

刘记牛肉面馆:给咸宁早餐加点川味

【店况简介】刘记牛肉面馆是一家营业十几年的老字号面馆。老板刘道云原是一名地道的川妹子,嫁到咸宁后,为了改善一家人的生活,利用一技之长,在三号桥菜市场旁边开了一家牛肉面馆。

在这桂花飘香的清晨,来到刘记牛肉面馆,点一份牛肉面,看似火辣辣的一层红油,瞬间点燃舌尖上的味蕾。吃上一口,嗓子眼、舌根都荡漾着牛肉的味道,让人回味无穷。吃过刘记牛肉面的老顾客都知道,刘记的牛肉面,看似很辣,其实不然,经过多年摸索,刘道云将川味的麻辣融入到咸宁人的饮食喜好中,打造出一款带有川味的牛肉面。

“老板,来4碗牛肉面,不要葱,微辣,打包带走。”9日上午10点45分,记者来到刘记牛肉面馆时,几位男性顾客畅快淋漓的吃了牛肉面后,意犹未尽,还要打包带走。

“好嘞!”听到客人的要求,老板刘道云用一口夹带外地口音的咸宁话爽快地回答着,然后手脚麻利的下面、装碗、配料、打包。

刘道云是四川人,因在外务工时认识了现在的老公,嫁到了咸安区贺胜桥镇。结婚之后,两口子没有外出务工,而是选择了留在家乡发展。那时

候,刘道云在三号桥菜市场附近开了一家日杂店,主要经营塑料用品。不久之后,刘道云发现日杂店利润微薄,根本就支撑不了一家人的生活。

巧的是,刘道云娘家人喜欢美食,而且厨艺也不错。受娘家人指点,2006年,刘道云把日杂店转让,开了刘记牛肉面馆。由于是从娘家四川学来的厨艺,刘道云的牛肉面带有浓厚的川味色彩,麻辣味十足,起初并不被咸宁人认可。

看着好多顾客兴致而来,失望而回,刘道云心里很不是滋味,心里铆着一股劲,非要做成咸宁人喜欢的牛肉面。于是那段时间,刘道云不管是吃饭、睡觉,都在钻研牛肉面的做法。她吃自己的面,还到其他面馆去吃别人做的面,回四川娘家去取经……半年之后,刘道云的付出得到了回报,她的刘记牛肉面口味获得了大家的认可。面条被一层厚厚的红油包裹着,看似很辣,其实不辣,汤汁清淡,牛肉味很浓,让人吃了回味无穷。刘道云说,四川人喜欢吃油腻的麻辣味食品,咸宁人吃不惯麻辣,喜欢清淡,她就将两者结合起来,研制出了带着川味的咸宁味道牛肉面。

11年的老店,斑驳的招牌,舌尖的美味,刘道云说眼下她最想做的事情就是把店面扩大,装修升级,增加早点品种,以满足更多顾客的口味。

(文/图 记者 庞赟)



特色早点:牛肉面
店面地址:温泉潜山路三号桥菜市场附近

麦香园潜山商业街店:“汉味”早餐连锁

【店况简介】麦香园是一家连锁店,总部位于武汉。位于潜山商业街的麦香园,是来自通山县的29岁小伙子徐世柱开的。

麦香园的主打早餐是热干面,该店热干面的特点是酱香油纯萝卜脆。芝麻酱采用的是丘陵优质芝麻,人工小火爆炒,磨制而成。传统工艺“水代法”制作出来的小麻油,芳香扑鼻、营养美味。胡萝卜丁经过精心挑选,风干秘制,不含色素,用料天然健康。是咸宁人民热衷的早餐店之一。

高中毕业之后外出打拼,做过销售,卖过茶叶,最后还是发现要创业,自己当老板。通山县九宫山镇29岁小伙子徐世柱用自己的经验告诉我们,即使十指未曾沾过阳春水,你依然可以通过努力,开一家自己的早餐店。

2010年,在外打拼的徐世柱回到咸宁,从事销售工作,但收入微薄。后来,徐世柱又改卖茶叶,收入也一般。徐世柱住在咸安,旁边有家早餐店,每天顾客盈门,生意火爆。看到此情此景,

徐世柱也萌生了开早餐店的想法。可是自己对餐饮一窍不通,别说是做早餐了,连最简单的下面条都不会,怎么开店呢?

凑巧的是,徐世柱家旁边这家早餐店正是一家连锁店,只需要出资金,总店会配送食材,还培训技术。这让徐世柱看到了希望,加盟店比自己独干更有操作性,风险也小。于是,他跑到武汉李氏麦香园餐饮管理有限公司去考察。2015年5月,徐世柱投资27万元,在潜山商业街开了一家麦香园早餐店。

每天只营业半天时间,从早上6点到中午12点,这家十多平米的小店就可以卖出300多碗热干面,遇上周末时,客人更多。徐世柱说,当时选择麦香园,主要是看中它的原材料放心。麦香园的主打早餐是热干面,它家热干面的特点是酱香油纯萝卜脆。芝麻酱采用的是丘陵优质芝麻,人工小火爆炒,磨制而成;传统工艺“水代法”制作出来的小麻油,芳香扑鼻、营养美味;胡萝卜丁经过精心挑选,风干秘制,不含色素,用料天然健康。

徐世柱说,目前店里客流稳定,收入比打工好多了。

(文图 记者 庞赟)



特色早点:热干面、炸酱热干面
店面地址:潜山商业街10A-117号

老万州面馆:每一份早点都精益求精

【店况简介】老万州面馆玻璃门上“好汁好料好味道”的宣传语十分惹眼,店面面积不大,但已经开了三家连锁分店。老万州面馆以面食为主,还有粉类,点菜,主要经营面食特色有炸酱面、杂酱面、麻辣小面、肥肠面等,面条劲道。店面位置好,店内比较安静,环境卫生好,客源不断。

随着品牌的效应不断扩大,2015年-2016年,老万州面馆总店先后在湖北科技学院附近开设两家分店。

老万州面馆店主曾又喜是赤壁人,他和爱人王西平一起经营店面。1993年夫妻两人从赤壁来到温泉做生意,在温泉不到一年时间,他们又前去万州学习做餐饮,并在万州开店,生意做得顺风顺水,为了照顾家里的孩子和老人,他们回咸宁发展。

2012年,曾又喜听老家朋友介绍,咸宁还没有人开老万州面馆,有一定的发展前景。当年春节后,曾又喜和妻子找门店、招聘服务员,一切就绪后,他们位于温泉银泉大道桂泉小区旁的老万州面馆就开业了。

走进老万州面馆,这里有时尚温馨的环境,干净卫生的厨房,无油烟,无污染,上餐迅速,得

到了很多食客的好评。

“食不厌细,脍不厌精”,曾又喜说,他做餐饮很有自己的一套,每一道菜品,他都做到款款是精品,道道是美味,不仅需要精准的火候、精选的调料、精美的装盘,每一个细节都要注意到,每一道工序都要严格把关。现如今,曾又喜看到餐饮市场的无限潜力,他希望自己能开更多的连锁分店,把餐饮业做大做强。

谈到自己多年的餐饮生意心得体会,曾又喜说,现代餐饮需求已超出了对食品的一般性需要,它渗入了更多的文化内涵,不仅仅停留在对美食的享受,还要求有更多精神上的享受。因此,做餐饮还要不断实施创新,与时俱进,不断增强适应市场需求的能力,才能生存和持续发展,并立于不败之地。



放心
评选
投票
入口



特色早点:炸酱面、麻辣小面、肥肠面
店面地址:温泉银泉大道桂泉小区旁