



探寻经济活力 潍面孔

位于奎文区新华路胡西市场沿街
的“王记正宗三页饼”店，一到饭
点，顾客就络绎不绝。店主张玉花和
丈夫从诸城来潍坊城区创业，凭借做
单饼的手艺，日子过得越来越红火。

□文/图 本报记者 刘晓杰

夫妻俩来潍创业，决定做单饼

2004年，张玉花和丈夫王志忠从老家诸城辞去工作，来到潍坊城区打拼。起初，张玉花在一个超市上班，王志忠在一家工厂工作，日子过得平淡而幸福。2010年，两人有了创业的想法，经过一番考量和商议后，决定做单饼。“家里老人很擅长做面食，我们从小耳濡目染，也跟着学会了，觉得做这个应该会很不错。”张玉花告诉记者，他们原来在福寿东街与新华路交叉口南侧的市场租了一家店面专门做单饼生意，因为是纯手工制作，做出的单饼口感筋道、香软，受到顾客的一致欢迎。

“几年前，胡西市场建成，我们就搬到这里来了。”张玉花说，“自己干就不能停，没什么事的话一年365天都不歇，尤其到了节假日，会比平时忙很多。”张玉花告诉记者，她和丈夫每天就睡四五个小时，手上磨起了厚厚的老茧，腰也经常累得无法挺直。虽然累，但是内心却充满干劲。

“原材料只有清水和面粉，没有任何添加剂，纯手工单饼才能吃出麦香的味道。”张玉花告诉记者，她在做单饼的时候，也会做韭菜饼，满足顾客不同的需求。

顾客的夸奖就是最大的鼓励

张玉花告诉记者，每天早上，晨练的大爷、大妈经过店门前都会跟她聊几句，多年下来，大家都处成了朋友。

“时间久了，很多顾客都到我这里来买饼。我也希望大家来这里都能吃上热乎的、香喷喷的单饼。”张玉花说，每天上门的顾客中，经常会有饭店老板，他们要货量较大，如果把刚出锅的单饼给了他们，其他顾客就要多等很长时间。所以，要货量较大的饭店老板得提前预订，她和丈夫加班赶制。因为夫妻俩热情对待每一位顾客，制作的单饼口感绝佳，所以上门的顾客越来越多，他们的生意越来越好。

“现在，每天能做1000张饼。外地客户会通过微信和电话下订单，然后我们做好给发快递。说话间，张玉花又接到几个外地的订单。她说，顾客吃着她家的饼好吃，便是对她最大的鼓励，她会将匠心融入每一张饼中，把饼做好，将饼卖向全国。

张玉花展示
做好的单饼。



『单饼夫妻』擀出幸福生活

张玉花与丈夫用心做饼，回头客不断

『炒鸡高手』做出特色味道

纪春太传承祖辈手艺，同时改良创新

在城区胜利东街与中虞北巷路口附近藏着一家名为“小院鲜椒鸡”的餐厅。店面不大，却因美味的鲜椒炒鸡和浓郁的烟火气吸引了不少食客。店主纪春太与妻子用心经营12年，只为将老家的特色美食带给更多潍坊人品尝。

□文/图 本报记者 马宇琪 实习生 徐子惠

传承祖辈手艺，融入个人创意

提起店内的招牌菜品鲜椒炒鸡，50岁的纪春太打开了话匣子：“我是烟台人，老家那边家家户户都擅长烹饪鸡肉，老奶奶那辈开始尝试着用花椒提鲜，奶奶当乡厨时把花椒炒鸡做到极致，二叔学会后又传给我。”传承祖辈的手艺，融入个人创意，让“小院鲜椒鸡”刚开业没多久，就积攒了一批忠实“粉丝”。

“我特意将祖辈的配方与现在人们的口味结合，选用肉质紧实的芦花鸡、竹香鸡，配以新鲜青花椒，大火爆炒后转文火收汁，最后在锅边贴上玉米饼子。”纪春太说，“饼子蘸着汤汁吃，是顾客最爱的搭配。”

1992年，纪春太从烟台来到潍坊，在多个大酒店餐厅当过厨师，积累了丰富的烹饪经验。2002年，他与妻子开了一家快餐店。2007年，纪春太远赴德国一家餐厅进修厨艺，餐厅老板每天坚守在岗位上，所有的事都亲力亲为，这种用心经营的理念让餐厅充满温情，也深刻地影响到了他，让他坚定了开一家“有温度的小店”的决心。2013年，纪春太开起了这家专营鲜椒炒鸡的餐厅。

不断推出新品，深受顾客喜欢

除了招牌鲜椒炒鸡，近年来，纪春太还推出了炸鸡、炖鸡等新品，并增加了酸菜鱼、鲜椒猪蹄等选择，满足不同顾客的需求，深受欢迎。“有来自省外的顾客品尝后赞不绝口，甚至购买料汁配方回家自制、开店，还有潍坊周边城市的食客直接通过快递购买炒鸡成品。”菜品受欢迎，纪春太和妻子每天工作起来也格外起劲，经常想创意、推新品。

12年来，纪春太和妻子的小店积累了不少老顾客，有的甚至还与他们成了朋友。“有一位顾客，第一次来吃饭时还是个学生，现在都带着自己的孩子来了。”纪春太笑着说，还有一次，一位顾客专程来吃鲜椒炒鸡，碰巧他临时外出，对方竟等了半个多小时，只为尝一口熟悉的味道。尽管菜单不断丰富，但鲜椒炒鸡始终占据“C位”。

“我也没有什么宏大的计划，只想做好每一道菜，让每锅鸡肉都带着锅气、鲜香扑鼻，如果可能的话还想把小院打造成露天茶室，让顾客来到这里，就像回到家一样惬意。”纪春太说。

纪春太展示
店内菜品。

