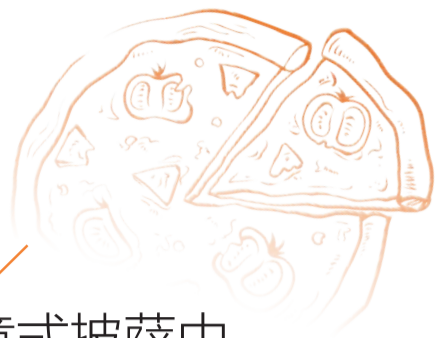


好吃就是最好的招牌

理工男跨界创业 把宁波咸齏融入意式披萨中



一位来自河南的新宁波人，做过很多不同工作，最终决定进入手工披萨“赛道”，为宁波消费者带来好吃的披萨。

1 理工男的美食之路

杨俊鹏出生于1989年，从小就跟随务工的父母来到宁波。“我在宁波度过了青少年时期，这里有很多的同学和朋友，早就把自己当成了新宁波人。”

大学时期，杨俊鹏就读的是海南一所大学的电子信息工程专业。毕业后，他在海南从事房产销售工作，海南的热带风情和众多美食激发了他对美食的热爱，几乎逛遍了海南各种美食打卡点。业余时间，他也动手烹制各种美食，川淮鲁粤各大菜系的代表菜品都能做得像模像样。“也许我在餐饮上真的有点天赋，通过网络视频或与大厨交流后，就能复刻出同样的菜品。”杨俊鹏说。

在外打拼几年后，他回到了浙江，他做过儿童研学的推广，在网上销售过儿童服装，也开过汉堡奶茶店……“我老婆和女儿很喜欢吃披萨，我就想着能不能自己做。”说干就干，他通过网络学习，很快掌握了披萨的手工制作、烤制方法。获得老婆和女儿的认可后，杨俊鹏有了再次创业的冲动。

“一开始，我在小区门口摆摊，现场制作，吸引了不少小区住户，尤其是小朋友，生意挺不错。”杨俊鹏的披萨还获得外国友人的认可，这些积极的反馈，让他更加坚定了开店的信心。



杨俊鹏在店里忙碌着。

2 不靠流量靠品质口碑

鼓楼附近的文昌街、永寿街等街区是年轻人热衷的打卡地，杨俊鹏和几位同学就在文昌街开了门店，命名为6ix 8ight 披萨。说起这个名字，杨俊鹏表示，6表示六六大顺，8表示财源广进。“我们的披萨一般会切成6片或8片，而生活没有7片（欺骗），这是一个谐音梗。”杨俊鹏和他的创业伙伴把这个当成了店里的slogan（宣传标语）。

披萨店的面积不大，在一片充满生活气息的旧宅中，也不显眼。但全开放式的厨房，简单而不简约的装修，以及各种精选食材和忙碌的制作场景，组成了一幅生动的美食画卷。

醒发好的面团，在杨俊鹏手里上下翻飞，

慢慢地变大变薄，加上不同的酱料底和配料，放到炉中烘烤，不到几分钟，一张散发着香气的手工披萨就出炉了。除了传统的玛格丽特女王、罗勒风情烤鸡、经典意式培根、帕尔马火腿等披萨外，他们还推出咸齏牛肉、爆炸榴莲、冒犯菠萝等新品种。

“咸齏是宁波的特色美食，我们特意作为馅料放到披萨里，反响还不错。”杨俊鹏认为，只有不断开发新口味，才能吸引顾客，“之前创业的经验告诉我们，要被大众长久认可，靠的不是短时间的流量和炒作，而是脚踏实地，保证食品安全、做好产品升级、拥有良好的口碑。虽然我们才开业不到一年，但我们想做百年老店。”

3 好吃就是最好的招牌

烟熏牛肉的独特口感搭配马苏里拉芝士，混合着帕尔马干酪和初榨橄榄油的香气，再配上新鲜芝麻菜的脆爽，让人大快朵颐，这就是帕斯雀牛肉披萨给食客带来的满足感；

把新鲜牛肉和当地咸齏混合在一起，不需要过多的调料，咸鲜的口感仿佛回到了儿时的记忆；

柔软的饼底和焦脆的饼边，在罗勒叶的加持下，中西交汇的口感，好像意大利的海风吹到了宁波港，是一种奇妙的感受，让人难忘；

……

冒着热气的手工披萨，配上一杯咖啡或气泡水，就是一顿不错的午餐或者下午茶。

“现在很多客人都是通过朋友介绍找到我们，说实话，如果大规模推广，我们可能忙不过来。如果品质不能保证，还不如发展得慢一点，我的想法是，让每一位信任我们的顾客，都能吃到好吃的披萨。”杨俊鹏一边忙着一边说。

记者 毛雷君 文/摄



刚出炉的披萨，看起来食欲满满。



各种手工披萨。