



“小店写真”第二季正在温暖进行中,欢迎大家继续推荐励志、温暖、闪光、有故事的小店。

你可以扫码留言写下小店的名称与地址,也可以讲述你与身边小店发生的故事。我们将选取50家小店,为他们留下写真,热热闹闹地办个展。或许在开展时,你推荐的小店就出现在展览中。



今年春节前打算早点儿收工,回老家住新房

转塘猪蹄姐:吃过开小店的苦 就没什么可以难倒我了



小方 摄

本报记者 方力 通讯员 金香纯

猪蹄姐是我们第一家走访的刘传面馆的隔壁邻居。采访这家公益面馆的时候,她热心地帮着老板看孩子,一会儿就把小男孩逗得咯咯笑。

“我家两个孩子都大了,我小女儿一直跟着我在店里长大,待到5岁才回老家。”猪蹄姐姓蔡,江西人,扎一根爽利的马尾,热情洋溢。

她和老公在杭州转塘开猪蹄店8年多了。小店只有10平方米左右,夫妻搭档经营。猪蹄姐主要管白天,晚上小店最繁忙的时候,她老公出马,一直要干到凌晨一点。

“烤猪蹄的手艺是从亲戚那里学来的,开店的启动资金是老妈支持的,我很感谢他们。”猪蹄姐发自内心的感谢这家小店,改变了她的人生轨迹。

初到杭州打工时,因为收入很低,生活捉襟见肘,“那时候老二刚出生,生个病花点钱都底气不足。”后来在家人支持下,夫妻俩决定闯一闯,拼一把,开起烤猪蹄店。

他们最早开在美院转塘校区附近,“很多学生喜欢吃我们烤的猪蹄,有的人从恋爱吃到结婚生子,都还惦记着这个滋味,从很远的地方赶来怀旧。”那时候烤一只猪蹄卖10元,每天晚上热热闹闹的,最火爆的

一天可以烤上两百只。

“今年来生意稍微差一点,但每天基本也有上百只,还算可以。”猪蹄姐说,她不会再开分店,夫妻俩就踏踏实实守着这家小店,专心烤好猪蹄,每年有所盈余,日子越过越好。

果然是人逢喜事精神爽,猪蹄姐在老家已经建好了新房,就等今年春节乔迁,这也是对他们辛苦打拼8年的犒赏。

“女儿天天都盼着我回家,一家人开开心心住新房子。”猪蹄姐很是感慨,以前她总是这样告诉女儿,每天在店里啥都不干,租金都要付500元,能多做一天就赚一天。“今年奖励一下自己,我们打算早一点收工,回老家过新年、住新房。”猪蹄姐笑得合不拢嘴,对她来说,日日辛劳,一年到头最大的期盼和收获,就汇聚在这阖家团圆的时刻。每每想到往前飞奔的日子,她的嘴角总是不自觉上扬。

“我们自己平时能省一点是一点,积攒的钱都花到子女身上。子女虽然学习成绩一般,但平时乖巧懂事,我已经很知足了,以后他们会有自己的人生的。”猪蹄姐说,在杭州开小店,让她长出不少生活的勇气和坚韧。所谓“进可攻退可守”,进到城市,有小店有收入,就算以后退回老家,靠着这份勤劳,也不发愁。

“吃过开小店的苦,就没什么可以难倒我们了。”猪蹄姐的笑容是那么灿烂,她说,以前美院学生也给她拍过肖像照,展出过。这一次参加潮新闻·钱江晚报“小店写真”,展览时自己一定要抽时间来看看。

“隔着屏幕都闻到一股洗洁精味” 突然火起来的百洁布蛋糕,原来也是“卷”出来的

本报讯 黄色和绿色的双层“海绵块”,倒上晶莹剔透的“洗洁精”,上面还漂浮着绵密的“泡沫”……这不是洗碗用的百洁布,而是一块蛋糕!

最近,百洁布造型的蛋糕在杭州火了。网友评论挺真实:“下一秒都想拿这个蛋糕去刷碗了”“隔着屏幕都闻到一股洗洁精味”……

这蛋糕的造型真的这么逼真吗?是怎么做的?日前,本报记者找到这家店,替大家探了探。

一天100多份不够卖 来光顾的几乎都是年轻人

“哇,这真的能吃吗?”

当一盘盘百洁布蛋糕端出厨房,不少来店用餐的顾客站在一旁,吃惊地看着。

厨师将蛋糕小心翼翼地铲出,再挤上晶莹剔透的“洗洁精”,将“泡沫”舀在蛋糕周围,一块百洁布蛋糕就完成了。凑近一看,蛋糕上还分布着气孔,顶部还原了百洁布的粗糙质感,足以乱真。

“其实这是戚风蛋糕的改良版,但为了还原百洁布的气孔,在打发奶油和操作泡沫的时候,有一些改动。”研发总厨官智枫说,外层凹凸的粗糙感,

是在蛋糕烤出来之后,盖在烤纸上用刀刮出来的,而晶莹剔透的“洗洁精”其实是葡萄糖浆,“泡沫”是用分子料理的辅助食材和椰汁打出来的。

颜色调配也有讲究。官智枫介绍,绿色用娘惹花和抹茶粉调制,黄色则用密蒙花。“尝试四十多次,才调到了最接近的颜色。”

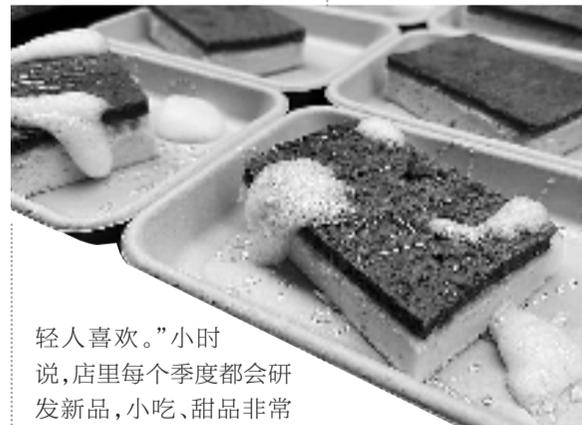
记者替大家尝了一下,味道和原味蛋糕差不多,黄色部分带有一些柠檬味。

这种外形酷似洗碗百洁布的蛋糕,都是什么人来买?品牌负责人小时告诉记者,顾客基本上全是年轻人,还有从上海、江苏赶来的。

“我们1月2日推出这款蛋糕,这几天都是做多少卖多少,一天能做出100多份,差不多到晚上8点就卖完了。”小时说,顾客反馈很好,前两天开始加大产量,准备一天增加到两三百份。

竞争日趋白热化 餐饮店开始“卷”甜品

百洁布蛋糕出自一家餐饮店。“我们虽然是一家云南菜餐厅,但是甜品一直都比较出圈,比如之前推出的茉莉抹茶软酪、青汁生酪豆腐都很受年



百洁布蛋糕

轻人喜欢。”小时说,店里每个季度都会研发新品,小吃、甜品非常容易出圈,这也是现在餐饮业引流的新方式。

前段时间,西湖边一碗龙井冰豆浆火上热搜,它也是出自一家川渝火锅店。那时候,网友都在讨论:“火锅店都开始卷甜品了吗?”

在社交平台搜索“火锅店甜品”“餐饮店甜品”,映入眼帘的就是各式花花绿绿、造型独特的甜品。相比菜品,高颜值的甜品更容易“出片”,对于热衷于打卡拍照的年轻人有着天然的吸引力。

中国食品产业分析师朱丹蓬告诉记者,去年中国大约有176万家餐饮店倒闭,但开出的新店有约224万家,这说明餐饮业的体量仍呈现增长的趋势。餐饮业的火爆也带来竞争的加剧,所以不少餐饮店在服务体系、客户黏性上都纷纷出新招,而通过甜品引流就是其中的新创意。

本报记者 金檬 文/摄