



天冷织“围脖” 饭菜送上桌

天冷别忘叫外卖
坐等上门真痛快

□记者 宋扬 文/图

不知你有没有叫外卖的习惯,在“北上广”这些大城市,叫外卖司空见惯,这种方式在年轻人中特别流行。

当下年轻人最喜欢做什么?埋头看手机,低头刷微信、织“围脖”(微博)呗!通过微信、微博进行销售的外卖餐饮在洛阳渐渐兴起。记者了解发现,这些外卖餐饮店都有自己的特色,而且老板都是一些有国外或大城市生活经验的人,他们将外卖这种形式在家乡推广开来。

故事一 从沪漂一族到“米皮妹” 微店名:私房米皮宅急送



这店名让人想起了必胜客宅急送,店主是两名25岁的姑娘。该店开业还不到2个月,已迅速在微信、微博上火了起来。

这两个女孩一个姓齐,一个姓童,是发小。小齐和小童大学毕业后一同闯荡上海,当了4年的沪漂一族后,因为是独生女想回到父母身边,也厌倦了漂泊的生活,便合谋回家乡开小店。起初,她们对开什么店一筹莫展,后来想起小童的老家陕西秦镇以米皮著称,便专门到秦镇的亲戚家学做米皮。

该店的米皮与普通米皮的区别是保持了秦镇特有的风味,除了蒸出的米皮滑溜、筋道,用醋、蒜泥、料汁等调配,不放芝麻酱,还有一大特色就是以芹菜为配菜。

小齐说,她们在秦镇学习时,最传统的方法是放菠菜,但是菠菜不是每季都新鲜,秦镇当地就以芹菜代替,她们就把这种方法用到了制作中。

特色美食:米皮、炒米皮、烤鸡翅等。

价格:米皮7元,炒米皮8元。

送餐:西工区、涧西区2盒起送,其他城区5盒起送。

故事二 “海龟”力做最小资外卖 微店名:鱼妈西厨

小记是从“吃货”同事的嘴里听说鱼妈西厨的,她对这家店的菜品念念不忘,不管是在家还是在单位,过一段时间她都忍不住叫上一回。

“鱼妈家的芝士焗番薯尤其好吃,吃一个都嫌少啊,鸡肉饭、牛肉饭都是改良的西餐,味道也不错。”该同事对这家店的特色饭如数家珍。

前几天,小记通过新浪微博关注了鱼妈西厨,店家发在微博上的菜单映入眼帘:从各种米饭套餐到沙拉、布丁等甜品,还有柚子茶、咖啡等饮料,后面还有食客们对该店的评价。小记拨打电话要了12元的意式爆炒鸡饭和15元的美式黑椒牛柳饭,并配上了同事强烈推荐芝士焗番薯。不到1个小时,这些餐被送餐员送到了单位门口。

通过了解,小记得知店主鱼妈是一个20多岁的女孩,从韩国留学回来后看到洛阳外卖店不多,便在王城大道附近的一栋楼里开起了厨房,专门通过微博、微信售卖。鱼妈说,厨师、送餐员都是自己的朋友,餐是大家研发的,比较适合年轻人口味,点餐的以学生和年轻白领居多。“全力打造最小资的外卖”是鱼妈的口号。

特色美食:独家芒果糯米饭、意式爆炒鸡饭、红汁烩牛腩饭、芝士焗番薯等。

价格:套餐12元至18元。

送餐:根据距离远近分为:消费满10元、30元、50元、100元,免费送。



故事三 为带孩子卖起小龙虾 微店名:妩媚小龙虾



看到妩媚小龙虾的名字,就能想到老板一定是个美女,其实送外卖的是个帅哥。这家小龙虾店是夫妻店,妩媚是“五妹”的谐音,因为女主人在家排行老五。他们之前是北漂,因为生孩子回到家乡,考虑到北京的“麻小”外卖很热销,便开了店。女主人负责打理微博、微信,与客户沟通,男主人负责当大厨和司机。该店在微信、微博上出名较早。

妩媚家的小龙虾个大、质优、品相好,这是不少食客对这家微店的评价。今年夏天,妩媚家的小龙虾、花蛤、蛏子等陪伴一些看球族度过了一个个难忘的世界杯之夜。现在天气转冷,不是吃小龙虾的旺季,她家就主营香辣蟹。从江苏发过来的大闸蟹,经男主人的手,变成一盒3只香辣蟹,送到客户手中。

特色美食:小龙虾、香辣蟹。

价格:小龙虾每盒50元,香辣蟹每份100元。

送餐:1盒即送。

温馨提醒

- 1.点单时要问清饭菜的口味、分量,以免不合适或浪费。
- 2.付款时最好请店家开具证明交易的单据。
- 3.微商餐饮,工商、食品、卫生部门都难监管,食客应增强食品安全意识,了解对方的卫生、安全情况。