- 北大硕士柠溪开小店

特色海南美食留住"回头客"

工作忙碌,更要好好吃饭。街坊餐厅犒劳的不仅仅是年轻人的胃,还有疲惫的心。

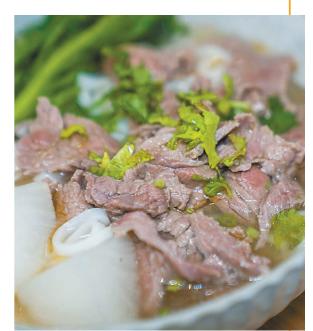
采写:本报记者 陈 颖 摄影:本报记者 刘嘉诚



海南文昌鸡饭



土猪卤肉饭



鲜汤牛肉河粉

被质疑"不懂赚快钱"

故事的老板。作为一名"70 后",李先生从事多年的工 作与品牌策划等领域相关, 忙碌是他的常态。前几年, 事业如日中天,已过"不惑 之年"的他却突然想给自己 一个喘息的机会,圆自己的 硕士梦。于是,在45岁的年 纪当起了北大的学生。作 为工商管理方向的研究生, 他的毕业论文围绕餐饮业 进行研究,没想到"走火人 魔",竟然选择在柠溪这样 的老居民区集中、餐饮门店 竞争激烈的地段租下门 面,亲自下场开店。于是,

小店的背后,有一个有 街坊们下楼吃饭又多了个的老板 作为一名"70 新去外

"家肴地"刚开张的时候受到不少人质疑,因为他打磨菜品和门店设计、品牌定位耗费了很长时间,街坊四邻都说他"不懂赚快钱"。他却不以为然,"不下厨的老板做不好餐饮"。为了研究菜品,他居然在家里安了两个厨房,其中一个就是方便他随时下厨研究菜品、模拟门店出餐。

目前,店里的海南文昌 还细分"儋鸡饭、古法虾皮海南粉颇受 罗粉"等。 欢迎。以文昌鸡为例,为了 粉的店并2 避免骨中带有泛红的髓影 其中一家。

响食欲,又要避免肉质变 "柴",他苦心研究烹饪时 长,最后才找到最佳方案。

为了符合珠海的饮食习惯,他把家乡美食"儋州米烂"(海南粉)进行了改良。人口爽滑的口感获得保留的同时,粉又不再是冰冰凉的口感,顾客秋冬季吃人口也很舒服。挑剔的海的他竖起大拇指。海沟将在风味上有很大差异,还细分"儋州米烂""文昌抱罗粉"等。珠海卖特色海常粉的店并不多,"家肴地"算

是老板也是"宝爸"

李先生家有三娃,正 因为"宝爸"的身份,他在 餐饮经营上也有"执念", 会更在意食材是否存在安 全风险。"家肴地"临近香 洲文化广场,周末带娃参 与活动的家长比较多,大 家在这里边吃饭休息边。 流育儿经,慢慢地成为"回 头客"。而工作日,不少忙

李先生家有三娃,正 于工作的年轻人又在午休 因为"宝爸"的身份,他在 和晚上下班时间来到这里 餐饮经营上也有"执念",解决午饭和晚饭。小店就 会更在意食材是否存在安 是街坊饭堂,充满浓浓人

洲文化广场,周末带娃参 说起店里的美食,除了与活动的家长比较多,大 珠海比较少见的海南粉,鲜家在这里边吃饭休息边交 汤牛肉河粉里牛肉也软嫩流育儿经,慢慢地成为"回 适度,添加了青菜、萝卜,头客"。而工作日,不少忙 汤色更清亮,整体比较偏

"少油清淡",和其它餐饮店的牛肉汤粉相比,有自己的特色。沙姜在粤西地区菜肴的烹饪中比较常用。店里的沙姜炒鸡饭延续传统,又多增加了蔬菜和蛋的搭配,力求更符合上班族饮食习惯。

街坊店没有"盛宴",有的只是"家的味道"。



餐厅营造"家的味道"。





就餐环境温馨舒适。