在市区西城美食广场,有一家六旬夫妇开的“吴记烤香肠”——

十年小店生意红火 一天最多卖出两千根

阅读提示

“一根烤肠5块钱,生意最好的时候,一天能卖2000根,光猪肉就得用掉150—200斤。”徐关明说,现在生意不及以前,但每天也能卖出近1000根。

火热的小店

劳动创造幸福

□ 记者 杨潇

在市区西城美食广场,有一家开了十多年的“吴记烤香肠”。虽然食品种类单一,但每天的生意却格外红火,一天最多可以卖出2000根烤肠。多年的经营,让这家小店积攒了不少回头客,还有已经毕业的学生专门回来吃,寻求学生时代的特殊味道。

“一天最多卖出2000根香肠”

11月3日,记者来到西城美食广场的这家“吴记烤香肠”,只见店门口密密麻麻挂着已经灌好的香肠半成品。店主徐关明正在店里忙碌着,他一边用小刀给香肠划开小口,一边给香肠翻面,伴随着烤肠时发出的滋滋声响,香气也渐渐散发出来。

“两根烤肠,一根辣一根不辣。”当天正好赶上饭点,来买烤肠的顾客几乎没断过。“这个烤香肠很好吃,我每次来西城广场都会买一根,有时候来晚了还得排队。”丽水学院大三学生小陈说,自己大一的时候知道了学校门口的这家烤肠店,并一直吃到了现在。

记者买了一根烤香肠,只见薄薄的肠衣微微开裂,看上去焦香酥脆,上面还撒了一层辣椒粉。一口下去,肉质紧实,汁水裹着油香在嘴里爆开,让人有一种满足感。

“香肠要想好吃,肉一定得是新鲜的,肥瘦相间,颜色越烤越漂亮。不能冷冻,不然烤出来颜色发黑,还会影响口感。”徐关明说,以前都是他和妻子两个人早上四点起床去菜市场买新鲜肉,不过现在二人年纪大了,有点跑不动了,便让商贩每天送到家里来。

“一根烤肠5块钱,生意最好的时候,一天能卖2000根。光猪肉就得用掉150—200斤。”徐关明说,现在生意不及以前,但每天也能卖出近1000根。曾经有人拿两万块钱来找他购买做香肠的配方,他都信不过,没卖。

“利润算下来还不到一块钱”

“经营了十几年了,最开始是我们夫妻二人在学院门口摆摊卖,西城美食广场建起来后,就把店铺固定在了现在的位置。”徐关明说,西城美食广场一般上午10点半开始营业,但他们夫妇早上6点就开始做香肠了。

早上起来,徐关明的妻子吴秀娥先把鲜肉腌制上,等到入味后启动绞肉机,经过两次搅拌,把自制的独家香料融合到肉馅当中,再灌到肠衣里,打结,扎小孔。

灌香肠不是一件容易事,夏天太热,香肠容易变质;冬天又太冷,长时间忙碌手上会长冻疮。西城美食广场差不多晚上10点停止营业,但徐关明一定要把当天做的香肠全部卖完才回家,因为第二天再卖味道就不新鲜了。

多年的经营,让徐关明夫妇收获了很多回头客。徐关明告诉记者,有顾客专门开车从青田、缙云来吃烤香肠,已经毕业的大学生“故地重游”,回到丽水的第一站就是来这里“打卡”,还有很多在国外经商的丽水人,回国后专门来买香肠带出国,或者托国内亲戚朋友邮寄。

临近春节的时候,还有很多人提前和他预订半成品香肠,一买就是三四百根,留着过年的时候吃,每年预订出去的香肠有上千斤。“灌好的香肠带回家,先平放着,三天后可以挂起来自然风干,半个月之后就能吃,蒸着吃、烤着吃都好吃。”徐关明说。

“一根烤香肠的利润算下来,其实还不到一块钱。”徐关明说,他和妻子都已经年过六十,体力明显比不上年轻的时候。但只要大家喜欢,他们一定会坚持做好这个味道。

普卡举例

工银爱车Plus信用卡普卡年费100元/卡/年。每周最高返现30元!每周末都去加油的话,一个月就能返120元(4个周末),最高返现150元(5个周末)!一年52周最高返现1560元!

最终解释权归工行所有

温馨提示

工银爱车Plus信用卡启卡后即收取年费,不享受信用卡年费优惠政策,金卡200元/卡/年,普卡100元/卡/年,白金卡2000元/卡/年,副卡减半。★权益详情及使用细则详询官网→信用卡栏目→卡片世界。