

忙的时候,一天能卖出三四百份烧饼,市区灯塔小区“土家烧饼”—— 12年辛勤经营,她一人撑起一家店

阅读提示

何晓云一个人开这家店,今年已是第12个年头。店里从做饼卖饼到打扫卫生,都是她自己打理。“早晨5点多就到店开始营业,晚上7点左右回家,丈夫偶尔过来给我帮帮忙,平时基本上都是自己在店里忙活。”



劳动创造幸福

□ 记者 董陈磊 文/图

在市区灯塔小区,有一家经营了12年的“土家烧饼”,是很多人记忆中的老味道。忙的时候,这家店一天能卖出三四百份烧饼,厉害的是,小店前前后后都只有老板娘何晓云一人打理。每天工作14个小时,但她却说:“我热爱做饼,干得也很开心,大家爱吃,就算忙点也值得。”

平时一天能卖出两三百个饼

前天上午10时,记者来到灯塔公园对面的土家烧饼店,老板娘何晓云正在店里忙着煎鸡柳。“今天接到一个学校的订单,预订了160个烧饼,下午三点就要送去,所以有点忙。”何晓云笑呵呵地说。

“平时一天能卖出两三百个饼,大部分生意都集中在早晨上班高峰期。”何晓云告诉记者,除了现做现卖,自己还开通了外卖平台,一天下来能接到四五十单。

“附近有人民路小学、括苍中学等很多学校,很多老顾客从学生时代就过来吃。”何晓云告诉记者,她家的饼很有特色,烧饼裹着里脊、鸡蛋,配上一点香菜,闻起来香,吃起来丰富。

来买饼的市民叶先生是何晓云店里的“忠实粉丝”,早餐经常会到她家来一份烧饼。“我也是从

学生时代吃过来的。”叶先生笑呵呵地说。

12年来都是一人撑起小店

何晓云是2011年左右开出这家店的。“那年我丈夫因为工作关系,从松阳调到丽水,所以我就跟着他来到丽水。当时一个人闲不住,就想着找点事情做一下,于是就开了这家店。”何晓云告诉记者,“土家烧饼”是湖北恩施的特色,不过她是在老家松阳和别人学来的,味道十分美味。

记者点了一份,面饼是用油煎起来的,里面藏有少量肉末,再加上煎蛋、生菜、香菜、里脊等配菜,最重要的是刷上一层何晓云秘制的酱料。“湖北人爱吃辣,饼上都会涂上一层厚厚的辣酱,丽水人吃不惯,于是就边摸索边改良,按照丽水人的口味,秘制了一种特殊的酱料。”

何晓云一个人开这家店,今年已是第12个年头。店里从做饼卖饼到打扫卫生,都是她自己打理。“早晨5点多就到店开始营业,晚上7点左右回家,丈夫偶尔过来给我帮帮忙,平时基本上都是自己在店里忙活。”

说话间,何晓云发现少了一味调料,便离开店门,一路小跑去了附近超市买回来了。“忙起来才充实!”何晓云笑呵呵地说,一方面是大家都喜欢吃,她做起来也很有动力,另一方面,她确实喜欢做这一行,每天干得也很开心,就算忙点也值



得。

何晓云告诉记者,除了烧饼,松阳焗盐鸡和一些卤菜她都做得很好。“要不是忙不过来,这些我都想开个店做起来!”她笑着说。

何晓云的儿子在杭州上大学,就读医学类专业,今年已是第五年。“他能够做自己喜欢的事,并在将来把它当做自己的事业来做,是一件很开心的事。就和我一样,喜欢做这个工作,就很有动力将它一直做下去。”何晓云说,通过做饼,自己能够在其中找到乐趣,让生活变得更充实。

个人房抵经营贷

微信扫码 直通客户经理

ICBC 中国工商银行 丽水分行



- 额度高** 最高可达1000万
- 还款活** 支持五年不还本续贷
- 期限长** 最长可达10年
- 费用优** 免评估费、抵押登记费



*详情请咨询工行各网点
最终解释权归工行所有