

95后退役军人在市区开了家冰锅店,一天最多卖出100多份冰锅 “我想做成口碑店”



劳动创造幸福

阅读提示

冰锅的外形和传统火锅相似,不过使用的“燃料”是干冰,里面盛满了各种水果。

□ 记者 杨潇 文/图

夏日里,西瓜、雪糕、奶茶等解暑产品带火了“清凉经济”。市区花园路上的一家冰锅小店也迎来了消费旺季。店内每天晚上座无虚席,有时顾客还需要排队才能吃到美食。

一天卖出100多份冰锅

日前,记者来到了这家名为“星角冰锅”的小店,只见店里坐满了客人,还有一些客人在门口等待。用餐的大多是二十来岁的年轻人,也有夫妻俩带着小朋友来用餐。

记者注意到,每桌客人的桌上都摆放着一个类似火锅的容器,这就是店里的主打产品冰锅,里面盛满了各式各样的水果。店员介绍,冰锅使用的“燃料”是干冰,顾客往冰锅中间的一个小孔内倒水,底部便冒出白烟,顷刻间烟雾缭绕。不少顾客惊叹冰锅的创意,还有人拿出手机拍照。

“最好的时候一天卖出100多份冰锅,加上披萨、炸鸡等小吃,营业额将近一万元,”老板周晨浩一边忙碌一边说道。

周晨浩是松阳人,今年27岁,经营这家店面已经有4年了。4年前,他与女朋友去苏州游玩时发现了“星角冰锅”。周晨浩说,那时自己刚

刚从部队退伍,还处在择业阶段。正好女朋友喜欢吃这个冰锅,他便萌生出在家乡创业的想法。为此,他专门去苏州学习了制作冰锅的手艺。

“这里的冰锅特别好吃,人均消费也只要三四十元,我们常来吃。”在店内用餐的小谢说,“夏天在店里吃上一口芒果冰,感觉整个人都凉快了。”

想做成丽水的口碑店

记者扫描桌上的点餐二维码,打开看到十几种不同口味的冰锅。在周晨浩的推荐下,记者选择了店内最畅销的“榴芒冰锅”。大概过了十分钟,一大份仙气腾腾的冰锅端上桌来,冰锅表面一层铺满了新鲜的芒果和榴莲,底层则是用牛奶制作的绵绵冰。这样一份冰锅,足够2-3人食用。

记者尝了一口,清凉感顿时沁入心底,爽滑的芒果夹杂细腻的牛奶冰沙,果香和奶香层层递进,而榴莲口感稍微醇厚,伴随着冰沙的绵软和冰锅底部的“爆爆珠”,也是别有一番滋味。

周晨浩告诉记者,冰锅好吃的秘诀在于水果,只有水果足够新鲜,冰锅的味道才会特别好。店内的“胭脂佳荔冰锅”、“桃你欢心冰锅”一般都是季节限定,只有在荔枝、桃子长势较好



的六七月才会上架。现在正值吃西瓜的季节,店里主推的是“生椰乐天瓜瓜冰锅”。“为了保证口感,我们选用的是小蜜蜂麒麟瓜,现在市场价要8-9元/斤。”周晨浩说。

每天早上,周晨浩起床的第一件事就是到市场挑选新鲜的水果。因为这些年积累的经验,很多水果他只要看一看、摸一摸、闻一闻,就知道新不新鲜,熟没熟。

周晨浩想把冰锅一直做下去。“我想做成口碑店,让更多人吃到清凉美味的美食!”

ICBC 中国工商银行 丽水分行

工银信用卡

爱购生活

I GO ♥ LIFE

COOL科技馆
工银信用卡绑定云闪付支付
满120元享8.8折
单笔最高优惠50元



扫码办理工商银行信用卡

即日起至9月30日

满减活动与其他“满120元享8.8折”活动商户名额共享

单个消费者每月限享一次,总名额有限,先到先得,用完即止。