



□文/图 潍坊日报社全媒体记者 刘晓杰

一天蒸50斤大米烤100斤肉

“食材新鲜是保证好味道的前提，我每天一早就到农贸市场挑选最新鲜的食材。”35岁的杜清侠说，她和丈夫刘英豪来潍坊已经8年了，之前一直从事餐饮行业，积累了不少经验，2022年底，他们创办“二姐烤肉拌饭”，并很快打开市场。

5月19日上午10时，陆续有食客前来购买烤肉拌饭。食客吃得津津有味，杜清侠和刘英豪也忙前忙后。“一天下来，大约需要蒸50斤大米、烤100斤肉。肉都是当天现烤的，这样吃起来味道才香。”杜清侠说，他们每天早上7时来到店里打扫卫生、准备食材，将米饭蒸上、肉烤上，等待食客的到来。

刘英豪告诉记者，他和妻子在潍坊打拼，孩子在河南老家由父母照看。“我和妻子两个人平时在店里分工很明确，她负责准备菜品和蒸米饭，我负责烤肉。”刘英豪说着，他一边转动着烤箱，一边将烤熟的肉切下来放到盘子里。烟雾缭绕、香味扑鼻，在烤箱炙热的温度下，汗水早已浸透他的衣衫。

“我们这个年纪正是创业的时候，多苦多难都得坚持。”杜清侠说，他们愿意在潍坊扎根发展，做好每一份烤肉拌饭，用美食温暖食客的胃。

每个环节都亲力亲为严格把关

中午11时，店门口人声鼎沸，食客排起了队。

“之前，我们考察了很多小吃项目。最后选择了烤肉拌饭，没想到经过我们的努力，受到这么多人喜欢。”刘英豪说，以前创业的时候也有过失败，但是他没有放弃，不断钻研美食，一个偶然机会品尝到烤肉拌饭，觉得味道不错，菜品搭配也十分新颖，于是开始不断地创新口味，开店专做烤肉拌饭。

“二姐烤肉拌饭”开起来之后，刘英豪和妻子采购、烤制，每天忙得团团转。“做餐饮其实是良心活。”刘英豪说，从开店的第一天起，夫妻二人就坚守诚信做食品的底线，坚持每一份拌饭都是给家人享用的标准，确保卫生和放心。

在食材原料、菜品口味、店铺卫生等环节，刘英豪和杜清侠亲力亲为、严格把关。油烟四起的厨房，必须保持干净整洁；精挑细选食材，绝不使用过期劣质材料。正是因为有了这份坚持与努力，每天光顾“二姐烤肉拌饭”的老顾客越来越多，老顾客口碑相传，又带来了新顾客。

真诚待客，收获信任与温暖

傍晚时分，霓虹闪烁起来，商业街上人流开始聚集。刘英豪和杜清侠迎来了一天中最忙碌的时刻。

“很多食客都是下了班专门过来吃我们家的烤肉拌饭的，看着他们吃得开心，我们很有幸福感。”杜清侠说。

每一道食物中，都有一个温情的故事；每一种滋味中，都蕴藏着世间百态。“在附近小区住的一位老人，经常来吃我们的烤肉拌饭，时间久了，得知他是独居，我们经常陪他聊天，他想吃的时候，打个电话，我们就给他送餐上门。”刘英豪说，在与顾客的真诚相待中，他们同样收获了信任与温暖。

杜清侠表示，今后他们会不断地提高烤肉拌饭品质，用“匠心”做好每一份烤肉拌饭，用真心结交朋友，把生意越做越大。

探寻经济活力 潍面孔

『80后』小夫妻 主打『良心』拌饭

人间烟火气，最抚凡人心。在潍坊繁华的夜经济里，有夫妻档、父子档、兄弟档……5月19日上午，记者来到位于寒亭区西虹市美食街的“二姐烤肉拌饭”，见到了来自河南信阳的“80后”夫妻杜清侠和刘英豪，通过他们的创业故事，感受城市里最接地气、最具烟火气的那一面。



▲杜清侠在准备烤肉拌饭的食材。

►刘英豪展示新鲜出炉的烤肉。



张可在制作咖啡。

如今，西餐越来越受大众欢迎。在潍坊城区，“90后”女孩张可经营着一家高品质西餐厅，为顾客带去极致的味蕾感受。

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 马宇琪

从装修到菜品，极力追求完美

5月16日，记者来到城区福寿东街与新华路交叉口附近的圣利巷，从一众平平无奇的楼房中，很快发现了张可的西餐厅“相见欢”。

这家西餐厅从一楼至二楼、从内到外通体为灰白色，张可正忙着为当天的第一位客人制作冰拿铁。张可告诉记者：“店内的装修风格是微水泥风，当初为了在全国各地找专业的装修团队，我费了不少工夫，我是一个很‘挑剔’的人，极力追求完美，装修风格与美味的菜品具有同等魔力。”

2016年，26岁的张可瞅准潍坊的消费市场，在奎文区泰华城附近开了一家“相见欢”餐厅。张可喜欢花艺，刚开始店铺主推的是花艺下午茶，慢慢的，张可发现或许可以放一放身上的“文艺范”，主推西餐能更快地让生意“回本”。“老店面积虽不足90平方米，但加上房租还有各个设备的钱，当时我不靠父母、只靠自己的存款开店，有点承受不住了，再加上前期去北京、青岛等地学习花艺、西餐也花了不少钱。”张可回忆说，但要就做就做好的，至少让“挑剔”的自己满意，2017年，她只身前往上海，四处逛西餐展会、品鉴各大星级西餐厅。再回潍坊时，张可不仅带回了属于自己的西餐团队，也定好了接下来“相见欢”推出的特色菜单。

店内每天满桌已成为常态

2018年，芝士烤鸡、牛排两道主菜一度成为“相见欢”不提前预约很难吃到的明星菜品，菜品越来越丰富，回头客越来越多，餐厅生意越来越好。2021年，为了给顾客更好的消费体验，张可重新为“相见欢”选了店址，也就是如今圣利巷那幢灰白色的两层小楼。

“店面变大了，菜品也应该更上一个台阶，新店开发的每道新菜，第一位品尝者就是我，‘挑剔’的我应该能为客人把好关的。”张可说，店内绝不使用半成品，菜品均为厨师使用新鲜原材料制作完成。

因为有着优秀的西餐团队，张可现如今几乎很少参与到菜品的制作中，但店内的事情她依然会亲力亲为。她对原材料的选用有严格的要求，牛肉必须用油脂丰富的澳洲和牛、烤鸡必须是现杀的新鲜小公鸡、咖啡液一定要配口感鲜甜的鲜牛奶……

“每逢节日，我都会带女儿来‘相见欢’吃饭，店里装修很有风格，菜品味道也好，前几天女儿的生日宴，店主还为我们精心准备了花礼装饰，特别出片。”一位顾客说。

用心服务顾客、严控菜品品质、规范员工管理，张可以“挑剔”的态度用心经营“相见欢”，换来的是火爆的生意，店内每天满桌已成为常态。

『90后』姑娘开西餐厅很『挑剔』