



9月10日,雨花区“虾二哥”虾店,有不少消费者正在吃虾。记者 黄亚苹 摄

“大虾”江湖锤炼经典招牌 有的苦练多年辗转成功,有的一招制胜笑傲群雄

口味为王

做地道的岳阳虾尾

在长沙的虾江湖中,方记虾尾显然已拥有了它自己的地位。目前在长沙,包括方记虾尾和岳阳方记虾尾在内,至少已有5家店铺。

然而这道岳阳的虾尾初来长沙时,却并没有引起本地人太多的关注。“那时长沙人还只吃口味虾、油爆虾,虾尾卖不动。”湘江世纪城的岳阳方记虾尾负责人鲁锋回忆,早在2009年,厨师出身的他就从岳阳到长沙当厨师长,2010年,同样身为厨师的老乡方会林带来了1万元,来长沙邀他一起开夜宵店,主做岳阳虾尾。为了减少投入,他们在湘江路与别人合租了一个门面,对方白天做正餐,他们晚上做夜宵。但即便如此,夜宵店依然只坚持了短短半月就关了门。“根本没生意,搞不下去。”

方会林和鲁锋没有放弃,由于缺乏资金,他们选择找有资金的人合作。2011年,两人与书院路一家餐饮店老板合伙开了长沙首家方记虾尾。“对方出资金,我们出技术,股份各占一半。”鲁锋说,经营一年后,方记虾尾虽然挣了钱,但股东间却产生了分歧,还打了官司。结果是,方会林与鲁锋退出书院路的方记虾尾店。

2012年,方会林与鲁锋转战劳动路继续开店,为了与原来的“方记虾尾”店区分,取名为“岳阳方记虾尾”。在随后的几年里,岳阳方记虾尾又分别在车站路、湘江世纪城、渔人码头、星沙开了多家分店。目前除了劳动路店是因拆迁而关停,长沙其他4家岳阳方记虾尾店,及书院路的方记虾尾店生意都很好。“夏天光是湘江世纪城店,一个晚上就能卖掉一千多斤虾。”

说起开店的成功经验,鲁锋认为关键是对口味的精准把握,目前他们店的股东都是厨师出身。“作为岳阳虾尾的传承人,是我们把地道的岳阳虾尾带到了长沙。”每晚凌晨2点店面打烊后,鲁锋便会通过微信向岳阳的供货商下单买虾,下午2点许,一车新鲜的洞庭湖虾便送了过来。

9月12日晚上,记者在鲁锋的店里看到,虽然店里已下架了90%的虾品,但只要有了虾尾这一道菜品,就吸引来不少顾客,才7点多,就已坐齐了八桌。

坚守品质

初次创业便扭转大局

“如今在长沙哪里有虾吃,哪里就有巴陵亿口香龙虾。”四方商贸城夜宵街的巴陵亿口香龙虾店老板何代泉自信满满地告诉记者,该店是一家以卤虾为特色的龙虾店,几年前进入长沙后,现在已发展成当地颇负名气的招牌虾店。

今年1月18日,何代泉在四方商贸城夜宵街盘下了这家龙虾店,之前的老板因为生意不好,连供应商的货款也难以支付。现在,他算是彻底扭转了局面。“今晚我们备的大虾少了,你们那有多多的吗?”9月13日晚8点多,何代泉打电话向同行调货,由于后厨误判,当晚的食材讨少了。

对于一个初次踏入餐饮行业的新人,何代泉目前所取得的成绩可以说是很难得。因为同样的品牌,有人做得风生水起,也有人关门走人。不过何代泉却把这一切看成是必然。“因为我

坚守品质。”

何代泉所说的品质是指从虾的来源,到每一道做虾的工序都严格按照规定操作。他说,他进的虾都是来自湖北监利县的稻田虾,并亲自把关。“我老家就在监利县,所以知道哪些虾是生态养殖的,哪些虾是臭水沟里抓来的。”

“制作卤水需要筒子骨、鸡架、中药包等,下料时也有讲究,放多少,什么时候放,火候的把握,哪怕是一道工序错了,就能导致味道的不同。”虽然不是厨师,但何代泉说起如何制作卤虾也一样很专业,很认真。之前有两位加盟商来店里培训、学习,一开始他们以为很简单,但回去后才发现做出来的虾口味很差,后来不得不回来重新学习。今年,已有20多家新加盟商来何代泉这里来培训、学艺。

自从接手虾店后,何代泉就一心扑在了虾店上,连回老家次数也少了。“最重要的是把虾的品质关。”

变中求变

20m²到700m²的扩张之路

梳理1998年口味虾登上市民餐桌至今的故事,不变的是小龙虾仍旧以鸡架子、猪骨头、土鸡等原料熬成的高汤作汤底,变的是在激烈的市场竞争中,商家们总有不同的市场窍门。

周明创建“虾二哥”初期,门店主推的卤虾算个新鲜玩意儿,并不被看好,周明也因此受到不少冷嘲热讽,甚至有人评价,这家店一定撑不过半年。然而,周明依旧坚持自己的做虾之道,在坚持使用活虾的同时不断调整蘸料的配方及卤制时间,“以前不支持我的人,有些成为好朋友,更有的成为门店股东。”

细数开店过往,周明颇为感慨地说,新上市的产品,都会经历一段被消费者接受到熟知的过程。2015年,酸汤虾、锅巴虾等口味开始爆发,受到消费者追捧,“虾二哥”的生意逐渐有了起色。随后,周明也紧跟市场变化,从最初的卤虾发展至蒜香虾、油焖大虾、手抓虾等8款产品。

“当厨师时我经常做焗蟹,蟹跟虾都是水产,做法应该也有相似之处。”谈及盐焗黄焖小龙虾的研发过程,周明透露,该产品经历3个月研发、上百次试验,最终采用咸蛋黄用秘制酱料炒碎淋在虾上的做法。同时,他还从电视节目中的“龙虾塔”得到灵感,在行业内率先推出“全虾宴”拼盘。

开店5年来,周明多次扩充门店经营范围,原先那间20平方米的小店也升级为700余平方米的大虾店,在雨花区大塘夜市中占据着重要位置。说起这5年的扩张之路,周明认为正是自己这种变中求变的制虾之道,才获得如今的成绩。“在未来的经营中,我将一如既往地坚持这一求变之道。”



记者 胡锐 摄



扫一扫
二维码看「虾」
「湘」
相关视频。