



金良, 打造酸菜鱼中的精品



酸菜鱼虽然是川菜,却在南京大受食客热捧。走在南京的大街小巷,随处可见做酸菜鱼的小店,以至于初来南京的外地人都以为酸菜鱼是南京本地的特产。酸菜鱼店虽多,能长久经营下去且让食客们有口皆碑的却很少,而金良酸菜鱼却让品尝过的食客们赞不绝口、念念不忘。酸菜鱼虽不是什么高档菜,金良却坚持用心去做,终于造就了南京酸菜鱼市场中的精品。

十年间价格未变的品质菜

十年前金良酸菜鱼刚开业时,小盆酸菜鱼的价格就是20元一份。十年过去了,材料、人力、水电等各个方面的成本都在涨价,而酸菜鱼的价格却一直未变,小盆仍然为20元。在金良的王彬总经理看来,酸菜鱼在金良的价值已不仅仅是一个招牌菜,而是记录着金良人与食客回忆的魔方,有着十年的温情包含其中。

酸菜鱼虽然是普通菜,金良的用料却非常讲究。其鱼的用料都是每天清晨运到的活鱼,而上餐桌的也是活蹦乱跳的游水



鱼。在油品上,金良一直选择消费者信得过的油料大品牌,如金龙鱼色拉油、调和油等。“食材是做鱼的根本,烹饪技术再好,没有好的原材料都不会做出令消费者满意的口味。”

酸菜鱼食客最中意金良

南京的酸菜鱼店遍布大街小巷,但是在品尝一圈后,食客们最中意的还是金良酸菜鱼。金良的酸菜鱼油多而不腻、鱼肉筋道爽滑,而汤的口味更是麻、辣、酸适中,喝一口回味无穷,更有许多人将汤舀入米饭中调味。

在百度中,只要你搜索“南

京哪家的酸菜鱼好吃”,在出来的结果中必不可少的是金良酸菜鱼,由此可见其在食客们心中的地位。家常菜难做是众人的共识,而酸菜鱼材质简单、口味无特别之处,想做好绝对是需要技艺与功夫的。金良酸菜鱼能获得食客的热捧,其口味是绝对的不一。

特色美味更是数之不尽

金良以酸菜鱼闻名,但其特色绝不仅仅只是酸菜鱼。当你走进金良,翻开菜谱,你可以看到“孜然羊排”、“徐州地锅鸡”、“招牌炭烤鱼”等各地的招牌美食。等不及上菜,恐怕你就会被邻桌上香气四溢的饭菜诱得口水直流。这可不是吹嘘,若不是被金良的菜香吸引,食客们又怎么会忍饥挨饿地站在店门口等候一张能让他们饕餮一番的餐桌呢?

此外,金良的小炒菜也十分精致。晶莹而带着淡淡花香的桂花长山药、清香而又不失翠绿色的炒芦蒿,还有咸淡适中又口感极佳的盐水鸭,都让品尝过的食客久久难忘。

难以割舍的温情

十年前,20多岁的王彬靠自己打工积攒的钱和从父母、亲朋好友处借来的有限资金,在宁海路租了一间建筑面积仅为50平米的小门面,从酸菜鱼开始了他的创业之旅。十年间,许多的酸菜鱼馆起起落落,能长久做下来的很少,金良酸菜鱼却发生了翻天覆地的变化,如今总经营面积已有近1000平米,在宁海路、西康路有3家分店。

在谈及成功的原因时,王总将之归结为金良酸菜鱼品牌中饱含的脉脉温情。“金良酸菜鱼刚开始时只有一个小门面,但是因为菜品的口味比较好,价格也相对公道实惠,所以每天的顾客都特别多。久而久之,金良酸菜鱼就成了附近食客们割舍不下的一个温情怀旧的地方。”

在金良酸菜鱼的顾客中,附近的居民占了很大一部分。在他们眼中,金良酸菜鱼馆已经是会客、聚会、享受美食的首选之地,不是因为金良的高档,而是因为金良能带给他们的如家一般的熟悉与温情。十年间,金良的店面规模在不断扩大,店内的装潢也日趋精致。但对附近居民来说,金良仍然是家门口那家温馨的小店,老板一如既往的豪爽,老板娘也十年如一日的热情。这家小店装载了他们过去的快乐与幸福的往事,也有曾经失意与艰辛的记忆。不管金良酸菜鱼怎么变化,它永远是那家与他们经历十年人生路的街口小店。

金良酸菜鱼的顾客还有很多是南师大的学生。许多毕业的学生即便事业有成,回到南京来不



金良酸菜鱼总经理 王彬

及下榻,都要到金良酸菜鱼重温记忆。许多当年的学生因这道酸菜鱼为媒,如今已成幸福家庭的故事也有。王总说,回来的老客知道,总有一些东西会在记忆深处永远不变的。

十年前金良开业,酸菜鱼定价是小盆20元,中盆30元,大盆40元。十年过去了,鱼的进货价格已经从最初的2元多一斤涨到现在7元多一斤,酸菜鱼的价格却一直未变。王总说,不变的价格就是为了留住顾客心中的那一份不变的温情。实习生 李宏斌 记者 彭凌梅

金良酸菜鱼

金良酸菜鱼
百闻不如一尝

特推:

- 手抓羊排
- 徐州地锅鸡
- 招牌炭烤鱼

全国免费订餐热线:4000777618

老店地址:宁海路南师大加油站对面巷内10米 二店地址:西康路1号河海大学旁 三店地址:宁海路153号(省检察院新楼对面)
订餐热线:83322170 订餐热线:83715447 订餐热线:83320936