

定海这家沙拉煎饼店最近受年轻人热捧

内馅丰富的煎饼和贵阳糯米饭是招牌,早上6点就开始排队

□记者 朱蔚 文/摄

这家“顺子家沙拉煎饼”开在定海文化路43号,青少年宫的正对面。小店开起也就一个月,虽然时间不长,但凭着量大实惠又好味,颇受年轻人热捧,不少学生家长也在朋友圈力荐。

标配的贵阳糯米饭7元 酱色的饭粒泛着油光

放眼舟山的煎饼市场,以小摊的鸡蛋饼和店铺的杂粮饼为主,而这家沙拉煎饼店出品的煎饼,是鸡蛋饼和沙拉的合体。面糊上锅摊平,磕一只鸡蛋,依次加入薄脆、肉、土豆丝、粉丝等各种馅料后,开始放大招,奶香芝士酱、沙拉酱,更有开店的小哥自己熬的秘制酱,咸鲜口的回味中,有卤料和酱香滋味。不同的馅料,挤入的酱滋味各不相同,小朋友们多青睐酸酸甜甜的番茄酱。各种酱的衬托,为本已饱满的馅料锦上添花,一圈圈地挤上酱料,也像是在边上绽开了一圈花朵。把煎饼裹严实了,便是硕大的一只,乍见之下,都不知道该从哪里下口。

招牌上大写着“沙拉煎饼”,价目表上的另一半“江山”老贵阳糯米饭也不容忽视。随着时间的推移,糯米饭的需求量也在一天天增加,开业仅一个月,就从一木桶到两木桶,到现在,一天已能卖上三木桶。

一份标配的贵阳糯米饭,包含了跳水萝卜、脆哨、土豆丝、花生米、折耳根、油条酥、咸菜,7元一份。开裹的时候,小哥多用不锈钢碗作为底托,舀上满满的一碗,压平后,依次加上需要的馅料,加完之后,继续往上添加糯米饭,一勺一勺,直到面上也覆出圆圆的形状来。

裹好了的糯米饭,更像是一只硕大滚圆的“恐龙蛋”,酱色的饭粒泛着油光,挺诱人。咬一口,饭粒糯而不烂,颗颗会爬,有韧性。再咬一口,哇,满满的馅料让人满足。

小店刚开业 就有许多人慕名而来

他家的沙拉煎饼和糯米饭,量大管饱不说,各种馅料裹在里边,能嚼出层次感,尤其是油条脆,依然嘎嘣酥脆,吃起来很有味道。

许是这些原因,小店越来越火。开店的小哥兰兴旭是位1999年出生的小伙子,来自云南,打小就跟着父母在舟山长大,开店之前是一位做舟山菜和川菜的厨师。给人打工毕竟不自由,哪有自己做老板爽。他家就住在附近的气象台路,路过这里看到有店铺转让,询问了一下,准备租下来。

店面小小的,房租确实也不贵,小哥想,反正自己年轻,哪怕创业失败,从头再来也来得及。至于做什么,想的还是专心做好两个,怕产品太多反而杂乱。沙拉煎饼在舟山并不多见,可以尝试。至于贵阳糯米饭,可是比较火的网红产品,目前来看舟山似乎也没有。

在装修店面的时候,小哥的第一拨小红书流量已经开始运营起来了。他对网络营销并不陌生,因为自己曾经吃到过互联网流量的红利,疫情期间,他做过一只抖音情感账号,粉丝一度涨到十多人,之后账号被公司收购,也是不负他前期的努力。

而今小红书上的运营同样起到效果,小店还未开业,他就把正在装修的门头招牌作了记录分享,成功地引起了一拨粉丝的期待。11月15日,小店刚开业,沙拉煎饼就有了许多慕名而来的生意。

早上6点到9点 店前还会排起小长队

光临小店的,多以年轻群体为主,有浙海大学生,也有附近小学和中学的孩子和家长。小哥深知,要想生意好,营销只是其一,关键还是产品本身。年轻人尤其是很多小孩子正在长身体的阶段,食量大,要吃得更多才是。所以不需要另外声明,出品的每一份,量都要大,绝对管饱。

另外就是产品的食材,确保新鲜,当天用完。味道也不能忽视,



越来越多的客人 是最好的激励

经过日复一日操练,小哥做饼裹糯米饭已经相当熟练,一个煎饼一分多钟,而裹好一团糯米饭,只需30~40秒。

中午的时候,附近高校的外卖也会来一拨,只要团购达到15份就能免费配送,消息在大学里传开后,订单接龙一天比一天多。

到了下午,零零星星做一些客人,不同的时间段,店铺前总会出现一张恳切的脸庞,在瑟瑟的冷风中,这个时间点,只想要吃一团热乎的,不管是沙拉煎饼还是糯米饭,都是能量的加持。

傍晚六七点,店里又迎来一拨购买的热潮,小店基本到晚上8点正式打烊,之后打扫卫生、整理、收摊,到家往往已经10点了。11点多睡觉,早上4点又要起床,属于自己的时间其实不多。小哥感慨,往往是感觉床单刚被晒热,就得痛苦地起来,重新精神抖擞地开始一天的忙碌。

原本想的是,自己当老板总比打工要自由得多,直到自己独当一面之后才发现,什么事情都得自己来,哪怕只是这么小的店铺,也会有各种各样的事情要操心。他坦言,好几次自己都觉得坚持不下去了。然而咬咬牙,又是一天,客人们越来越多,好评越来越多,对他来说,都是最好的激励和加油。

刚开始糯米饭里用的是大腊肠,客人反馈有烟熏味不太适应,小哥又考察了其他几款腊肠,现在用的是海底捞同款的小腊肠,客人们都说好吃。

小哥每天早上4点20分就到店里了,已经泡了一夜的糯米饭要先蒸上。为了让它入味好吃,蒸半小时后下锅搅拌,之后再蒸半小时。炒土豆丝、炒粉丝、煎荷包蛋、鸡排、里脊肉……所有的食材准备起来,量还真不少。一直不停地忙到6点多,准备妥当,开始售卖。

早上6点到9点的时间段,小店迎来一拨高峰,是一天中最忙的时候。哪怕现在店里又请了个帮手,两个人照样来不及,人多的时候,门口还会排起小长队。

