

二孩妈妈研发出200余道“快手菜”

厨房小白在家也能做大餐

武汉晚报讯(记者商佩)“现在终于不用焦虑下班回家吃啥了!”上班族小李向记者展示手机里的“鲜切菜”订单:豆豉蒸无骨鱼、孜然土豆牛肉、椒盐基围虾整齐码在保鲜盒里,每盒都配有独立包装的秘制酱料,只需按标签上的步骤操作就能烧出大菜。这种“拆开就能下锅”的菜品,正进入越来越多武汉家庭。

4月11日,记者前往光谷一家鲜切菜店铺探访。7时30分,店主陈昭麻利地打印订单、切配分装,手机支架全程记录备菜过程。“9时30分前必须完成所有订单,10时配送员要带着新鲜菜出发。”这位曾饱受厨房焦虑的二孩妈妈,用四年时间摸索出了“快手菜”的创业密码。

为什么想到做“鲜切菜”?“2020年正值女儿初三,我每天变着花样点菜,可就只会那几样。”陈昭说,她尝试过超市净菜、预制菜,却总不满意口感,“我当时就在想,怎么才能节省时间,做出好吃不重样的菜?”

2021年上旬,陈昭决定创业做“鲜切菜”。她先花了半年时间去广东、湖南等地拜师学艺,回汉后研发出200余道菜品,每道菜精确到克数和步骤,确保“厨房小白”也能精准复制做菜



陈昭正在做蔬菜沙拉。



封装好的菜品。 记者商佩 摄

流程。

“我手工剔掉新鲜草鱼的大小鱼刺,取出鱼里脊中最嫩的部位。”说起产品细节,陈昭如数家珍。

2023年7月,陈昭在武汉开了第一家店。“绝对想不到,最初反对最激烈的是我老公。”她说,丈夫觉得做生意要选熟悉的领域才靠谱。直到她问丈夫:“以后女儿天天吃外卖,你愿意吗?”丈夫才同意加入了这次创业。

店铺刚开业时,日损数百元

是常态。“看着垃圾桶里倒掉的菜,整晚睡不着觉。”陈昭说,为减少损耗,尝试过20时半价促销,但现场排长队的情况又让营业员的成本大大上升。她又推出预订制,关闭线下购买渠道,店铺才慢慢走上正轨。“虽然流失了100多个会员,但损耗率直线下降,这账算得过来。”陈昭说。

陈昭告诉记者,现在这家店铺日均接单70份,营业额稳定在了3000—5000元,顾客覆盖学

生家长、年轻白领和银发族等。72岁的张奶奶专程充值300元为孙子学做“新式菜”。新手妈妈刘女士则算着时间账:“省出的1小时能陪孩子读三本绘本。”

“有学员从广州来武汉学习,三天学完整套技术,已经回老家开店了。”陈昭笑着说,不怕被模仿,行业壮大了,才更多人能吃上健康餐。这个月底,她报名了学生营养早餐课程,准备学习新式菜品。今年,她还打算在武汉开30家店铺。

绘上美食地图引市民驻足 墙说:别贴广告了,来看美食



硚口区荣华街道荣华二路旁的一堵院墙最近绘上美食图案,引来路过市民驻足观看。
记者宋磊 摄

武汉晚报讯(记者宋磊 通讯员赵志宏)双胖牛肉粉、老四热干面、麦麦香烧饼……硚口区荣华街道荣华二路旁的一堵院墙最近绘上美食图案,成了一堵美食地图墙,引来路过市民驻足观看。

院墙为何被精彩彩绘?“原来,它曾是一堵贴满小广告的墙,破破烂烂的,很不好看,大家议出来好主意,改造了它。”4月15日上午,居民黄利钢告诉记者。

今年3月的一天,荣华街道综合执法中心执法队员王莹遇到居民投诉,与幸乐社区一墙之隔的武胜社区荣华二路近解放大道路口,有一段院墙,总

有小广告,“每天经过都很扎眼,心情都变坏了”。

小广告铲了又贴,怎样才能根治?王莹灵光一闪:不如把它美得整洁漂亮,让贴癖者不好意思下手。

“我们街区好多人气美食,不如把那堵墙画上美食地图,分享给过路市民。”一位居民提议。

“这办法不错”,王莹立刻向街道报送了改造需求,申请到改造资金,请到一位墙画师,请他按照居民的想法画“地图”。

4月11日,院墙美化完毕。地图上,荣华社区美食分布情况一目了然,在相应位置处,还有特色美食的图样和品牌名称,既美观又实用。

“今后看到贴癖者,我们都要主动去制止。”黄利钢说,这堵墙变得这么漂亮,大家都很喜欢。