



湘辣辣：以极致的“鲜”与“现” 传递极致的湘味快乐

■文 / 饶谧

纵观全国市场，牛肉更多的出现在各类型食品中，牛肉汉堡、牛肉包子、牛肉米线……被食客热捧。牛肉已顺应时代，成为了中国餐桌的新宠。而“湘辣辣·分部位现炒黄牛肉”，通过“新鲜牛肉、大厨现炒”成为这场顺应时代的市场竞争最大获益者之一。

“牛肉在以前，是舍不得吃的。”湘辣辣品牌创始人易志勇向记者介绍着。是呀，在农耕时代，“牛”作为重要生产工具，地位举足轻重。“牛”能逐渐从农田走向餐桌，是农业工业发展之后的市场红利。牛肉富含优质蛋白质、铁、锌等营养成分，且脂肪含量相对较低，是当代人们追求健康、品质生活的理想选择。“现在人讲究健康的品质生活，像热爱运动的人、爱美的小姐姐们，以及有孩子的家庭，都更愿意选择吃牛肉了。”

湘菜进入“牛肉时代”，而“湘辣辣”何以从市场中脱颖而出，在全国一线城市多线开花？当你走进“湘辣辣”的任意一家门店，看到店里挂着的标牌“分部位现炒黄牛肉”“每日鲜牛，绝不隔夜”“30秒爆炒，锁住鲜香”就是答案。

“我们店创立于广东，广东潮汕人喜欢吃牛肉，他们对吃牛肉很考究，根据牛肉的口感，细分到牛的每个部分，‘湘辣辣’有借鉴到。”常做饭的人都有经验，牛肉的每个部位，分别有不同的烹饪优势，比如眼肉细嫩，适合煎制；牛腩肥瘦相间，适合慢炖；腿肉筋多，是酱卤的上等原料……所以在“湘辣辣”，为了最佳口感，选用了最适合现炒的“吊龙、嫩肉、五花趾”三个部位为核心，或肥瘦相间、或脆嫩弹牙，口感各有特色。在同一道菜中，更根据需要，也会有多个部

位的再搭配，以达到最佳的口感。

“‘湘辣辣’的牛肉，承诺‘4小时售罄’，为确保达到这个标准，我们是付出了很高成本的。”易志勇继续向记者细致的介绍着。“4小时售罄”是从一头牛被屠宰开始算的。牛肉这种精贵的食材，“湘辣辣”为确保在自然排酸的4小时最佳赏味期之内让食客们享用到，不计成本地采用了“一日两配”的供应链方式。所以来“湘辣辣”的食客们，中午吃到的牛肉，是早上9时现杀的，而晚餐上所享用的牛肉，下午3时，它还是鲜活的。运送过程中更是将所有的牛肉吊挂，选用如此不具备空间利用率的运送方式，只是为了避免牛肉因堆积导致温度上升，加速肉质感的下降。“湘辣辣”以抓每一个细节的极致，来确保每一块牛肉以最佳状态呈现在食客餐桌。

烹饪牛肉的难度，自然不止于食材，火候的恰到好处，才能成就最好的牛肉口感。在“湘辣辣”，没有中央厨房，不启用预制菜，拒绝复热菜。每一道牛肉，是每一位大厨，以30秒的现炒出锅，在牛肉鲜嫩的九分熟时端上餐桌。在此友情提示来“湘辣辣”吃牛肉的食客们，请不要辜负所有人的精心准备，对每一碗端上的现炒牛肉，请赶紧享用起来吧。

“不去观世界，何来世界观。”欧洲的从业经历，让易志勇得以打开视野，从而锁定牛肉这个更具有未来性的食材品类。一百多年前，也

是一位湖南人——魏源，提出“师夷长技以制夷”。百年后，还是湖南人，得其精髓。一道菜，学习西方人对牛肉的烹饪之长，以秒、以熟度来创新湘菜的技艺；学习潮汕人，细分到每一个部位，提供食材最佳的赏味。易志勇用24年光阴，只在用心、专注自己所爱的餐饮事业。

“我认为，湘菜在今天能具有如此的市场占有率，是因为湘菜一直在进化。”如今的“湘辣辣”，已经在一线城市拥有近百家店铺，超3000名员工。易志勇认为产品力是受市场欢迎的最大前提，只有尽最大可能地打磨好自己的产品，让消费者因产品和品牌获得快乐，企业才具有市场竞争力。“让食客们可以享受高品质的食材，因此获得快乐，是所有‘湘辣辣’人的共同努力目标，也是我最快乐的事情。”易志勇说道。

