

创富前沿

三四棵青菜、一匙调料、半勺油,3分钟做成了一碗美味烩面

他用“数字化”方法制作烩面



核心提示

□记者 李永高

烩面是河南的特色美食,筋道的面条、肥而不腻的高汤,配上红绿相间的蔬菜,吃起来那个“得劲”。不过,越是常见的传统美食,想做得地道可就越不容易了。调料的多与少,汤的浓与寡,火候的早与迟,都会影响一碗面的鲜美。40多岁的程先生,用“数字化”实现了众口好调。



绘制 闵敏 薛绮仪

自主创业可获5万元“无息”贷款

□记者 李永高

近段时间,有三位读者就申请创业贷款向“创富帮办”咨询,记者了解到,目前我市有创业愿望并具备创业条件的人员可持相关材料,每年申请小额创业贷款5万元。

读者杨先生是伊川县吕店乡的返乡农民,原先一直在外地打工,现在他打算自己做生意,但资金不够,想咨询一下像他们这样的返乡农民能否申请小额贷款担保贷款,需要什么样的手续。涧西区的王超鹏中专毕业后,自己开店创业,目前遇到资金瓶颈,想咨询我市青年创业免息贷款如何申请。西工区任女士去年大学毕业后打算自主创业,她想知道大学毕业生申请小额担保贷款该如何办理。

记者从有关部门了解到,《河南省返乡创业农民工、大中专毕业生小额担保贷款操作办法(试行)》中规定,返乡创业农民工、自主创业的大中专毕业生,都可申请政府贴息的小额担保贷款,从事部分特殊行业的除外。

回乡创业农民工必须有户口所在地乡镇(街道)劳动保障工作机构出具的在外务工证明,而大中专毕业生则需有普通高等院校、中等职业学校、技工学校等毕业2年以内的毕业证书和劳动保障部门核发的就业失业登记证明。

据了解,自主创业、自谋职业申请的小额贷款额度一般不超过5万元;对合伙经营和组织起来就业的,可按照人均5万元合理确定贷款规模,但总额一般不超过50万元;贷款期限一般为1年。

具体申办事宜可向市小额贷款担保中心、市青年创业就业服务中心咨询。

创富帮办

发掘潜在商机 搭建创业平台

▶▶▶ 邮箱: jrjcsyb@126.com

▶▶▶ 联系电话: 15603998055

想用废旧塑料炼燃油

□记者 宋锋辉

白色污染是一个普遍的问题。随处乱丢的废旧塑料给城市环境造成了严重的污染,为了减少白色污染,我国曾颁布“限塑令”。也有人在探索如何把这些废旧塑料重新加以利用,变废为宝,今天的主人公就是其中的一位。

他是翟新民,原洛阳矿山机器厂的一名退休技术工人,现已70多岁。在家里,他向记者展示了他用废旧塑料搞试验时炼制

出来的一些产品,有燃油、塑料颗粒、炭黑等。他说,早在1983年他在武汉的时候就开始考虑如何利用废旧塑料。他的设想是,既然废旧塑料是以石油为原料制成的,石油可以提炼汽油、柴油等,那么塑料也能炼这些东西。

其实,用废旧塑料炼燃油并不是什么新鲜事。翟新民说,早在十几年前就有人用废旧塑料来炼燃油。

但是,由于技术、设备等原因,炼制燃油的质量、成本等方面都不具有优势。他的想法主要分三部分:第一部分是社区、村镇建立废旧塑料的收集网络,这既能解决废旧塑料的回收问题,又能为一部分人提供就业岗位;第二部分是利用闭环回旋式连续自动炼油装备生产线进行炼油生产;第三部分是形成再生塑料造粒、切片、成型的生产线,生产塑料颗粒、塑木等产品。

翟新民说,目前他已经联系了生产基地,并委托一部分设备制造商制造了部分生产设备,还与一些客户签订了合同。但因自己年龄和资金等问题,他想寻求合作伙伴共同在这方面进行开发。



“数字化”烩面是这样出锅的

要不是读者提供详细的地址,想找到程先生还真得费些事。穿过许多大大小小的商铺招牌,记者找到了位于涧西区的这家门面不大的烩面馆。

店主程先生,40多岁,听说记者想了解“数字化”烩面时,爽快地答应了,并麻利地系上围裙走进了操作间。操作间不大,东面贴墙放着一口大锅,北面是洗净并切成了丝或段的各类蔬菜,最惹眼的是几个不锈钢罐子,里面分别盛着清香油和调料粉,几十个备餐用的不锈钢锅内是豆腐皮、海带丝、豆腐、木耳、青菜、黄

花菜等配菜。

他取过一块烩面面坯,两只手掌向上托住面坯两端,用两个拇指按住边缘,然后双手左右抻拉,将面拉成长约1米的片,接着两臂用力,继续抻拉,左右手配合,右手拇指、食指、中指飞快撕扯就做成了约3厘米宽的面条,放进煮面大锅内,把备好配菜的小不锈钢锅放在电磁炉上加入一匙调味品、半勺调味油后煮沸,面条煮熟后盛出来加入小锅内烩制一下,盛入罐罐内,撒上一些香菜、韭菜,一个鹌鹑蛋,3块酱肉,于是一

份色、香、味、形俱佳的罐罐滋补烩面就成了。

正好一位女士来就餐,记者上前询问,这位女士边吃边说,她是这里的常客,烩面味道确实不错,汤很好喝,而且等的时间短。

程先生的帮工小张说,由于厨房操作得到最大程度简化,烩面的快餐优势就充分体现出来,通常3分钟内就能送到顾客面前。

而且,店里还有两个大学生中午来打工,他们都可以独立下厨做烩面。

有兴趣您也可以尝试着“数字化”

民以食为天,食以味为先。众所周知,中餐需要现炒、现调、现煮,往往凭借厨师的经验、感觉进行加工,100位厨师可以做出100种味道!如何才能保证味道醇正呢?

据程先生介绍,他研究小吃调味品已经十几年了,并拥有三项调味品国家发明专利,2006年开始创办自己的新派烩面馆。他发现,质量上乘的烩面最讲究操作工艺:要想做出色、香、味、形俱佳的烩面,高汤的浓淡、配料的分量、调味的配比和加工工艺流程的精确,包括每块肉、每片蔬菜、

每份调味料及汤汁都要严格量化。

几经探索,他终于形成了自己独特的“数字化”制作流程。其高汤选用猪大骨、鸡架熬制,烩面调料由精盐、味精、白糖、鸡精、黄芪、当归、罗汉果、肉桂等中药材按适量比例提前配置而成,调味油由牛油、鸡油、花生油加入香辛卤料慢火提前熬制成,这些配方还可以根据天气变化及顾客群体的不同进行成分增减。

“您愿意不愿意让大家都学会这种‘数字化’烩面的做法?”听到记者的问题,程先生笑道,如果

有人感兴趣想学的话,他可以免费教。其实投资也不大,电磁炉两台300元、热水灶1200元加上店面租金、餐具、装修等,投资在30000元左右吧,饭菜毛利润可以达到50%到60%,一年左右可收回成本。如果加盟的话,免收加盟费,全程指导、培训,并以成本价提供配好的复合调料,目前,算上县区“已有4家这样的加盟店了,经营得都挺不赖哩”。