

波仔记腊味严控原料,让消费者吃得放心 23年坚持做传统广式腊味

腊味是广东人的心头好,不仅是逢年过节馈赠亲友的礼品,也是日常饮食的美味佳品。

每到秋冬季节,色泽诱人的腊肠散发出特有的香味,广式腊味的菜肴令人胃口大开。时间的味道,风土的味道,人情的味道,还有乡愁味道都浓缩在一份腊味之中,一根小小的腊肠体现了广东人对传统技艺的喜爱和对自然馈赠的感恩。

波仔记腊味,自开店以来,23年坚持做传统广式腊味,让江门人品尝正宗的广式腊味味道。

文/图 李银换

23年经营 赢得消费者认可

在新会会城繁华的中心南路,波仔记腊味店已在此处扎根23年,是街坊们熟悉的腊味店。

走进店内可以看到,腊味琳琅满目,有特级肠、冬菇肠、玫瑰露肠、汾酒肠、肝肠、腊肉、腊鸭、腊鸭卵等品种。

李国华是波仔记腊味的创始人,他原是新会食品公司的老员工,先后从事烧腊制作和管理等工作,创办了“美佳”“美味皇”等新会著名腊味品牌。“当时,在新会没人认识‘美佳’

‘美佳’腊味,这些品牌腊味远销海内外。”李国华说。

2000年,新会食品公司进行改制,李国华下岗。为此,李国华多次召集同样下岗的兄弟姐妹召开家族会议,大家一起商量如何重新创业。李国华考虑到自己曾创办“美佳”“美味皇”品牌,而且有制作腊味的技术,便提出重新换起旧业,制作腊味。在亲戚朋友的帮助下,他创办了“波仔记”。

“我儿子的名字有一个‘波’字,大

家都喜欢叫他‘波仔’,我就决定创办波仔记腊味。”李国华向记者解释了“波仔记”这一大众化名字的来历。2001年,波仔记腊味在会城中心南路近街坊,吸引了不少顾客。

“我前几天刚来买腊味,今天又过来买了,打算买点送给在澳门的家人和朋友。”家住新会的澳门人陈女士告诉记者。

“我吃过150元一公斤的腊肠,也

在菜市场买过40多元一公斤的腊肠,却始终觉得波仔记腊味的腊肠好吃!”陈女士说,所以她经常来帮衬,是波仔记腊味的忠实粉丝。

诚信经营23年,波仔记腊味积累了一大批像陈女士一样的忠实粉丝。波仔记腊味味道醇香柔和,富有层次感,成为消费者“舌尖上的美食”,颇受市场欢迎。除了在国内销售外,还远销欧洲、东南亚等地。

坚守初心 选用优质原材料

创业之路并非一帆风顺,在创业之初,李国华也遭遇过挫折。

当时市面上很多腊味为了降低成本,除了猪肉、酱油、酒、砂糖外,还加入剩饭等。李国华并不认同这种做法,“这样做虽然降低了成本,但却失去了传统腊味的风味。”

在李国华看来,广式腊味的制作,对原材料非常讲究,一定要坚持做传统的广式腊味。波仔记腊味选用新鲜的猪前腿肉和猪后腿肉。每天,他们

都去屠宰场挑选新鲜猪肉,让消费者吃得更加放心、安全、健康。“猪腿肉更加紧实、富有弹性、有劲道,更适合做成腊肠。”李国华说。

为了追求腊肠的新鲜度,新进新鲜猪肉要在2小时内做成腊肠,然后进行烘干,三到四天后,腊肠就可以送上餐桌。

除了猪肉外,制作腊肠还需要酱油和酒,在两者的调味下,不仅可以去除腥味,还可以让腊味拥有一抹醇

厚的酒香。对波仔记腊味而言,酒,是腊味的灵魂,选用的都是上等山西汾酒。

正因为对原材料的高品质挑选,波仔记腊味追求制作出来的每根腊肠,都让人们吃得放心、用得安心。

也同样出于对品质的把控,使得波仔记腊味的成本比其他品牌腊味要高,刚开始,顾客更倾向于选择价格低廉的腊味,导致波仔记腊味销售遇冷。

尽管创业之初生意冷清,但李国华从没有动摇过自己坚持“诚信经营 品质优先”的原则,依然选用优质原材料,制作传统腊味。

事实证明,李国华的选择是对的。“尝过波仔记腊味的人,很多都会成为忠实客户。”慢慢地,大家逐渐认识并接受了波仔记腊味。自此,波仔记腊味的发展走上了正轨。

腊味飘香 味道醇厚鲜美

腊味不是广东特有,但咸中带甜的广式腊味,却是广东特色,独树一帜。广东人对美食的追求与探索不仅体现在腊味的制作工艺上,更体现在他们融会贯通的创新意识上。

在交谈之中,李国华多次提到,“要坚持做传统广式腊味”。这份坚持的背后,是李国华对传统广式腊味的热爱,以及对市场的精准判断。

李国华表示,广式腊味是传统美

食,人们就爱吃这一份传统的风味,只有传统广式腊味才能在市场上站得住脚。

传统广式腊味的味道,是让波仔记腊味长盛不衰的“法宝”。

分割切粒、搅拌腌制、手工灌肠、针板刺孔、扎草分段、索绳悬挂……广式腊味传统制作需要经过这些步骤。每一根腊肠都控制好比例:80%瘦肉+20%肥肉,或70%瘦肉+30%肥肉,细细长长的身子,制作而成的腊肠色泽

鲜,吃起来能感受到鸭肝的鲜味。”李洪波表示,他们的鸭肝腊肠技艺手法是波仔记腊味独有的,得到了消费者的认可。

除了坚守传统的广式腊味,波仔记腊味还创新更多腊肠口味,他们正在尝试把陈皮与腊肠相结合,推出陈皮腊味,让陈皮与腊肠之间碰撞出火花,不断刺激食客的味蕾。

在制作工艺上,波仔记腊味严格遵循传统工艺,纯手工制作,采用现代化设备科学风干技术,再结合天然生晒的传统工艺,既保留了传统风味,又保证了干净卫生。

对于食材长期如一的坚守,让波仔记腊味,不仅收获了街坊的口碑,还收获了合作方的信任。顺德淘米粥的杨老板表示,十多年来他一直选用波仔记腊味,他的客人们都赞不绝口。

守正创新 开拓更广阔市场

扎根江门的波仔记腊味已走过23年,如今,李国华的儿子李洪波已接过“接力棒”,不仅传承了上一辈的手艺,还将腊味行业做大做强。

作为年轻一代,他在坚持做传统广式腊味的同时,也在不断地尝试,推出创新的腊味产品,满足年轻人的消费习惯。

波仔记腊味创新腊肠制作手法,让广式腊味的传统腊肠受到更多消费者喜爱。除腊肠外,波仔记腊味还有另一招牌——鸭肝肠。“我们的鸭肝肠比较软,味道比较纯正和新

鲜,吃起来能感受到鸭肝的鲜味。”李洪波表示,他们的鸭肝腊肠技艺手法是波仔记腊味独有的,得到了消费者的认可。

除了坚守传统的广式腊味,波仔记腊味还创新更多腊肠口味,他们正在尝试把陈皮与腊肠相结合,推出陈皮腊味,让陈皮与腊肠之间碰撞出火花,不断刺激食客的味蕾。

在销售渠道方面,目前波仔记腊味以线下销售为主,未来将探索线上销售渠道,开拓更广阔的市场,让更多人品尝到波仔记的腊味。

未来,波仔记腊味还将继续守正创新,保持传统的广式腊味,把腊肠做成年轻人喜爱的零食产品,让更多人品尝到地地道道的会城腊味。



▲波仔记腊味23年坚持做传统广式腊味,未来还将继续守正创新。

▶波仔记腊肠色泽光润、香味醇厚、皮薄肉嫩,深受食客喜爱。





波仔记

广式腊味

为民惠到底 送礼搵波仔

诚信经营二十余载,腊味飘香传五邑!





订购热线:
13902585707、18128221838
0750-6321472、6322872

地址: 江门市新会区会城中心南路36号110