

拥有高学历的李素萍,人到中年时干起了豆腐坊,她说—— 靠劳动挣钱咱不丢人



精心挑豆子。



点卤是关键。



练就“一刀准”。



每天豆腐上市时,是李素萍心情最高兴的时候。

今年43岁的李素萍大学毕业后从事过很多职业,干过工人,当过民办教师,还做过家教,现在做起了豆腐,并且把她的豆腐坊弄得红红火火,附近居民都亲切地称她为“豆腐西施”。

李素萍说:“刚开始的时候回老家可不敢说自己是做豆腐的,感到很丢人,自己怎么着也是大学毕业,居民们称呼我‘豆腐西施’,自己心里也不愿意。现在我可以坦荡荡地说‘我是做豆腐的’,咋了,靠劳动挣钱这有啥丢人的?!”

大学毕业后李素萍常为工作作难,不是工作不合心意自己辞职不干,就是人家辞退

了自己。40岁那年,李素萍对找工作彻底失望了,刚好那年儿子又考上了大学。面对学费,李素萍愁了,她的父母去世早,两个弟弟都需要她的资助,家里收入不多。于是她就开始看杂志、翻报纸、听广播,寻找适合自己的就业路。后来她看上了投资小、见效快的豆腐生意,于是就去南京学习做豆腐的技术。回来后她东挪西借凑了一万元,在老城建安街上了个豆腐坊。

李素萍说做豆腐要“三分点卤,七分压榨”,要经历泡豆、冲豆、磨浆等8道工序,每道工序上都不能偷工减料,

做出来的豆腐才好吃,每次进黄豆她宁愿每斤贵五毛钱买好豆,保证了质量,生意很快就红火起来。

问起现在的日子咋样,李素萍说:“不能说太宽裕,但起码也有滋有味吧。”

记者 赵朝军 文/图

视觉

栏目统筹: 陈占举
电话: 13937967110

融正担保公司

理财年收益 12%~16%
担保贷款 5万元~500万元
热线: 63122525 63122626

洛阳网 洛阳人的网上家园

WWW.LYD.COM.CN

点击生活 服务无限

地址: 洛阳新区开元大道报业大厦22层 广告热线: 0379-65233618