

□ 餐娱企业精英访谈

让洪湖美味在车城飘香

——专访小香莲创始人张祖龙



小香莲创始人张祖龙。

他很认真。记者如约去采访时,看见他已在约定的地点早早等候,旁边有各种材料和几大张白纸,纸上密密麻麻地写满了他的思路和想法,以及他想对我们讲述的故事。

他很热心。一位老太太原本要去某酒店参加孙子的升学宴,却晕晕乎乎走到了他的店里。他在烈日炎炎的夏日正午,搀着老人去周边的酒店挨个打听,终于把老人安全送到家人身边。

他很严谨。今日的他已成为总经理,拥有多家分店,却仍然和员工一起工作到凌晨3、4点钟,并时常抽查厨房,检查每一道工序。

他,就是小香莲的创始人张祖龙。

艰苦创业,一波又三折

他出生在江汉平原的一个小村

庄。门前有条清澈的小河,日日哗哗流淌。高中未读完,他就弃学在家。17岁时,他在水利系统有了一份稳定的工作。日子本是安逸而美满的,而他却试图冲破家人编织的幸福之网。1999年,固执的他离开了单位,开起了第一家餐馆——香莲小酒。

最初的创业还算顺利。短短两年后,他就变卖了香莲小酒,承包了近2000平方米的综合性酒楼——香莲大酒店。但因缺乏足够的经验,以及一些外部因素的干扰,香莲大酒店最终被迫关门停业。2004年,他毅然把已变卖的小店又赎回,并更名为“小香莲夜市”。

“当时的压力很大,每天都在出租房、餐馆和菜市场之间来回奔波,周而复始,就这样过了三年”,张祖龙说。但这三年的辛苦没有白费,在当地,小香莲夜市的名声越来越响,招牌的油焖大虾和油焖毛蟹为越来越多的人所喜爱,为了到这里吃宵夜,人们甚至愿意排队等候。

转战十堰,成就小香莲

2007年春,张祖龙应邀到十堰参加湖北(十堰)旅游美食文化节,小香莲油焖大虾在众多美食中脱颖而出,荣获“最具特色美食奖”。经过反复考察,张祖龙看准了十堰的餐饮市场。同年,他将小香莲夜市交给朋友打理,转赴十堰,在食品沟瞿家巷开起了在十堰的第一家店——小

香莲美食坊。

小香莲美食坊店面仅50平方米,设有两个包厢,仅能放下几张桌子。但这并不影响十堰人对小香莲油焖大虾以及淡水螃蟹的喜爱。经顾客口碑相传,生意越来越好,常常是店里坐满了,外面搭起的大排档也满了,有的顾客就拿张凳子当桌子,要一盆虾来,仍然吃得很尽兴。还有很多客人慕名而来,开着车来吃虾,车子把食品沟那个原本就不宽敞的道子堵得满满的。

看到店里的经营状况这么好,张祖龙有了更大的干劲儿,小香莲也以更快的速度发展起来。2008年正月,他将小香莲美食坊转至公园路建设巷,即现在的小香莲六堰店,经营面积200多平方米,主要供应晚餐和宵夜。2009年4月,小香莲白浪店开业,经营面积400多平方米,主要为外地客人供应中餐和晚餐。同年6月,巴山夜雨·小香莲生日主题店开业,经营面积800余平方米,并别出心裁地设定为生日主题酒店。

在各家分店顺利运营的同时,张祖龙还计划着综合性的发展。2009年4月,他与朋友合资成立了荣归餐饮管理有限公司,并注册了“龙莲”商标。公司接受加盟合作方式,不仅预备往十堰下属各县市扩展,并且还要向全国各地发展。据了解,目前房县分店和陕西某市分店正在紧张筹备中。另外,张祖龙还十

分注重网站运营。他将最初的小香莲网站逐步调整,创办十堰美食网,目前已成为一家综合性的十堰本土美食网站。

不断进步,以顾客为上

有人说,小香莲的成功主要来自于两道菜——油焖大虾和油焖毛蟹。其实,一道菜好不好吃,能不能一直受顾客喜欢,原料很重要,配方很重要,制法很重要,口感很重要,而这背后用心付出的努力更重要。

小香莲所采用的大虾和毛蟹均来自鱼米之乡——洪湖。这里气候湿润,物产丰饶,盛产鱼虾、稻米、菱角、莲藕等。而且对原料要求十分严格,几乎每只小龙虾都要经过厨师精挑细选方能入锅烹饪。制作工艺也源自洪湖一带,并经过不断调整和不断改进才形成了今天独具特色且让人难忘的独特口感。

张祖龙至今清晰地记得这样一个故事。2007年,当小香莲美食坊还在食品沟瞿家巷时,一位温州客人慕名前来,想尝尝油焖大虾。但当初的小香莲油焖大虾只有香辣这一种味型,而温州客人又不能吃一点辣,于是他点了半份清淡的油焖大虾。只要半份,还是清淡的,这简直没法做嘛。厨师不肯做,客人就气冲冲地走了。

“这件事对我的触动很大。从那以后,小香莲油焖大虾又不断调整

配方,并且可根据客人的口味、要求量身定做,开发出了清蒸、粤式、家常、川味麻辣等多种味型”,张祖龙说,“并且现已形成了系统的《小香莲油焖大虾烧制方案》,从小龙虾的选购要求到鲜活小龙虾的储藏,从烧制前的备料到烧制的操作步骤,都有详细、明确的规定,全部严格按照步骤、按标准操作。”

回报社会,从身边做起

秉着对顾客负责的心态诚信经营的同时,张祖龙对社会公益事业也同样热心。2007年夏天,得知郧西县发生水灾,在自己的小店刚起步的情况下,他亲自到设在朝阳路的捐款处捐出善款;2008年,汶川地震,举国同悲,他同样积极捐款。另外,他积极接纳大学生到小香莲实习,勤工俭学,在招聘时对农民工和下岗工人优先录用。他希望自己的员工有广阔的发展空间,鼓励他们有自己的事业。在小香莲白浪店,他将厨师培养成大堂经理,再到店长,让员工自己当老板,他感到放心,并且欣慰。

在采访结束时,张祖龙对记者说:“请一定转告广大读者,我将小香莲的核心总结为‘虾蟹献营养,红火呈吉祥’,意为:吃到红红火火的龙虾,拥有红红火火的事业,享受红红火火的人生!这是小香莲对广大顾客的衷心祝福。”

新菜周周送 惊喜天天有 凭3D报纸 还能打折

鑫港大酒店为庆祝开业6周年,特举办一系列馈赠优惠活动。满100元,送精美凉菜一道;满200元,送特色热菜一道,且周周换新菜。下周选送的精美凉菜为香酥小白鱼或水晶皮冻,精美热菜为酱爆文蛤或干锅脆笋。

另外,鑫港大酒店为庆祝十堰晚报隆重推出中国第一份3D报纸,4月16日—23日,凡在该店消费的顾客,凭《十堰晚报》均可享受8.8折优惠。

鑫港大酒店是一家以家常菜为主、平价海鲜为特色的中高档酒店。现二楼大厅经豪华装修,环境优美,设施齐全,可接待各种大中型宴席,且酒水与超市平价。

地址:人民公园大门旁
电话:8669486

重庆滋味园立足十堰十多年,多年以来,以经营重庆火锅、川渝鄂特色炒菜为主,辅以名特小吃、凉菜等。其菜品在传统的川菜基础上,不断创新,博采众长,并总结出了车城人民所喜爱的重庆火锅新口味——辣而不燥,鲜而不腻,香醇持久,四季皆宜,难怪使人“闻香下马,知味停车”。

黑竹笋香鸡由重庆滋味园特聘重庆名厨来店主理,选用贵州赤水黑山黑竹笋和民间上等土公鸡秘制而成。一尝果然风味独特,鸡肉鲜嫩且很入味,香味醇厚,锅底

常有朋友问,想找个菜品有特色的地方吃饭,哪儿比较合适?如果你喜欢吃鱼,又想吃与众不同的鱼,那不妨去美天河鲜尝尝。首先,这里的鱼很特别,在十堰找不到第二家;其次,这里的做法有很多花样,火锅、清蒸、鱼汤等,口味有川味、家常味等,想怎么吃,就怎么吃。

美天河鲜独有的鱼儿都是极其罕见的冷水鱼。冷水鱼,顾名思义,生长在冷水中,一般概指能在

重庆滋味园 闻香下马 知味停车

中的黑竹笋很有特色,充分吸收了汤汁中的浓香,入口很有嚼劲儿,还带有淡淡的烟熏味。据介绍,黑竹笋又名“蛇竹笋”,采自贵州赤水高山森林地带,含有矿物质和食用纤维,还有润肺美容的功效。而黑竹笋香鸡能温中暖胃,健脾益肾,还能补充人体所需的维生素和氨

5—15℃的山涧泉水中生存的鱼。其对生长环境的挑剔,已到了夸张的境界,水中温度过高、纯净度不够都无法生存,因而被列入世界优质名贵鱼种。

由于对生长环境要求苛刻,冷水鱼的生长周期也比普通鱼时间长,体内富含维生素A、D、B1、B2、B6、DHA(二十二碳六烯酸)和

基酸。堪称上等绿色食品,适合各类人群食用。

干锅美人蛙也是由该店厨师精心研制,在继承传统烹饪精华的基础上,创新推出以“先吃后涮”为特色的新式火锅涮法,并将火锅与中餐巧妙结合,口感鲜香无比,汤醇味浓。而且牛蛙含有高蛋白,具

有滋补解毒之功效,可促进人体气血旺盛,精力充沛,有养心、安神、补气之功效。

这样的美味仅58元/锅。而且,4月1日至4月30日,凡光临该店的顾客均可享受吃一锅送一锅的优惠。另外,即日起凡在六堰广场店和商贸店消费满100元即可获赠10元代金券。(本活动解释权归重庆滋味园)

地址:张湾东岳市场对面25厂桥头重庆滋味园张湾店(原菜根香) 电话:8632688 8222111

吃稀罕鱼到美天河鲜

EPA(二十碳五烯酸)含量高于淡水鱼数十倍,特别是胆固醇含量几乎为零。

常吃冷水鱼,不仅能降低血液中的胆固醇浓度,还可以预防由动脉硬化引起的脑血管疾病,防止癌症扩散,增强记忆力,预防大脑衰老,并且具有益容颜、增力气、补虚等功效。

美天河鲜所有的冷水鱼品种包括胭脂鱼、雅鱼、皇家宠鱼、丁桂鱼、江团、金丝鱼、鸭嘴鱼等,这些在全国都独具特色的鱼种均为外地运输而来,以2—10℃的制冷水喂养,保证活鱼现杀。

地址:火箭路转盘处(本味坊斜对面)
电话:8618747

第一家素食馆

现代素食 让味蕾触电

近日,朋友向我推荐了一家名叫第一家素食馆的素食馆。这名字还真有点意思,此前好像还没听说十堰有其他的素食馆呢。在好奇心的驱使和美味的诱惑下,我决定邀请朋友同去一探“庐山真面目”。

这家素食馆位于凯旋大道,离市区很近,但却十分宁静,空气也很清新。到店后先看菜单,看来去,也没什么稀奇。干锅鸭、年年有鱼、香辣鱼籽、蒸肉?这和其他酒店里的菜品差不多。这下有点丈二和尚摸不着头脑了,不说是素食馆吗?怎么全是荤菜呢?听了服务员介绍,才明白了几分。原来这些“荤菜”全

是以豆制品等素食材料制成,不过形状和口感都能以假乱真,甚至真素赛荤。不信,就一起来看看。

金黄色的鸭子,鸭皮、鸭肉样分明,配着鲜艳的青红椒,洒上点点雪白的芝麻,望之美艳生津。尝一口,有淡淡的辣味和肉汁的香味,这分明是一道鲜香微辣的干锅鸭。错啦!这可以豆制品为主要原料的素食干锅鸭,除了模样和口感外,和鸭肉一点关系也没有。

再看看这道椒盐九节虾,色泽红亮,身形肥美;香辣鱼籽,鱼籽金灿灿的,再缀以红椒绿葱,星星点点,煞是好看;蒸肉,肉质几近透

明,乳白色,亮晶晶的……这全是素食的杰作,不得不让人称奇。而且,这些以荤为名的素菜不但能吃出口感,还具有更高的营养价值。

现代素菜的理念是色、相、香、味俱全,不似荤菜那么浓香铺张,香味自在其中。吃惯了大鱼大肉,偶尔换换口味,吃一些素菜,感觉自己的味蕾好像触了一下电,肠胃受到了一次“洗礼”一样。

地址:凯旋大道加油站对面(60路、67路终点站)
电话:15272289357
13617195097



本版采写记者 张小溪