

油条“撞”麻糍,每天能卖1000单 85后夫妻在南京把这道小吃做成网红

香脆的油条撞上软糯的麻糍!最近,油条包麻糍成了新晋网红小吃,在南京新街口附近,就有这么一家网红油条包麻糍的小店,每天都能吸引很多人来打卡,如果碰上周末,甚至要排上两个多小时。12月9日,现代快报记者探访了这家网红店,店主是一对热爱美食的85后夫妻。

现代快报+/ZAKER南京记者
江楠 杜雪迎/文 郑芮/摄

日均千单,街头小吃南京成网红

清晨五点,冬天的冷气让人舍不得从温暖的被窝里爬起来,但这家卖油条包麻糍的小店已经亮起了灯,四个工作人员挤在8平方米的工作间内,开始了一天忙碌的工作。

戴着围裙和口罩的老板娘张晖,利落地把泡发好的糯米放进木质的蒸桶里,不一会儿,袅袅的水汽就氤氲开来,整个工作间里云雾缭绕。蒸桶旁“滋滋”的炸油条声音一刻未停,从下油锅到炸成形,也就短短几十秒。

张晖熟练地制作油条包麻糍,先是将油条铺在装满芝麻的铁盘里,随后从冒着热气的麻糍锅里,快速地揪出一小团,搓圆后放在油条的一端。拉长、铺平,撒上芝麻、白糖、肉松蛋黄等,再以手为刀,对折合拢……这些动作一气呵成,一份热乎乎的油条包麻糍就做好了。

趁热咬上一口,油条的咸、麻糍的甜、芝麻的香,多种滋味在口腔中一齐迸发。多嚼几下,既酥脆又软糯的口感让人忍不住再来一口。这时配上现磨的桂花豆浆,冬日的寒冷被一扫而光。

张晖告诉现代快报记者,开店其实还不满两个月。记者注意到,工作间旁有一张摆满外卖的桌子。张晖说,这些都是小区的团购单,一共210份。像这样的大单,他们每天能接到一两个,“上个月,店里平均每天能接到1000单生意,我们都忙不过来。”张晖笑得很羞涩。

每天只睡4小时,创业路上没有“容易”二字

张晖1988年出生,比老公骆超小两岁。两人有着共同的爱好:旅游和美食。两人开这家小吃店的缘由,源于今年6月的江西景德镇之旅。油



条包麻糍为江西著名的地方小吃,是游客经常打卡的美食。回到南京后,他们就想把油条包麻糍带回来。有了这个想法后,他们立刻就去做。7月,他们自驾前往景德镇,跟一位老师傅学做油条包麻糍。10月29日,他们自主创业的油条包麻糍小店在南京正式营业。

和普通的饭店不同,网红小吃店的待机时间更长,从清晨到深夜,它承包了“打工人”的早餐、中饭、晚饭,甚至夜宵。准备糯米、油条、芝麻、白砂糖……每天清晨五点,张晖和老公就起床,筹备一天要用的食材,通常忙到深夜12点多才能回家,每天只能睡4个小时。“糯米前一天晚上就要泡上,打出来的麻糍才好吃。”张晖说,为了保证顾客能吃上香脆软糯的油条包麻糍,油条要现炸才能酥脆,而且要炸得外焦里嫩,麻糍也要确保是新鲜滚热的。

说起自家的生意,张晖坦承,这里边有运气的成分,但更多的是他们的坚持。在开小吃店之前,张晖是一名标准的上班族,干了6年会计。2018年,张晖怀孕后辞职,决定和骆超一起创业。张晖说,跟她不一样,骆超的性子做不了安稳的工作,就喜欢创新和挑战。骆超从技校毕业后,就开始创业,面条店、网吧、奶茶店,尝

试过不少创业项目。“有赚有亏,起起伏伏,这都是正常的。”

对于他们来说,油条包麻糍又是一个全新的尝试。“我们的顾客定位就是年轻人、女性为主,所以我们选了一些网络社交平台,和粉丝比较多的博主合作,在开业一周前开始做预热宣传,大概投入了一万元左右。”

即便做了宣传预热,开业前,他们还是觉得很忐忑。“怕生意不好有亏损,不过没想到开业第一天就有了800单的销量,这也让我们有了坚持下去的动力。”现在,他们的店成为南京的网红美食,还有不少有加盟意向的人打电话咨询。张晖觉得这次成功是幸运的,但这份幸运源于这些年一路走来的点滴积累。



扫码看视频



张晖一阵忙碌,一道网红小吃就做好了



股票代码: 600959

黄冈苏教震撼上线

学霸宝盒重磅升级

新东方

猿辅导

黄冈

淘知学堂

一起作业

纳米盒

★给孩子美好的成长礼物★

客服热线
96296

