

手工产品标准化

薄香酥脆的烧饼这样做出



▲工作人员在制作烧饼。

◀天下第一村总经理李志刚与工作人员交流烧饼制作的诀窍。



门槛低好上手

9月26日上午,在天下第一村牌香酥烧饼的展销厅,记者看到了工作人员制作香酥烧饼的全过程。短短一分钟的时间,烘焙师先是用手将面团摊开,在面板上粘上芝麻,然后再放入烤炉,一张张香酥薄脆的烧饼烧制而成。制成后的烧饼外表看上去薄如蝉翼,咬上一口酥脆兼具,让人回味无穷。

谈起天下第一村牌香酥烧饼,历史可追溯至清代。乾隆年间,周村因乾隆驾临赏灯御赐“天下第一村”而得名。上世纪90年代,周村大街原华康康食物店附近成立第一家“天下第一村”糕点烧饼专卖店,以现场制作烧饼兼手工制作传统糕点为主,同时从食品批发站批发糕点销售。随后,公司又在周村大街成立第二家“天下第一村”糕点烧饼专卖店,进一步提升了企业发展的活力和后劲,增强了企业知名度和美誉度。随着公司的不断发展,“天下第一村”牌香酥烧饼开始起步。

一个好的烧饼,人们喜欢用这样四个字的标准去衡量——薄、香、酥、脆。这些如纸片般薄的烧饼叠在一起,用手摇晃,唰唰之声入耳,入口一嚼即碎,唇齿留香。曾有人这样描述烧饼这种美食:芝麻经过脱皮,烘焙后籽粒通体晶莹,金光闪烁,如满天星斗,爆发出沁人心脾的清香;饼体烤熟,通体金黄而毫无焦糊之色,外形浑圆,如十五的满月;拿起烧饼,侧看薄如帛纸,迎日透亮,秀馨不腻,一口咬下去,酥不粘齿,脆不硌牙,香得清醇,甜得适中。

烧饼虽小,但里面的学问却很大。用李志刚的话说,这是一个“好起步但不好壮大”的产业:原料是随处可见的小麦粉、白砂糖、芝麻,所需的手艺都是容易入门的基本功,投入

的设备也是成本低、好操作的手艺人,做个烧饼并不难。”

记者在采访中了解到,尤其是从2000年以后,烧饼市场开始向规模化发展,尤其是在周村区,这样的制作点比比皆是,竞争激烈可见一斑。一位从业者告诉记者,正是因为“好上手”,想在烧饼行业站稳脚跟并不是一件容易的事。

里面学问大

在李志刚看来,香酥烧饼虽然好入门,但从入门做到好吃,里面的学问可不少。选料、配料、和面、成型、着麻、烘烤,这六道工序必须严格按照要求,做出来的烧饼才能薄、香、酥、脆,保持最佳的口感。

李志刚向记者介绍,虽然在外人看来,小麦粉、白砂糖和芝麻是再寻常不过的,但对原料的控制必须达到精细的要求。“我们对原料会进行A、B、C等级的划分,对供应商实行定期淘汰,只有经省、市部门检验合格并持有报告单和合格证书的原材料方可准许入厂。”

香酥烧饼制作的各个环节,天下第一村牌香酥烧饼力争做到“标准化”,要求产品:配料环节必须由两人操作,一人操作,一人审核,严格按照传承下来的配方配制;为确保传统风味,全部采用手工工艺;成品大小厚薄、火候、芝麻均匀度乃至包装、储存、运输形成完整的质量标准体系,每包烧饼都过秤测量,成品经过化验员检测理化指标合格后方可入库。正是这样标准化的运作,确保了天下第一村公司生产的香酥烧饼质量的稳定性。

尽管从原料到包装运输实现统一标准,但作为手工制作产品,香酥烧饼想要实现口感的稳定性也有很多诀窍。李志刚给记者举了一个例子:面粉

只是基本原料,水和面的塑性影响烧饼的酥性,“对于制作师傅来说,不仅要对手力的劲大小有要求,还要根据季节变化控制软硬适中。”对此,他们对烧饼“薄、香、酥、脆”的特点形成进行深入剖析,让操作工不仅要知其然,更要知其所以然。为了检验操作工对理论和操作的掌握程度,公司每周组织质量评比,每年组织大型技术比武活动。“对人的重视、对环节的把控是做好烧饼的基础与保障。”李志刚说。

打造品牌有诀窍

克服同质化、低门槛的竞争是第一步,要做出特色、叫响品牌,除了标准化的严格把关外,还有精准的定位以及成熟的营销思路。通过近些年的调研,该公司确定了清晰的发展思路:在严控产品质量的同时,将眼光放远,适当扩大规模,大力开发新的花色品种,以适应各地区、各层次、各年龄段消费者需求,扩大市场占有率。

为了让香酥烧饼的产品在激烈的市场竞争中立于不败之地,山东天下第一村烧饼有限公司定期对产品进行收集,并让员工、消费者等举行“盲评”测试。通过测试方对各类产品的品尝打分,确定目前产品的优劣势,了解消费者的口味偏好,以便接下来方向的调整。

不断加大新产品开发的力度,给传统烧饼赋予新的活力,2002年起开发出多味烧饼、加钙、加铁、加草莓烧饼,投放市场后,受到了消费者的认可和欢迎。

在这样思路的带领下,如今的山东天下第一村烧饼有限公司从生产烧饼入手,逐步扩展到其他烘焙类产品,目前可年产优质香酥烧饼500吨,各类糕点、月饼300吨,生产规

模和工艺技术居全国同行业领先水平。

在营销思路上,随着网络时代的发展,公司也坚持线上、线下两方面发展。目前,在淘宝、天猫、京东等网站都有天下第一村牌香酥烧饼的门店,通过“互联网+品牌”的营销策略,天下第一村牌香酥烧饼走向了全国,成为更多百姓餐桌上的美食。在线下的实体店,公司投资100余万元建立烧饼展馆、专卖店,对宣传与提升香酥烧饼行业的产品知名度和打造山东省著名烘焙糕点行业奠定了坚实的基础。

发挥示范带动作用

作为此次企业产品品牌入选单位,多年来,山东天下第一村烧饼有限公司发挥了农业产业化重点龙头企业的示范带动作用。记者了解到,该公司认真贯彻落实国家“三农”政策,充分发挥“公司+基地+农户”的经营优势。目前,该公司两个基地共覆盖面积2600亩,带动农民种植户300户,促进农民就业80人,增加工资性收入200余万元——与周村区签订了1000亩小麦、300亩芝麻生产基地建设协议书,还与当地部分粮食经销商签订了农产品收购合同,严格按照原材料收购合同的规定,以现金方式收购基地和农民的小麦、芝麻等农产品,不断加大对原材料基地建设的投入,带动当地农民增加收入,有效地促进了当地农村经济的发展。

“勤劳、务实、奋进、永不言败的天下第一村人正高举品牌创优、奉献社会的大旗,以百年历史为依托,向着‘建优质企业、做杰出员工、创名牌产品、过幸福生活’的宏伟蓝图不断迈进!”谈到今后天下第一村牌香酥烧饼的发展,李志刚信心满满。

文/图 记者 刘文思
通讯员 刘元忠

有人说,做烧饼就是一个和面烤饼的手艺,学学谁还不会?不错,这门手艺起点低、制作设备简单,并不难上手,但将烧饼做到“薄、香、酥、脆”的极致,让烧饼成为驰名中外的淄博代表性美食,背后需要的不仅是严格的把关、标准化的手艺、成熟的运作思路,还有独特的制作工艺、深厚的文化意蕴、健康的品位风格的结合。

山东天下第一村烧饼有限公司就是这样一家企业。在今年4月,山东省第四批知名农产品区域公用品牌和企业产品品牌名单揭晓,该公司入选企业产品品牌名单。现如今的山东天下第一村烧饼有限公司是我国生产香酥烧饼的知名企业,荣获“中国农业博览会优质产品”“淄博名小吃”“山东省著名商标”“好客山东”旅游产品“区级非物质文化遗产”“优秀成长型企业”等荣誉称号。

小小的烧饼里面蕴含着怎样的“新、奇、特、异”特色?9月26日,记者来到了周村区丝绸路的山东天下第一村烧饼有限公司。谈起烧饼里面的诀窍,天下第一村总经理李志刚有着自己独特的见解。未来,他相信,凭借公司成熟的产品、优良的服务和丰富的新点子新思路,山东天下第一村烧饼有限公司会发展得更好。