制的时间长短不一,腌好之后再卤。卤水是多年的老卤水,卤出的牛肉不用加任何配料,非常鲜香。而羊肉腌好后,开水过一遍去掉大部分膻味,后期经过炒制后就完全没一点膻味。

来店里吃过的食客评价吴海林的早点:原汁原味、养胃、口感好。

吴海林在经营御品世家前,在咸宁从事运输工作,承包了咸宁到武汉的一条客运线路。随着武咸城际铁路的开通,坐客车的市民减少,他转身投入餐饮行业。2010年,吴海林跑到武汉学艺,专门学做早点和快餐,每天8点从咸宁坐车到学校,下午5点放学再坐车回,扎扎实实学了2个月。当年的吴海林已经41岁。此后,他到咸安区人民医院附近开起早餐店。

吴海林自己做了餐饮店老板后,把“吃得放心”做为经营之本。在店内记者见到一块醒目的招牌,招牌上写着“您吃得安心,我做得开心;您吃得长寿,我做得长久。”

做人如做面。为食客提供健康早餐的同时,吴海林也十分注重自身健康。他每天严格控制店面营业时间,保证自己和妻子每天有7个小时的休息时间。(文/图 记者 黄兰芬)



特色早点:特色牛肉粉(面)、瓦罐汤
店面地址:咸安区金桂路凯翔康城105号



放心
早餐店
评选
投票
入口

