

# 军人圆梦餐饮业,创新铸就新辉煌

## ——记部队转业的杨国兵创业、创新之路

李春

从一名退伍军人,到拥有300多名员工的企业家,杨国兵挥洒着热血青春,完成了一次精彩的转身。无论是可歌可泣的军旅生涯,还是乘风破浪的商业征程,杨国兵身上总能体现出一股军人的气质。这种气质一直伴随着他的工作和生活。

### “最可爱的人”终于圆了餐饮创业梦

杨国兵是杨氏餐饮总经理。上世纪70年代末,他出生在江西一个普通家庭,从小就梦想着走出山村,实现财富梦。可是,他当时只是一个身无分文的小孩,想要到繁华的大都市创业,谈何容易!于是初中毕业那年,他踏入了军旅生涯。

部队是一所大学校,八年的军旅生活,造就了杨国兵“是墙就挖过去,是山就爬过去”的敢想敢干、敢打敢拼的精神,也熏陶出他军事化的生活习惯。八年间,他获得了4次优秀士兵、6次嘉奖、1次二等功的荣誉,还入了党,通过自学考试,获得了大专文凭。

部队生活不仅培养了杨国兵优秀的品质,炊事班的经历,也给了他后来赖以生存发展的烹饪技术。刚转业的时候,杨国兵很迷茫,当时有两条路可以走:一是回江西老家;二是留在外面打工创业。一次偶然的机,有位老板给了他一个销售员的工作,改变了他的想法。一年多的销售工作让杨国兵学会了许多知识,他感觉还是回到了老本行——“伙头军”比较合适。炊事班的经历、厨师的

技术让他重燃自信。“打工第二年就规划了自己的人生目标:餐饮创业,做自己喜欢做的事”,杨国兵说。

食堂承包,说干就干。在承包食堂第四个年头,杨国兵淘到了人生中第一桶金,创办了“杭州杨氏餐饮管理有限公司”,后来也连续接了好几单大业务,圆了他的餐饮创业梦。

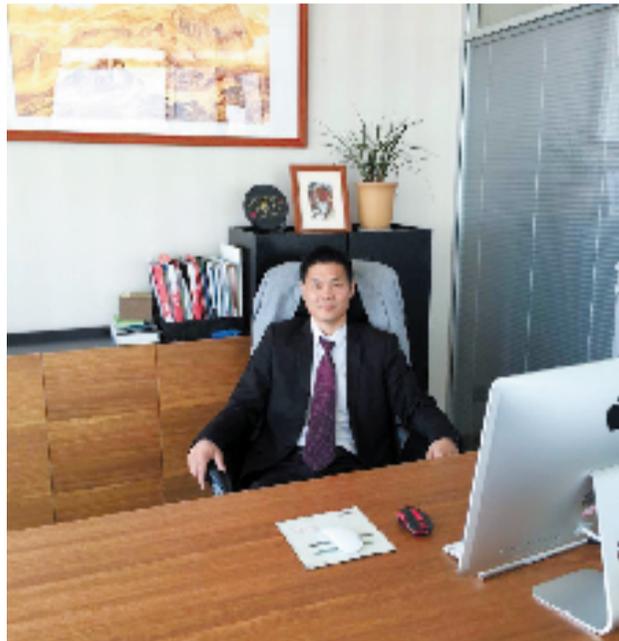
### 安全是本,美味是魂

杨国兵是带着一种军人的气质开创他的杨氏餐饮的。杨氏餐饮在创办之初就引入了部队炊事班的管理模式,从食材的采购、食物的加工流程,再到烹饪技术,都参照部队炊事班的标准。

杨氏餐饮承包经营的萧山区第四职业高中食堂,执行的是“7S”标准:包括整理、整顿、清洁、清扫、素养、速度、安全,用严格的管理体系和管理制度,确保健康、卫生的餐饮服务。这里采用的是阳光厨房,即杨氏餐饮标准的中央厨房,有巨大的操作间,采购、选菜、切菜、调料等各个环节均有专人负责,实行现代化的阳光厨房设计,采取玻璃幕墙或视频直播的方式,让每个用餐者能实时直观地看到切配间、烹饪间、凉菜间、餐用具洗消间等重点区域的硬件条件和现场操作,让大家吃得放心和安心。

杨国兵说:“近年来,食品安全、营养均衡因素引发的健康问题,受到市民们高度关注。杨氏餐饮本着实业报国的企业责任感,以主人翁精神,在食材生产采购、食品加工、销售服务等各个环节,都确保‘安全、绿色、健康’。对学生餐更是精心研制,科学烹饪,满足孩子们成长发育所需的各种营养。”

安全是本,美味是魂。杨氏餐饮拥有一



支技艺高超的人才队伍,多次参加各类大型的技能比赛,均取得了良好的成绩。带给人们舌尖上的享受。

如今,杨氏餐饮公司已经成长为一集酒店餐饮承包,学校、企事业单位、医院、工厂及社会团体的食堂托管,承接写字楼快餐外卖、农副产品配送、厨房设计等多领域综合性的餐饮服务企业。杨国兵本人更是勤奋好学,不忘初心,以一颗平常的心勇攀高峰。目前他又参加了浙江大学MBA课程的学习,不断提升自己的企业管理和创新能力。

杨国兵说:“我要将一群来自神州大地的老兵,打造成一支优秀的餐饮团队,为社会、为市民提供安全、优质的餐饮服务,回报部队对我的培养。”

## 天凉好个秋,火锅开吃了

入秋以来,随着几股冷空气南袭,天气越来越冷,火锅店的生意开始红火起来。上周阴雨连绵,笔者走访发现,不少火锅店内人潮涌动,宾客满座,还有不少顾客在排队等候。

### 天冷带来火锅热

10月24日中午,笔者在金城路的一家火锅店内看到,店内的每一张火锅桌都坐满了客人,桌上摆满了各种各样的食物,羊肉、蟹棒、虾滑、豆花、粉丝……“天冷,就想吃点热的,火锅吃起来又辣又麻,味道很好。而且一群人围着滚烫的火锅大快朵颐,特别有氛围。”正在吃火锅曹女士说,食堂菜色太单一,她是和同事出来改善伙食的。“算一算,这已经是我这个月第三顿火锅了。每个人的口味不一样,所以基本上都会点鸳鸯锅。”

该店负责人告诉笔者,入秋以来一般下午4时前,包房都会被预订一空,过了6时,大厅也很难有座位了,一到周末生意还要好。来吃火锅的不少是全家老小齐出动。

此外,家庭“吃火锅”也因天冷而升温。近日,笔者在东门市场了解到,连日来火锅原料特别热销。一位提着满菜篮子火锅料的市民王阿姨告诉笔者,家里人对于汤水鲜美与否要求很高,天气冷了,弄几样火锅料,一家人“围炉”而食,汤水好喝,气氛也更融洽。

### 小心吃出“火锅病”

曹女士特别喜欢在天冷的时候吃火锅,但每次吃完都容易上火,有次还消化不良拉肚子。

笔者从各大医院了解到,每年冬季,消化内科病人明显增多,这些病人有的是因为吃得太过辛辣,有的是因为吃得冷热不均,有的是因为突然吃得太多而引起的消化不良,但更多的是因为吃得不卫生。

萧山区第一人民医院消化内科楼医师告诉笔者:“选择火锅店时,要尽量选择有正规营业执照的。选择火锅食料时,要选新鲜、色泽好的。”陈医生说,有些火锅底料和配料也有问题,顾客在食用时一定要小心。医生还建议,有消化道疾病的患者(如胃病、便秘或腹泻),应尽量少食用调味料。呼吸道疾病的患者(如肺结核、咽喉炎、过敏性哮喘等),不宜食用刺激性的辣味调料,适宜选择淡醋、麻油等较清淡的佐料。

### 去“火锅味”有妙招

涮火锅是吃货达人的最爱,但每次吃完火锅后,衣服上总是有那么一股浓浓的火锅味,有时一两天都挥之不去,这让吃货们很是



头疼。那么怎样才能轻松去除火锅味呢?教你几个小妙招!

**方法一:**用柠檬水喷洒衣服。在清水中,加入几滴柠檬,制成柠檬水,喷洒在衣服上,然后将衣物挂在通风口处晾约一小时,就能去除异味。

**方法二:**将衣服挂在充满蒸汽的浴室。如果回家要洗热水澡,就把有味儿的棉衣挂在充满蒸汽的浴室,过个把时辰取出,挂在通风的地方吹吹就好了,混着沐浴液清香的水汽会把火锅味带走

**方法三:**利用阳光和香皂除味。吃了火锅后,将衣服晒在阳光下,尤其是通风的地方,可以使衣服上难闻的味道消失得无影无踪。再给棉衣口袋里装两块香皂,在阳光充足的地方暴晒,效果更佳。 王晨晨