



李二鲜鱼
创始人李声平。

24年坚守 初心未改

李二鲜鱼 坚持做平价鱼火锅

① 捕活鱼吃活肉 90秒上桌只为争鲜

鱼肉不像猪肉一样经过屠宰场还能很好地保鲜,鱼一旦提前宰杀,超过4个小时就失去了鲜嫩口感,一旦冰鲜冷冻,效果更次。“我们曾经最快纪录,从鱼的宰杀到上餐桌,只需要2分钟,让顾客吃到美味营养的活鱼火锅。”李二鲜鱼创始人李声平说。

为了让顾客吃到最鲜嫩的鱼火锅,李声平在丹江口自办生态养殖基地,不同于以往的水库网箱养殖的方式,基地以饮用水标准的活水来放养活鱼,所产的优质活鱼都作为李二鲜鱼火锅的食材供应。每天清晨6点从丹江口打捞鲜活的鱼,通过鲜活鱼氧气运输车送到店面的三级过滤鱼缸,顾客挑鱼后,杀鱼师傅要在90秒内把鲜鱼变成餐盘上的美味佳肴。

“我们店内的鱼缸拥有三重三级过滤,避免了因气温等原因造成鱼翻白肚,并且在这个鱼缸养的鱼,越养越健康。”李二鲜鱼厨政总监殷文介绍,并且每个店内的鱼缸都有专人负责照看。

李声平要求加盟商遵循“活鱼现杀现做现吃”的红线,因为只有这样,做出来的鱼才最好吃,才能与底料融为一体。事实证明,坚持“不卖死鱼”的加盟商大多数都存活了下来。

而李二鲜鱼火锅除了活鱼以外的其他食材,都是从市场上精选的供应商对李二鲜鱼火锅进行专供。一锅存天下,四海聚一桌。为了让这锅鱼口感更好,他们的食材有来自巴彦淖尔的河套番茄、来自成都古法腌制的酸菜、来自国土山野的佐料。

据李声平介绍,酸菜鱼料包,从诞生之日起,就是这个味,纯手工制作。团队曾经尝试过用机械工业化生产,但原味出不来,所以直到现在,仍然坚持手工工艺制作。

来李二鲜鱼吃鱼,火烧馍几乎是道必点的菜。店里坚持手工制作火烧馍,用老面发酵,确保食材正宗。为了保证火烧馍的口感,13年前店内就请到专做火烧馍的大姐耿顺萍,每家店的火烧馍都出自耿大姐之手,耿大姐也从一个妙龄少女干到了四十不惑。

24年,从地方到全国;24年,从两人四桌到全国万余“李二人”。李二鲜鱼一直致力于将发源地的美食文化、地方特色传播推广至全国。如今,李二鲜鱼村用一个“鲜”字,征服了众多十堰人的胃,也发展成拥有全国数百家门店的连锁餐饮品牌。

■文、图/记者 王琪

② 初心未改 坚持做平价鱼火锅

那么,李二鲜鱼为何在十堰这么受欢迎呢?李声平给出了回答:“坚持做平价鱼火锅,也是我们保持长盛不衰的秘密。”

为了让人们吃到性价比高的鱼火锅,李二鲜鱼按鱼的重量售卖,不单独收取锅底费,并且鱼的重量基本维持在2.5斤到4斤,草鱼每斤35元,财鱼每斤46元,人均消费55元左右,多年来从未涨过价。

“我在东风公司配套处桥头开第一家店的时候,鱼火锅低廉的价格让很多食客吃惊,好多食客说我这样做肯定亏钱,但李二鲜鱼的生意却越来越红火。”李声平回忆。

“我从小就喜欢在这里吃鱼,20多年了,味道不变,价格也没多大变化。”市民李先生说,2000年,他跟着父母第一次走进李二鲜鱼,就被这里的美味吸引住了。

在十堰上大学的河北人小李,2008年第一次吃到李二鲜鱼火锅,鲜嫩的鱼肉,酸辣爽口的汤底,让小李回味无穷,上学期间几乎每次聚餐都是在李二鲜鱼。2012年毕业后,他回到家乡工作,吃了很多酸菜鱼火锅,却都不如记忆里的那个滋味。他便跟家人商量出资加盟了一家李二鲜鱼分店,这样他能随时吃到鱼火锅。

随着社会的发展,顾客的口味也在不断发生变化,因此,这也倒逼着李二鲜鱼对锅底进行升级。为此,在2022年,李二鲜鱼结合在外地考察的经验,推出了木姜子金汤鱼火锅。更是站在李二鲜鱼肩膀上,冲进预制菜的快车道,注册“李声平”品牌商标,做出更多即食类产品,例如即食风干鱼、即食鱼皮等,未来将会在商超看到更多的“李声平”即食产品。



李二鲜鱼不断创新,2017年李二风干鱼上市后,深受消费者喜爱。



李二鲜鱼还可选择不同的口味的鱼锅双拼,满足消费者更多的需求。



厨师片鱼,每片鱼片大小相似,非常考验刀工。

③ 树诚信品牌 努力打造“百年老店”

有容乃壮大,让利谋发展,有舍自有得。让加盟商变身创业者,变身品牌创始人,是李二鲜鱼加盟模式的一大创新。

李声平是厨师出身,深知厨师创业之苦。“厨师创造的经济价值并不低于其他职业,但他们的生存状况却没有受到应有的关注。帮助厨师创业是我一直以来的梦想,更是李二鲜鱼向品牌进军的必经之路。”李声平说。

在十堰本地,李二鲜鱼拥有活水养殖基地,当天活鱼直接到店,而活鱼水质是一样的,也可以将鱼养在门店里。但活鱼要长途运输,出了当地,可能会造成一定的损耗。为此,李声平想到,既然他能管理一个区域的门店,寻找好的水源进行鱼的养殖,那为什么不把管理、经营和养殖的技术教给加盟商呢?于是,李二鲜鱼就这样开拓了异地的市场。李二鲜鱼的连锁之道就是用当地人去管控当地的食材,继而让更合适的人去管控当地的市场。

“造福顾客是我义不容辞的责任。”李声平说,“我带领的团队都是合作关系,不是老板和员工的关系。跟随我的员工都知道,跟我三年以上就可以买店里的股份,成为店里的老板。每月能拿到多劳多得的工资,还能分配李二鲜鱼的利润分红。”

正所谓:人心齐,泰山移。在李二鲜鱼,员工们都认为,老板做事低调,处事平和,热情重情义,因此,很多员工跟着李声平从最初走到现在。

时光如白驹过隙。李二鲜鱼从一个只有4张桌子的小店,成为了十堰的知名餐饮品牌。20多岁的李二鲜鱼,正是一个壮小伙的年龄。一路走来,时光让李声平更加沉稳,却没有改变他的初心:做一家让市民信任的企业,朝着“百年老店”的目标前进。