

陈记炸酱面馆:吃出家的味道

[店况简介] 陈记炸酱面馆(直属店)店面积有100平方米左右,采用的是开放式操作间,早餐制作程序公开透明。经营的品类丰富多样,招牌早餐是陈记炸酱面,7元一碗。还有热干面、牛肉面、三鲜豆皮、混沌、特色糊米酒、油条、煎饺、汽水肉、豆浆、豆腐脑、凉面、捞面、馒头等。营业时间从上午6:00—下午13:00。

该面馆经营已6年,早餐品类丰富、口味多样,是周边居民常光顾的过早地方。

9月8日早上7时许,在陈记炸酱面馆内,27岁的老板孙小东一边炸油条和做豆皮,一边为食客点单。趁着间隙,他和记者聊起这家店的故事。

在经营这家早餐店之前,孙小东在四川工作,是名糕点师。他在四川也投资经营过糕点店。6年前,孙小东结束了在外漂泊的日子,回到咸宁和家人一起开店。

“为什么要回来开早餐店?因为我可以亲自教小孩,和家人在一起。以前在外面工作,虽说挣钱和现在一样多,但和孩子分开,爸妈带孩子

也辛苦。家人最重要,挣钱是次要的。”孙小东说,现在每天都是他亲自接孩子上放学,亲自辅导孩子做作业,感觉很幸福。

经营这家早餐店,除了家人帮忙之外,孙小东也另外请了一两个人。每天凌晨3时,他到店里揉面、蒸馒头,他妻子开始调汤和炒馅。上午10时左右,等过早的高峰过去,他就外出采购次日要用的食材,接着去学校接孩子。

孙小东说,他家最好吃的是炸酱面,酱和别家不一样,采用的是猪前夹肉,肉绞得细。炸酱面的整个制作工艺,专门请了四川师傅来教。记者当天点了一碗不辣的炸酱面,面上铺着一层厚厚的肉酱,中宽的面条和肉酱拌匀之后卖相很好,炸酱面的口感爽滑中带着丝丝麻感。

当天早上,记者遇到一位60多岁的老人,他是这家店的常客。老人说,店内的早餐他基本都吃过,通常早上他都要点上一碗汽水肉和一份炸酱面。周边居民过早也常来这家店,将这里当成是自家的早餐厅,不少食客说,在这里过早有家的味道。当天记者还遇到一群慕名而来的外地食客,他们一边在店内就餐,一边拍照留影。 (文/图 记者 黄兰芬)



特色早点:陈记炸酱面

店面地址:咸安区长安大道34-7号(省煤机斜对面)

横沟正宗牛肉粉面馆:开店只因爱吃

[店况简介] 横沟正宗牛肉粉面馆店面面积约有70平方米,经营的品类主要有牛肉粉(面)、炸酱粉(面)、肥肠粉(面)、三鲜粉(面)、面窝、豆浆、米酒等20多种,价格从1元到13元不等。畅销的牛肉粉(面)为10元一碗。营业时间一般从早上5:30—中午12:00。

该粉面馆经营时间有4年多,牛肉粉(面)以量足、味道浓著称,不仅粉面的量足,牛肉量也足。很多温泉城区的食客经常驱车前来以饱口胃。

今年33岁的郑洲是咸安横沟人,经营横沟正宗牛肉粉面馆已经有4年多。他做牛肉粉面的初衷就因为自己喜欢吃。

郑洲从小就爱吃,咸宁好吃的地方基本都被他尝了个遍。有天,他在一家店吃了碗牛肉面后觉得十分美味,就拜店主王老板为师,成了这家店的学徒。“我就路过吃了一碗,觉得特别对自己口味,但这家店离我家很远,我就想学来自己做,这样的话就可以天天吃。”

拜师并不容易。只来吃过几次面,就过来拜师

学艺,王师父觉得郑洲像在开玩笑,拒绝了他很多次。在拒绝后,郑洲毫不气馁,继续上门恳求。“只要看到店里有活干,我就抢着干,洗碗、拖地、擦桌子等等,时间长了后,师父看到了我的诚意,就收下了我。后来我了解到,师傅一般不教陌生人。”

闯过拜师关,接着就是学艺。在当学徒的3个月里,郑洲吃了不少苦。据他回忆,当时学艺是大冬天,师父的店和自己家有一个小时的车程,每天凌晨4时他就要起床,冒着寒风,骑着电动车去学习,到店里之后,脸都吹麻了。每天切牛肉要站着,一站就是几个小时。

开店后,郑洲专门请师父品尝过自己的牛肉面。那时郑洲刚经营粉面馆不久,一天他端着牛肉面来到王师父店里,身着白色厨师服的王师父看到他后很惊喜,品尝面之后笑了笑说:“还可以。”这对郑洲来说就是肯定。

郑洲说,师父为人耿直,做人做面都实实在在。横沟正宗牛肉粉面馆也继承了这点,粉面和牛肉的分量给足,用料真实不掺假,让食客吃饱吃好。他告诉记者,他会不断改进,在早餐这块力争在咸宁做到最好。 (文/图 记者 黄兰芬)



特色早点:牛肉粉(面)

店面地址:咸安区长安大道72号(咸宁碧桂园入口附近)

老陈面馆003号店:90后小伙创业做早点

[店况简介] “老字号”老陈面馆003号店装修简单,卫生干净。经营的早餐有热干面、牛肉面(粉)、牛杂面(粉)、肥肠面(粉)等,另有豆浆、米酒、酸奶、汽水等多种饮品。营业时间上午5:30—下午18:30。食客只需花费4元就可品尝到一碗美味的热干面。

“老字号”老陈面馆店面是咸宁本地连锁早餐店,现在一共有3家。该面馆的早点口感好,面条劲道,已经积累了一批忠实食客。

陈智是名年轻的90后,4个月前成为本地早餐连锁品牌“老字号”老陈面馆003号店的老板。作为刚入门的新人,他正在摸索前进着。

9月8日上午11时,记者采访陈智时,他正在案前切菜。陈智说,接下来他还要准备汤料,一直忙到傍晚19时多他才会关店回家。在家晚上21时就要睡下,因为次日凌晨4时得多起床到店里。

陈智说,经营面馆很辛苦,起早床不说,还很操心。店内大大小小的事务他亲自动手。每天都要去采购食材,站在炉边熬几个小时的高汤,给一个个顾客下粉下面,盘算一天的收支,收集客户的意见……

“我现在压力大。”陈智此前是咸安凤凰工业园

内一名职工,上班朝九晚五,有双休。在经营面馆后,他既是员工又是老板,休息时间被压缩,每天想着如何能吸引更多客户,身体和心理都比较疲惫。

陈智还跟记者讲到面馆刚开张时他的高强度工作。当时热干面买一碗送一碗,店内每天的客流量大,每天他的休息时间只有3个小时,这样持续了一个星期。

经营面馆虽然累,但陈智也收获不少。“不少顾客说我们家卫生、干净,热干面和肥肠面是这一条街最好吃的。我们家店在市场上有一定口碑,现在每天能卖出几百碗。”

下个月,陈智将举办婚礼,完成人生两件大事:立业和成家。他计划在一年内开起004号店,想将“老字号”老陈面馆做成全省乃至全国知名早餐品牌。 (文/图 记者 黄兰芬)



特色早点:热干面、牛肉面(粉)、牛杂面(粉)

店面地址:咸安区金桂路水榭花都62号