

去岳阳为什么一定要来顿烧烤

一年卖出6亿串,烤串从看手感到有了标准

据央视“五一”假期,全国餐饮消费持续升温,各地特色美食成了吸引游客的“流量密码”。大家吃得尽兴,掌勺的师傅们也忙得热火朝天。可能很多人还不知道,现在厨师里也细分出了许多由人社部门官方认证的新职业,比如火锅料理师、烧烤料理师、牛肉拉面制作师、药膳制作师等。职业越分越细,背后是特色餐饮的持续火爆,更是对专业工艺的更高要求。湖南岳阳就把烧烤这一“小特产”发展成了“大产业”。

来岳阳,必须来一顿烧烤,是游客的共识。“五一”假期,预计有超过300万人次游客涌进岳阳,这一口风味独特的小串,也让全城烧烤店的师傅们开启了“火力全开”的模式。

“现在岳阳的烧烤这么火,我们更要把自己的产品搞得更好。”烧烤师朱志龙告诉记者,他一天估计要烤上万串烧烤。

烧烤店前的队伍越排越长,店里的生意越做越火,可老板们却犯了难。烧烤店老板欧阳坦表示:“现在我们最大的问题就是人手不够,因为烧烤师傅都是满负荷工作,我们也想招师傅。”

师傅说,岳阳烧烤最讲究火候,不同食材的火温控制、翻烤手法、烤制时长都有严格标准,甚至能精准到以秒计算。看来这烤串真不是“有手就行”,那想学正宗的岳阳烧烤手艺,得找靠谱的门路。

记者来到全国首个烧烤学院——岳



“五一”期间,岳阳的烧烤店生意火爆。图/央视

阳烧烤学院。不逛不知道,一间间教室里正在上着实操课,授课的全是本地赫赫有名的烧烤师傅,手把手教你每一种食材的处理、调料的配比、烧烤的手法。

学员们在这里完成为期一个月的全日制课程,通过考核后,就能拿到国家人社部门认证的职业技能等级证书。让人意外的是,来这里学习的学员竟然大部分都是外地人,近的有从湖北武汉来的,远的有从青海西宁来的。从河北张家口来的烧烤学员说:“我之前专门做烤全羊,把岳阳烧烤带回我们当地,然后推出一个新的菜系。”

“我是烧烤‘小白’一名,学一门技术

的话,对自己以后就业或者是自己开店,都很有帮助。”来自广东佛山烧烤学员告诉记者。

以前学烧烤都是师傅带徒弟,全凭手感和经验,但在这里,直接把和烧烤有关的每一步都拆成了标准化的课程。

岳阳开放大学副校长姜宗福说:“标准化以后才能够实现产业化。我们不仅仅培养烧烤的工匠,还要培养未来的烧烤企业家。将来我们的学员走到哪个地方去,我们的产业链就延伸到哪里。”

更让人意外的是,“五一”前刚刚开班的第一期课程只计划招收30名学员,但是报名人数竟然超过了4000人。如今

第二期的报名还没开始,招生处的电话却已经被打爆了。

岳阳烧烤学院副院长乔彬彬告诉记者:“现在每天打电话、微信咨询的络绎不绝,完全超乎我们的想象。我们赶紧把二期班扩大规模。”

烧烤学院的一票难求,只是岳阳全力打造“烧烤经济”的一个缩影。目前,岳阳本地的烧烤门店已经超过3000家,近几年增速保持在20%以上。为了让这把烧烤的“火”越烧越旺,岳阳也在政策层面持续发力。

岳阳市岳阳楼区副区长刘湛涛说:“我们正在编制烧烤行业发展规划,出台了《‘岳阳烧烤’品牌管理办法》,对符合条件的企业进行产业扶持,简化开店审批流程,提供金融支持。”

如今,岳阳烧烤已经在全国开出超1000家域外门店,更带动了物流冷链、材料加工、烧烤设备制造等上下游产业的全面发展。原本单打独斗的“店经济”,正在加速转向产业协同发展的“链经济”。

岳阳市商务局局长潘宏军说:“我们去年总共消费了大概6亿串烤串,整个产业链突破30个亿,带动了将近10万人就业。我们计划在三年之内,岳阳的烧烤产业链总产值要突破100个亿。”

一串烧烤撬动的不仅是消费市场的升温,更是一座城市经济活力的释放。

有烟火气的地方怎么会冷清

三天送出炒粉32.29万碗,醴陵炒粉&酱板鸭美食节吸引106.89万人次游客打卡

“五一”假期,第四届醴陵炒粉&酱板鸭美食节在瓷城古韵·一江两岸燃情启幕,106.89万人次游客打卡,32.29万碗炒粉免费送出。

义务炒粉,小哥炒到手起泡

“为醴陵点个赞。”一位江西游客在网上的留言,道出了许多外地游客的心声。5月2日,他来到醴陵赴一场炒粉之约。

“我兄弟纯义务帮忙服务游客,辛辛苦苦炒粉跳舞迎客,手都磨得起泡了,还一直在默默坚持、尽心尽力服务大家。不求别的,就想给他一份小小的鼓励……”同样温暖人心的,还有一位网友的留言。义务炒粉的,还有放下生意从马来西亚回来的醴陵夫妻,他们手不离锅铲一站就是几个小时,没有报酬、不计得失。

菜园里摊位的负责人张林环回忆,炒粉节第一天晚上,由于游客太过热情,原定9点结束的免费炒粉供应,一再延长。当时现场的师傅已经疲惫不堪,

张林环便紧急调动店里下班的师傅赶来“加班”,还反复叮嘱大家:“慢一点也没关系,一定要保证口感好,不能让游客失望。”陈兰湘摊位更是在细节上“较起了劲”,工作人员提前将炒粉、豆芽等食材按份量称重,统一调味勺的标准,只为保证每一碗炒粉的味道都稳定可口。

正是这些醴陵人的真诚与坚守,让远方的客人有了牵挂与眷恋,也让陕西姑娘圆圆的故事,有了最动人的注脚。

三年前,圆圆在首届炒粉节上被一碗醴陵炒粉圈粉,此后便念念不忘;三年后,她特意与朋友相约,再次奔赴醴陵,只为重温那口地道滋味,再捡一次瓷、看一场烟花,重温与这座城市的美好相遇。

“我跑了很多美食节,在醴陵是收入最好的”

除了炒粉+酱板鸭,美食节还串联起“捡瓷器、玩烟花、逛文创”等多元体验,花神巡游、趣味猜拳等活动轮番上演。

“我有不少朋友在外工作,总托我帮忙寄家乡的酱板鸭。大家口味还各不相同,有的偏爱重辣过瘾,有的喜欢有嚼劲的。这次我特意一次性试吃了多家招牌酱板鸭,按每个人的口味分别精心细选,相信朋友们收到一定会特别开心。”趁着

现场商家的优惠力度大,家住国瓷街道的张女士,为远在外地的三位好友选好了心仪的酱板鸭。

“卖得非常好,每天都能卖两万元!”“我跑了很多美食节,在醴陵是收入最好的,去年来了,今年也来了,明年我还要来。”“油火卖了几千个,‘牛舌子’卖了几百个。”……火爆的人气,让外地和本地的摊主都收获满满。

“这里是美食爱好者的天堂”

“我们第一届炒粉节的时候就来了,那会带着我们的猫,这次是带着小孩。”来自株洲市区的赵先生和朱女士,是炒粉节的“老粉”,他们见证着炒粉节的成长,也感受着醴陵的变化,“炒粉口味更好了,排队速度更快了”。

赵先生夫妇的感受,是无数市民与游客的真实写照。炒粉节从不是“一次性的热闹”,而是醴陵每年都在用心打磨、不断优化的匠心。

“酱板鸭,好吃!”来自坦桑尼亚的穆罕默德和卡西姆兄弟,在酱板鸭摊位前边试吃边竖起了大拇指。

“免费吃了醴陵炒粉,还试吃了很多酱板鸭,对我这种美食爱好者来说,这里简直是天堂!醴陵美食好吃又实惠!”从成都远道而来的齐女士说。

来自攸县的蒋先生,每次来炒粉节除了吃上一碗免费的醴陵炒粉,还热衷于“捡瓷”活动,家里已经攒了一大堆“福利品”。

谈起捡瓷的乐趣,他笑道:“既能感受醴陵的陶瓷文化,又能收获小惊喜,这样的节会,我们很喜欢。”

一张张笑脸、一个个点赞,无不彰显着醴陵办节的真诚。(醴陵发布)



醴陵炒粉&酱板鸭美食节,人气火爆。图/醴陵发布