



“老虎”上门,五星好评

杭州虎哥决定,每周定时免费到顾客家中烧面,还会用短视频记录

本报记者 阮西内 文/摄

大半年以来,杭州虎哥的小店故事,潮新闻·钱江晚报读者像追网剧一样关注(此前报道可扫下方二维码查询)。

金鑫虎是60后,杭州人,属鼠。因为名字里有个“虎”字,从小到大熟人喊他“老虎”。

从2004年在体育场路租下店面经营外贸小店“自然风”到2024年找好新店面,办了新的营业执照,尝试复合经营……杭州“深夜食堂”大叔虎哥20年来独自打拼的身影,令人敬佩。

他的小店故事也是众多小店的缩影。

今年8月,店搬到了秋涛北路同方国际大厦一层。

经营3个月了,现在小吃是主业,卖衣服成了副业。

最受欢迎的是片儿川和麻油菜肉大馄饨。

为了感谢大家支持,虎哥做了一个大胆的决定:每周固定时间免费上门烧面。昨天是第一次。



虎哥店里的招牌片儿川

上门服务的第一位食客,给出五星好评

早上7点40,钱报记者在太和广场一栋居民楼下见到了虎哥。

“健康证、围裙、口罩、帽子穿戴好,行头要有模有样,给客人留下好印象。”虎哥准备工作做得很足。他告诉记者,这次上门做的是片儿川,所以专门用保鲜盒带了面条、冬笋、肉片、倒笃菜等食材,甚至连小电磁炉都是店里背过来的。

“往后想我上门烧面,都可以加我微信报名。”小馆开业至今,虎哥的微信群已经加了50多人。从这次开始,他每周会选一位报名的客人,提供免费上门烧面服务,“以后每周六上午8点,就是固定上门时间,半径5公里内都可以。”

穿好鞋套,虎哥礼貌地进入客人徐先生家中。

10分钟不到,食材和工具已经摆好。

“把提前腌好的肉片先煸炒一下,再放入倒笃菜和冬笋一起炒。”虎哥开工了。

“现在很多都是用雪里蕻,而我用老底子的倒笃菜,搭配自己烧的葱油以及手工面,不管是香味还是口感,都更好。”

站在一旁的面食爱好者徐先生看在眼里,默默记下流程,“之前去店里吃过,对片儿川印象深刻,群里发起上门烧面的活动,我第一个响应。”

不一会儿,一碗热气腾腾的片儿川就出锅了,“我店里片儿川定价28元,比其他面馆贵几块钱,但我用的食材新鲜,面比较好,对自己的手艺也有信心。”

“这种形式非常新颖,我能成为第一个幸运儿,感觉很荣幸。”徐先生表示,自己也是杭州人,他知道片儿川是最考验厨师功力的一道面食,“虎哥的片儿川用料新鲜、扎实,肉比较嫩,面条很有劲道,我给五星好评。”谈笑间,他又端起碗喝了一大口面汤。

客流偏少是难题,要想办法破局

客人吃完,虎哥带着好评回到小馆。

每天中午11点开门迎客,但虎哥一般早上8点前就到了,他需要做充足的准备。

进门的第一件事非常有仪式感,打开音箱,播放古典钢琴曲。今天,记者听到的是肖邦的曲子,“我喜欢这种安静舒缓的氛围,让我慢下来,别人都做快餐,我想用心做慢餐,和我招牌上写的一样。”

“现在这个门店是按照我的心意重新装修的,整体格调我比较满意,无奈位置偏了一点,就算是这栋楼里的上班族,一般也不会绕到我这里来。”

虎哥告诉记者,客流偏少是目前遇到的难题,所以他才想到上门免费烧面这种形式积累客户。

不过,他对自己小馆的未来挺有信心,“我就这样一点点宣传,慢慢积累口碑,一定能做好的。”

他计划把上门的过程拍成短视频,发

布到新媒体平台,期待能提高小店的人气。

截至记者发稿,虎哥的第一条上门烧面视频已做好并上传,他在朋友圈也给自己打了广告。

他表示,自己是杭州土著,烧这份本帮面,有一定代表性和说服力,也想让老杭州人和新杭州人吃到这碗片儿川,看看是否正宗,有什么需要改进的。

“今天是第一家,第二家已经定下来了。关注我,虎哥小馆的片儿川会让你吃了忘不了。”



虎哥上门烧面



扫一扫
找到“小店帮”

正宗建德豆腐包怎么做? 杭州办了免费大师班

本报讯 “1斤面粉加入300克水,面粉要选用中筋粉,最适合做包子,再加入泡打粉、酵母、白糖……”

11月9日上午,杭州体育场路的一间教室里,来自建德市同创职业技能培训学校、建德豆腐包实训基地的面点师傅梁任平一边和面,一边细致讲述着建德豆腐包的制作过程。

这是杭州市个体劳动者协会举办的建德豆腐包制作培训,共有30多位个体劳动从业者和灵活就业人员报名参加此次活动。

“我在拱墅区有家20平方米左右的小店,主要卖卤味,但经营了一年,生意不怎么好,想出来多学一门手艺,为店里增加点项目。”河南人陈先生,在杭打拼20多年,从原先在公司上班到如今自主创业,近一两年他一直希望为自家小店探索更多出路。

作为一名北方人,陈先生平时在家就经常擀面包包子,因此他很快上手了。

“之前,我在体育场路的建德豆腐包店排了半小时队买过包子,口感跟我们河南的包子不同,但味道很不错。”陈先生说,这段时间以来,自己先后观察过杭州的许多面店、连锁早餐店,也在揣摩买早餐人群的需求和习惯。“创业总归希望成本低一些,风险小一点,多学些技能就多些选择。”

将面团朝同一方向不停揉动,看着面团从粗糙变得细腻,陈女士脸上满是成就感。



学员们跟着老师学做包子

她告诉记者,自己在孩子出生前曾在文一路上开了4年的汉堡店,如今孩子上幼儿园了,自己稍微能抽开身,后续考虑重新从事餐饮行业,就报名参加了此次培训。

“以前爸妈在家经常做豆腐饺子、豆腐饼,但没有做过豆腐包。来这里学习一下,以后还能做给家人吃。”陈女士说,老师现场教的东西基本记住了,自己还录了视频,准备回去再细细研究。

目前,建德豆腐包门店已在全国14个省市“落地生根”,总数达到400余家,覆盖江苏、江西、上海、广东、广西、云南等多个省市。

对于这项颇有市场前景的技能,大家学得如何?后续还有哪些相关培训值得期待?

建德市同创职业技能培训学校、建德豆腐包实训基地负责人汪美娟说,平时都是各地学员来建德学习,今天他们首次走出建德实训基地教学。“大家的学习热情都很高。”

作为杭州市个体劳动者协会认定的培训机构之一,她希望学校能通过这样的培训形式,让更多人了解建德豆腐包,进一步推广这项特色传统小吃,也希望以优良的技术带动更多劳动者就业、创业。

“未来,根据大众需求和行业热门程度,协会还将陆续组织开展更多技能富业培训课程。”杭州市个体劳动者协会副秘书长孙鲁洪说,有兴趣的市民后续可关注微信小程序“杭企惠”报名参加。

本报记者 黄慧仙 通讯员 周笋菁 文/摄



扫一扫
查看此前报道