

# 最受欢迎国民料理黄焖鸡 凭啥超越了兰州拉面和沙县小吃



“您的黄焖鸡米饭，请端好，小心烫。”中午12点刚过，伙计小黄卖出了这天的第100份。这是北京角门东地铁站旁，银泰百货美食广场的一家普通铺位，它的背后是全北京700家黄焖鸡米饭支撑起来的餐饮江湖“新盟主”。

根据2015年支付宝账单，黄焖鸡米饭力压兰州拉面和沙县小吃，成为新一代最受欢迎的国民料理。同样在2015年，随着西藏被纳入，黄焖鸡米饭开遍全国所有省、直辖市及自治区（除港澳台）。

可以说，几乎在一夜之间，中国各大城市各个角落被黄焖鸡米饭覆盖，它们出现在商场、写字楼底商、社区街角、学校周边甚至竞争对手沙县小吃的新菜单上。目前，大众餐饮市场上，还没有出现新的势头旺过黄焖鸡的国民料理。到底练就了什么神功，让黄焖鸡迅速一统江湖？这个新崛起的江湖势力，还能持续多久？

◀中午12点刚过，伙计小黄卖出了当天的第100份黄焖鸡。

## A 最受欢迎

### 把前辈拍沙滩上

黄焖鸡是一道鲁菜家常菜，原名“香鸡煲”，选用鸡腿肉，搭配香菇、青椒等焖制而成，口感滑嫩、香气浓郁。

“黄焖鸡正式从一道菜，发展成一个餐馆大概是在2011年。”磊哥，是某黄焖鸡加盟品牌京津地区总代理，他手下管理着京津两地共200多家连锁店。磊哥不是山东人，而是东北人，他说除了大老板，自己的同事中很少有真正的山东人。而大老板本人也不是做餐饮出身，而是个广告达人。

“也就是在2011年，济南、青岛等地方开始出现主打黄焖鸡的饭店。我们老板瞅准机会，从自己做厨师的亲戚手里买来了祖传配方。”几乎是在同一时间，其他品牌的黄焖鸡米饭迅速从山东铺向华北、东北、西北、东南……

磊哥的品牌属于黄焖鸡手下的“四大高手”之一，他说，黄焖鸡席卷全国开始于2013年，兴盛于2014年，最高潮在2015年。“据我所知，全国所有黄焖鸡

## B 简单易学

### 毛利可高达65%

如何做一碗成功的黄焖鸡米饭？其实很简单，磊哥甚至说，一个从没做过饭的人，学习一个小时就能开饭店，“无非是操作速度快慢的问题”。

“我们现在借鉴了西式快餐的模式，标准化、流水线化，这样对品控也有帮助。”商场里美食广场的餐馆不能用火，只能用电磁炉。正好，黄焖鸡对火候要求也不高。品牌提供的酱料、鸡块、配菜全部用量杯标准化控制，放进高压锅，按照计时器定时开锅，所有流程都可以让一个毫无基础的小工成为黄焖鸡大厨。

标准化、简单复制，是黄焖鸡成功的秘籍。“鸡肉，没有什么异味，容易熟、容易烂，加上鲁菜咸鲜为主的口味，很容易在北方得到认可。关键是我们操作简单，易学易会，特别适合做快餐，大范围推广。”

银泰百货这家黄焖鸡米饭，在磊哥旗下北京所有店面中属于中等档次，每天的销量大约是200份，主要客源是附近工作的白领。一份有肉、有饭、有饮料的黄焖鸡套餐，大约是20块钱，店面一天的流水能做到4000元。“我们在北京做得最好的店，一天的流水过万元。”快餐业说起来是薄利多销，但其实毛利不低，磊哥透露，黄焖鸡米饭一般毛利在50%以上，有的甚至到了65%。

对一家黄焖鸡米饭餐厅来说，主要开支就是房租和人工，“其实主要还是房租。黄焖鸡很好操作，所以对人要求不高，鸡肉价钱也不贵，食材成本也低。”商场里的美食广场，租金属于倒扣流水，一般是30%左右，“就是流水的30%要交给商场，比如你一天走1000块钱流水，300块要给商场”。倒扣流水是保底的，有些商场保底是每月5万块，就是每月流水即便没到5万块也要按照5万块的30%缴纳给商场。

尽管房租成本很高，但是高毛利还是让投资者趋之若鹜。最忙的时候，磊哥所在品牌一天能在北京开三四家店。

## C 大众餐饮

### 每3年狂洗一轮

黄焖鸡的蜂拥而至，搅动着餐饮市场，但在这个风起云涌的江湖中，“武林盟主”似过江之鲫，随着潮起潮落，都曾各领风骚。久久丫鸭脖、土掉渣烧饼等都曾经在短短数年内风卷残云，又悄然归于平淡，黄焖鸡的命运会走向何方？

中国饭店协会副秘书长金勇在接受记者采访时说：“其实，大众餐饮市场的产能已经过剩了，像黄焖鸡米饭这种快速复制的品类，压力非常大。”



黄焖鸡米饭

### 链接

## 学做黄焖鸡米饭

近两年里，黄焖鸡米饭在各地开花，一小份黄焖鸡、一份米饭和一小碗汤，虽然价格不贵，但是觉得自制的更实惠更美味，价格便宜一半，更卫生干净更放心。

#### 原料：

鸡腿4个、青椒2个、香菇1小把、白酒1小勺、油1大勺、老抽1小勺、生抽1小勺、蚝油1小勺、盐半小勺、糖1小勺、八角1个、葱姜适量

#### 做法：

1、香菇洗净后泡发，泡发好的香菇切成片，香菇水过滤后留用  
2、鸡腿洗净剁成块，用烧开的水余烫两次，沥干备用，葱切段姜切片，青椒切片  
3、锅中放1大勺油，油热后将鸡块下锅翻炒，加入1小勺白

酒，加入老抽1小勺、生抽1小勺、蚝油1小勺、翻炒均匀

4、加入葱姜和八角，放入香菇，倒入先前备好的香菇水和少许开水，加入1/2小勺盐和小勺糖，大火烧开后转小火炖30分钟至汤汁收紧，加入青椒翻炒均匀，即可关火

5、蒸好大米饭配上焖鸡块即是黄焖鸡米饭套餐

### 小贴士>>>

1、香菇水不要丢掉，过滤后用来炖鸡刚好，天然的鲜味剂  
2、鸡腿处理好后，要用开水余烫两次，去除血沫和杂质  
3、调味的时候，一定记得加入少许糖，是黄焖鸡好吃的关键  
4、爱吃辣的可以在翻炒鸡肉时，多放些红辣椒！

据《扬子晚报》

## D 每个店面

### 5个菜搞末位淘汰

“这个市场确实竞争激烈，每天都有店新开张，也都有店关门。”

江湖凶险，磊哥心知肚明，他说在全北京700家黄焖鸡米饭中，“四大高手”名下的店面只占一半。“其余的一半都是没有集团支持的杂牌子，街边随便一个做拉面的也会挂一个黄焖鸡广告，甚至有的沙县小吃也提供黄焖鸡。”

黄焖鸡的加盟店，基本有两种方式。一种就是磊哥这样，先培训，然后买酱料，酱料是品控主要途径，被磊哥认为是自己的王牌，“你去网上买，或者自己调，都不是那个味儿”。另一种就是学习，学酱料的制作方法，学成后可以使用品牌，可以不买酱料。

磊哥承认，只靠一种酱料或只靠一碗黄焖鸡，无法延续品牌现在的强势。

磊哥在有意控制，他把每个店的菜基本都控制在5个左右，采取末位淘汰，哪个菜点的最少就立即更换。互联网，是磊哥希望借之屹立江湖的新法宝。旗下一些开在CBD的店，每天的送餐量比堂食量大很多。“为什么支付宝统计黄焖鸡排第一，就是因为送餐多。相比拉面、小吃汤汤水水的，黄焖鸡方便送餐，特别适合写字楼白领消费。而且主打送餐的餐厅，对门面要求更低一点，房租成本也会减少。”

忙忙碌碌的磊哥，就像黄焖鸡这个新帮派的“舵舵主”，不断开拓着势力范围。他随身带着的公司文件中，有一张崭新的材料，那也许是下一个黄焖鸡。“公司没闲着，也开始研究新东西了，这是一种石锅饭，不同于韩式的石锅拌饭，是改良过的，说不定，下一个火的就是它。”

据《北京晚报》