名校毕业的85后女生,专为吃货提供小众舌尖享受——

现代版“肉铺西施”走红通城

在不少人的印象中,肉铺打理者多为男性。在通城,却有一名毕业于名校、身材高挑、颜值出众的美女小姐姐开起了一家牛肉铺。只需看一眼,她就能判断出面前的牛肉出自什么国家、什么牧场、什么屠宰场,是什么品牌、什么等级。最近,这位现代版的“肉铺西施”在通城悄然走红。

陈鑫在肉铺工作的场景。

从吃牛肉中她找到商机

毕业于东南大学的陈鑫有些另类,只因爱吃牛肉,疫情后转行专卖进口牛肉。“之前我一直做成衣出口,因为工作原因,经常在国外品尝到鲜嫩的牛排,自己的嘴也越吃越刁了。”受疫情影响,整个外贸行业不景气,在此背景下,陈鑫果断决定转行——开牛肉铺,既可以满足自己的口腹之欲,还能挣钱养家糊口。

“牛排主要分为原切牛排、调理牛排两种。原切牛排是指仅经过物理分割、包装,不添加任何辅料的牛排,即‘纯牛肉’;而调理牛排普遍加入调味品、食品添加剂等辅料进行调理加工。”陈鑫介绍,目前,市面上的调理牛排“学问较大”,消费者可能买到“拼接牛排”,甚至其他肉源冒充的假牛排。

“判断好牛肉有一个最简单的衡量标准——厚切之后依然鲜嫩可口,绝对是上等牛肉。我希望自己的牛肉铺能够让通城的吃货真正品尝到原切牛排的正宗好味道。”2020年12月,陈鑫的牛肉铺在市区正式开张,专卖从澳大利亚、新西兰、美国等地进口的牛肉,每公斤均价从上百元到2000多元不等。

从吃牛肉到卖牛肉,角色的转变并非想象中那么容易。“澳大利亚是世界上主要的牛肉出口国之一,牛肉产业在澳大利亚有着悠久的历史。因此,我的肉铺以进口澳大利亚牛肉为主。”一边向行业内的前辈拜师学习,一边研读《澳洲肉品手册》,陈鑫逐渐弄懂了进口牛肉的行业规则,并与国内一家牛肉进出口企业达成合作,确保了源头供货的可靠性。

“牛肉分‘三六九等’。我们常常说的牛肉等级M1到M9是一套澳洲的牛肉等级划分,超过M9的就叫M9+。其中的数字指的是牛肉中的脂肪含量,数字越高,脂肪含量也就越高。”陈鑫说,尽管等级越高,口感越好,价格越贵,但长期吃高脂的M9牛肉不仅费钱,还对健康不利,“我时常会善意提醒顾客购买时适可而止”。

不同部位的牛肉,适合不同的烹饪方式。为了让顾客根据各自的喜好选择牛肉,陈鑫在肉铺内张贴了一张牛的解剖图,不同的部位都有不同的肉品名称标注,让消费者一目了然。“最近我们还引进了一款‘巧克力和牛’,就是吃巧克力长大的和牛,其肉质鲜美,还自带巧克力的香气,入口即化,受到不少资深吃货的好评。”

对于普通人而言,顿顿吃牛肉,堪称“奢侈”,但在陈鑫这里却是日常。“我平时有健身的习惯,牛肉的蛋白质含量高,比较适合健身人群。”她坦言,为了不浪费食材,自己吃的通常都是进口牛肉的边角料,尽管形状不那么好看,但营养价值一点不少,无论是煎、炒、烤、涮都很美味,也算实现了“牛肉自由”。

私域传播吸引海归打卡

3年多的创业,让陈鑫收获了100多个“回头客”。“基本上30岁左右,对生活品质要求较高,大多是年轻的企业家、海归人士,也有一些在通工作生活的外国友人。”

创业初期,聪明的陈鑫选择在原来的“外贸圈”展开了私域传播,利用微信朋友圈、视频号、小红书等自媒体平台进行营销,每天都会为肉铺的牛排拍下大量“美照”,还尝试过直播,推广“和牛蛋黄粽”“盐葱姜烤牛肉盖饭”“和牛BBQ”等各种创意牛肉吃法,成功打开了第一波销路。

为了让客户品尝到牛肉的最佳口感,陈鑫还在微信朋友圈做起了线上科普:高级进口牛排买回家后不用清洗,最好的方法是冷藏解冻,再用厨房纸吸干牛排表面的水分,可以加速“美拉德反应”,缩短牛排在锅中煎制的时间,最短可以一分钟左右出锅,既可以使牛排表面形成一层金黄色的脆皮,也可以使内部保持嫩滑多汁;与调理牛排不同,进口原切牛排无需使用黄油煎制,选择无特殊气味的普通色拉油即可,如此更能激发出牛肉本身的香气;牛排出锅后,应放在盘中静置4到5分钟,通过“醒肉”这一过程,确保牛排整体受热更加均匀,避免外熟内生的情况,并使汁液均匀分布,提升牛排的口感和风味。

“不少新客在我的带动下也逐渐成为资深吃货,越来越懂吃,越来越会吃。”陈鑫告诉记者,不少客人都会主动将做好的牛排拍照发给她看,“真正的好牛排,是不考验厨艺的。高品质的进口牛排,激发了很多食客自己动手下厨的热情,做美食的过程也十分治愈”。如今,陈鑫的朋友圈每日更新已然不缺素材,甚至成为老客们争相拍照“投稿”的展示空间。在口口相传中,肉铺的“回头客”都在潜移默化中自觉成为肉铺的宣传员,而在这一过程中,这位勇敢追梦的创业者也在通城吃货圈中悄然走红。

目前,陈鑫的牛肉铺共引进了20多个进口品牌的牛肉。3年多的卖肉经历,让她练就了一双挑选上等牛肉的“火眼金睛”。“像澳洲的罗宾斯岛和牛,一般只屠宰春秋两季。不同的屠宰场,牛肉切割的形状也呈现出不同的特点。有些品牌的牛肉会在包装上注明‘季节限定’,提醒顾客‘过了这个村就没有这个店了’。”陈鑫笑着说,和人生一样,花开堪折直须折,享受美味,同样要抓紧时间!

由于销售信誉度高,目前,陈鑫创办的肉铺已经成功跻身澳洲肉类及畜牧业协会认定的专业肉铺,店铺规模也从原来的30平方米扩大到70平方米,年收入轻松过30万元。她的微信朋友圈签名这样幽默地写道:“距离百年精品肉铺还差96年。”

创新引领 顶级“舌尖享受”

资深食客都知道,干式熟成牛排是国内外顶级牛排餐厅的标配。所谓“干式熟成”,指的是一种精密的肉类处理工艺,通过控制温湿度和时间,使肉类在无水的环境中逐渐达到理想的熟成状态。

“经过干式熟成处理,牛肉会散发出奶酪和坚果的浓郁香气。在上海的干式熟成牛排餐厅,人均消费约为2000元。”陈鑫介绍,干式熟成牛排下锅后的“美拉德反应”更快,肉质更加鲜嫩美味。

要吃上一口干式熟成牛肉,何必舍近求远?去年7月,陈鑫推出了一项创举:在南通建成了苏中苏北地区唯一的高级干式熟成室,并且让利顾客——对来店购买牛肉的客户免收加工费,无偿提供牛肉干式熟成服务。

然而,干式熟成技术的掌握绝非易事。陈鑫解释,牛在屠宰后的几个小时里,肌肉组织的生化条件仍旧发生着变化,糖酵解作用最先发生,形成尸僵,其代谢物乳酸会显著影响肉的pH值、持水力、嫩度、肉色、口感等肉质指标。因此,在肌肉转化为食用肉时,解除僵直以及组织蛋白酶等生化变化的熟化过程尤其重要。“长时间的干式熟成造成水分损失,也使得风味更集中和浓郁。”陈鑫强调,至少需要4周的时间,干式熟成牛肉才会展现其风味的独特之处,但时间太长,水分流失太多,肉质损耗也会随之增多,“熟化”过头同样也会影响牛肉的口感,甚至导致腐烂变质,这其中的“火候”掌握相当精妙。

如此神秘的干式熟成房到底长啥样?记者在陈鑫的牛肉铺看到,该库房位于牛肉铺的一角,面积五六个平方米,4层货架的中间两层摆放着各类进口牛肉,每块牛肉都插上了标签,注明牛肉的重量、等级,客户名字,购买时间等重要信息;头层货架上方装有一台小风扇,让库房内保持空气流通;最下方的一层货架则摆放着一块块盐砖,用来除湿杀菌,增加肉的香气;库房内还摆放着一台恒温恒湿机,确保干式熟成的全过程恒温恒湿……

“说白了,干式熟成就是将牛肉放入受控的环境中进行质感和风味的转变。而牛肉摆放的区间,风扇的风向、风速等都很有讲究。”说着,陈鑫打开熟成室的门,让记者闻一闻味道——吹出的冷风带着淡淡的发酵香,一丝腐败的腥味都没有,这便是成功的干式熟成技术。

陈鑫笑言,与“季节限定”的牛排不同,干式熟成牛排诠释了另外一种人生哲学——心急吃不了热豆腐,美好的事物都需要时间的酝酿。

“老顾客中约有五分之一的人愿意尝试这种小众的舌尖享受,初次品尝时可能味道不习惯,但往往会越吃越上头。”陈鑫说,无须过多调料,把真味提出来,创造食材价值,这便是她的干式熟成精神。

“除了卖进口牛肉外,我还推出了黑胡椒粉、海盐等调料,以及搭配牛肉的红酒等周边产品。在个人客户之外,我和市区几家高档牛排馆也有合作。”陈鑫透露,针对顾客需求,未来,她计划推出进口牛肉试吃服务,适时扩大门店规模,让一些心急的“老饕”们在店内第一时间就能品尝到鲜嫩美味的牛肉料理。

本报记者**冯启榕**