

诚信经营,他的汤馆远近闻名;开拓创新,他的事业风生水起 军鹏羊肉汤:熬好每锅汤 暖得食客心

弘扬汤文化
品味洛阳城

□记者 裴冉冉 通讯员 曹会智 文/图

对汤颇有研究的洛阳人,提起好汤馆,免不了要说一说吉利区的军鹏羊肉汤。每天早上,到这里喝汤的人络绎不绝,其中不乏驱车远道而来的汤客。对此,军鹏羊肉汤馆的老板严军鹏既自豪又珍惜。自豪的是,白手起家的他做出了受汤客们一致认可的好汤;珍惜的是,这样的成就来之不易,他要严格把控每一碗汤的品质,不让汤客失望。

诚信经营

他认定偷工减料熬不出一锅好汤

说起熬羊肉汤的渊源,严军鹏感慨万千。2001年,他和表弟在吉利区开了一家板面馆,创业之初,为了干出名堂,严军鹏没少吃苦:那段日子他和表弟天天泡在面馆里,反复和面、擀面、煮面,一次又一次地调整、改进口味……渐渐地,军鹏板面馆得到了食客们的认可,生意也好了起来。

这一切,被隔壁一家羊肉汤馆的老板看在眼里,他看着严军鹏白手起家,把一个小面馆经营得红红火火,便认定严军鹏是个能干活、肯吃苦的人,因为自己年事已高,便有意把羊肉汤馆转给严军鹏。

在汤馆林立的洛阳城,熬出一碗受汤客认可的好汤并不是一件易事。何况严军鹏接手的羊肉汤馆生意明显不如别家。这也激起了严军鹏的斗志,他立志要熬一碗让汤客称赞的好汤。

严军鹏开始四处打听,哪家的汤好喝,他就跑去喝,从市区到孟津,从老城到谷水,羊肉汤、驴肉汤、牛肉汤、豆腐汤,汤客们口中的好汤馆,他跑了个遍,有的还去很多次。渐渐地,他摸清了熬汤的门道。

“羊肉汤的用料一定要新鲜,羊肉不能冷冻,”严军鹏说,“熬汤一定要用真材实料,羊肉、羊骨一次加足,不能偷工减料,不能中途加水,这样才能熬出一锅原汁原味的羊汤。”

汤够味儿,料够足,这还不够,在军鹏羊肉馆喝汤,不仅可以免费加汤,连饼丝、烧饼这些主食也可以不限量自助取用。

坚持采购真材实料、选用新鲜食材,严军鹏的熬汤秘诀,让军鹏羊肉汤馆平均每天卖出近千碗羊肉汤。

严军鹏



军鹏羊肉汤

不断创新

他从一锅好汤研发出多种美食

尽管生意红火,汤客众多,但严军鹏没有闲下来。从周边的孟津、嵩县乃至省外地区,只要听说哪里的汤馆、面馆生意好,严军鹏就去学习,并将学来的东西融会贯通到自家羊肉汤的熬制中,经常给汤客带来惊喜。

洛阳汤馆的盛汤模式多是把一大锅汤分舀到每个汤客的碗里,而严军鹏创新推出了单锅烩汤:大锅的旁边有个小灶,羊汤在盛给汤客之前,加上羊肉、羊杂、粉条、羊血、葱花等调料,在小灶上烩,汤客们可以根据自己的口味选择食材的种类和分量,这样,每一碗羊肉汤都是为汤客专门定做的。更合个人口味的单锅烩汤得到了汤客的赞美。

在餐饮行业摸爬滚打十几年,他深知汤客们“喜新厌旧”的心态,所以常常带给食客新鲜的味觉体验。以羊肉汤为基础,严军鹏去西安学做泡馍、去郑州学做烩面、去郑县学做饅头,相继推出羊肉烩面、羊肉泡馍、羊汤涮锅等多种美食,每次推出新品,都能得到汤客的盛赞。

经营的品种多了,会不会影响羊肉汤的质量?对此,严军鹏心里有数:“没有一锅好汤,啥也做不出来。”军鹏羊肉汤馆里所有的美食都以羊汤为基础,早上卖羊肉汤,中午羊汤泡馍、羊汤烩面,晚上羊汤涮锅,都离不开羊汤,“熬好一锅汤,是做好美食的基础”。

未来发展

他说成就别人才是有意义的事

创业的艰难,严军鹏至今历历在目,而今,他已在餐饮行业蹚出了一条路,便想帮助更多有志于餐饮行业的年轻人。

“只要想干,我可以免费培训。”严军鹏说,只有帮助更多的人才能树立自己的品牌,成就别人才是有意义的事。如今,他店里的一半员工都是学员,他不仅传授技术,还帮助他们开店、经营。

除了技术,严军鹏还时常跟学员分享自己的创业心得,他认为,想要有所成就,勤奋、诚实守信,是最基本的要素。

严军鹏是这样教育学员的,更是这样做的。他已规划好下一步发展方向,要打造一个吃羊肉的好地方,从餐饮品类的丰富到店面形象的提升,一个完整的规划已经在他脑海中成形。这个爽朗的汉子自信地说,今年夏天,这个规划就会实现,欢迎大家前来品鉴。

孕妈课堂

魏阁定制月子餐
让幸福值得回味



月子三宝 (图片由洛阳魏阁提供)

□金曦

“坐月子吃什么好?怎样吃能不长胖还能保证奶水充足?主食、肉类和蔬菜怎样搭配才算合理?”月子餐一直是新妈妈们特别关注的问题。

上周,洛阳魏阁产后修养中心(简称洛阳魏阁)举办的“孕妈课堂”月子餐品鉴活动吸引了不少准妈妈参加。大家在活动现场品尝了营养月子餐以及水果、甜点,洛阳魏阁的营养师还为准妈妈们开办了一场产后营养知识讲座,大家获益良多。

洛阳魏阁营养师任静介绍,月子餐要根据产妇的体质及生理需要,进行分阶段膳食调理,“第一阶段,膳食应注意祛恶露、利尿消肿、养血补铁等功能;第二阶段,膳食应以促进腰骨复原、促进新陈代谢、增强肌体抵抗力为主;第三阶段,以补血理气、润肠通便、滋阴养颜为主;第四阶段,以健脾胃、壮腰肾、补元气为主”。

她表示,洛阳魏阁的月子餐采用台湾引进的“月子三宝”(黑麻油、老姜、月子米酒),选择高标准、无公害的绿色食材,营养专家根据不同产妇的体质,“一对一”个性化定制一日六餐营养膳食,从排、补、调、塑形等阶段,真正做好科学合理、营养美味的月子餐,让新妈妈快速恢复体力、恢复元气。

“麻油猪肝、冬菇云耳蒸鸡、浓汤虾仁烩秋葵、五彩玉子滑鱼片、肉沫金菇茄子煲、酿豆腐、香浓鲜玉米饼、山药杂粮包、玉竹炒参棒骨汤、鲜榨胡萝卜汁、薏仁羹、杂粮粥、瘦肉粥……这些魏阁定制月子餐太诱人了,我决定坐月子就来魏阁啦。”准妈妈秦女士向往地说。

温馨提示:春节期间,孕妈课堂暂停举行,洛阳魏阁正常营业,可进店咨询。

●咨询地址:洛阳市西工区金谷园路中段35号(科大二附院对面)

●咨询电话:63201271

15538539990



洛阳魏阁客服微信



洛阳魏阁官方微信