



市场里的网红店

在热闹红火的篆新农贸市场,每个店铺老板都有自己的一块“田”。云南原创脆皮米糕店的老板丁先生,在第三道巷 5-15 号的小店里,深耕着自己“脆皮米糕”这块田。戴着一副黑框眼镜、文质彬彬的丁先生,也被称作眼镜哥哥。从文山到昆明,从一种口味到九种口味,从有本地回头客做到全国游客慕名而来……丁先生始终坚信,细节决定成败。不断突破,把每一块米糕“做活”,就是他的秘诀。



“脆皮米糕”热吃外酥里嫩,冷吃 Q 弹绵软

本版图片 都市时报全媒体记者 李伟

篆新农贸市场里的网红店:云南原创特色脆皮米糕店 “做活”了的米糕 一天能卖 126 锅

都市时报全媒体记者 李北

追求高品质

不管做多少锅都要保证最佳口感

今年已经是云南原创脆皮米糕店在篆新的第 6 个年头。2019 年,想在更大平台有发展的丁先生,将小店开到了这里。靠着扎实的品质和精益求精的态度,小店开业一周后,就有了回头客,经常第一锅还没出锅,就有顾客在门口等着了。也正是因为如此,让丁先生夫妻二人感受到了极大的成就感,也对自己的“脆皮米糕”事业越来越热爱。

随着生意越来越红火,他们的脆皮米糕开始供不应求。2022 年,丁先生和妻子一天最忙的时候要烤 40 多锅,每天晚上 10 点多才能吃晚饭。坚持了一个月后,丁先生决定招人。现在,丁先生的小店员工已经发展到了 5 人,最忙的一天,销量达到了 126 锅。丁先生说:“一锅米糕 5 分钟出锅,从早到晚不停运转,126 锅已经是奇迹了。但不管做多少锅,我们都要保证最佳的口感。”

米糕由
江苏糯米制作

丁先生在他的米糕店前

回想曾经,丁先生说来到昆明篆新已经算是第二次创业。早在 2013 年,他和妻子就在文山一个每天 20 元租金的小铺子里,开始了“脆皮米糕”的初创之路。开业第一天,从早上 6 点到下午 6 点,烤了 5 锅全部卖完的业绩,就让他们夫妻二人非常开心和满足了。一个月后,丁先生就开始对品质和细节有了更多思考。从原材料品种的选择,发酵的温度、湿度等技术环节的把握等方面做更加深入的研究,改善脆皮米糕的口感。但由于最初经验不足,浪费了很多原材料。丁先生却坚持,只要口感没有达到预期,做出的米糕绝不卖出去。

就这样,一年的时间,丁先生走遍大大小小的粮食批发市场,尝试了各种不同品种的大米,经过不断摸索,最后才找到了劲道和出浆率都很好的江苏粳米。此外,脆皮米糕的另一个关键原材料就是白糖。最初使用白砂糖,烤出的米糕回甜度、柔和度都不尽如人意,最后丁先生选用了经甜菜提取的优级绵白糖。对原材料的考究奠定了丁先生“脆皮米糕”的口碑基础。米糕采用上蒸下烤的制作方式,热吃外酥里嫩,冷吃 Q 弹绵软,两种吃法都有不同的美味口感,老少皆宜。也正因如此,他们有了来昆明篆新的底气。对品质的高要求也让云南原创脆皮米糕在篆新扎住了根,开出了花,结出了果。

突破新口味

顾客由本地人向全国游客拓展

因专注做好经典原味,原味脆皮米糕的成功也吸引了更多对口味有不同需求的顾客。于是,丁先生便开始更多口味的尝试。来到昆明篆新农贸市场后,除了保持原来的经典原味、玉米、紫米三个口味外,到 2023 年 10 月,丁先生的脆皮米

糕已经增加到了 9 个口味。目前,丁先生的脆皮米糕从无糖、微甜、中甜到偏甜,口味丰富,选择多样。无糖苦荞饼不仅养生减肥,还对糖尿病和“三高”人群十分友好;经典原味米糕、玉米糕和花生口味、葡萄干口味米糕则是微甜;中甜的有红糖大枣口味和紫米糕;而红豆和苏子两种口味因为馅料多,糖也稍微多一点,口感也是最甜的。为了把脆皮米糕最好的一面带给顾客,丁先生也会根据每个顾客的口味进行推荐。

篆新农贸市场为丁老板的脆皮米糕生意提供了成长的土壤。这里有着更长的经营时间,从早上 7 点就开始人头攒动,到晚上七八点钟还是熙熙攘攘。这里也有更加规范完善的管理,品质有保障,售后也无忧。丁先生表示,在这样的平台发展,让大家感觉很安心,自己也是尽全力配合,用更好的产品回馈给篆新。随着篆新农贸市场的走红,丁先生的服务对象也从本地人发展到了全国游客。

“因为篆新市场的人流量比较大,加上网络普及,篆新也成了个网红打卡地,带来了全国各地的游客。不同的人群喜欢不同的口味,比如从广东来的游客,一般喜欢偏甜的口感,比如红糖大枣、紫米、红豆、苏子等。年纪大一点的顾客,就喜欢清淡一点的玉米、花生等口味。”丁先生说道,“选对适合自己的才是最重要的,我要做的就是提供选择,让每个口味找到真正喜欢它的人。”

丁先生说:“现在还有一些文山的老顾客到昆明来玩或者办事,无意间逛到这里,说终于找到我们家了,让我很感动。”所以,无论在哪里,老顾客的反馈都是丁先生十分重视的,每天总结也成了日常习惯。老昆明杨女士已经是云南原创脆皮米糕 3 年多的老顾客了,她说:“他们家的米糕有传统口味,还有很多新口味。比

如本地人爱吃的苏子芯、红豆芯,还有花生芯等。从健康的角度而言,我觉得米糕加上果仁类的食材非常好。其次,这也是对我们云南特色传统小吃的传承。”

随着生意越来越红火,加之网络传播,丁先生的铺面前游客不断。刚刚买了红豆口味米糕的大理小伙表示,自己到昆明生活刚半年,是在网上刷到这家米糕店,吃过之后每隔两三天就来买一次,米糕的做工、外观和口感都很好。面对这些初到昆明想尝试当地小吃的顾客,丁先生不敢懈怠,热情地介绍着每种口味。“入口绵软,口感微甜,稍微带一点点酸味,很好吃。”来自新疆的游客品尝后说道。

抓住机遇

每天进步一点点 迎接更广阔的市场

面对现在云南原创脆皮米糕得到的认可,丁先生觉得一直的坚持和认真必不可少。“每天进步一点点”是丁先生对自己这些年来一贯的要求。丁先生说:“泡米、打浆、发酵、入锅……每个环节都要把好关,每一锅米糕我都要求师傅亲自尝一尝味道。对于每一位顾客的意见和建议,我们也会认真总结思考。用心做出的东西是不一样的,是有生命的,把米糕‘做活’才能好吃。”

谈到对未来发展的规划,丁先生表示,日后将会有更多的尝试。不断提升自己,更新产品,才能适应时代的变化,去迎接更广阔的市场。目前,丁先生还没有做自己的网络账号,也没有请网络达人进行推广,前期的传播也是靠大家慕名而来自发宣传。后期,在保证品质和铺面稳定发展的基础上,也会试着与网络接轨,在营销方式上寻找更多的可能性。



扫码看视频