

用早米蒸煮，翻炒9分钟，每天卖出300份

## 寻常蛋炒饭也能成网红

每天能卖出300份

君君推荐的餐饮店名为“菜场蛋炒饭”，位于奉化区中山路上。挑了一个晴朗天，记者专程去那里吃午饭。

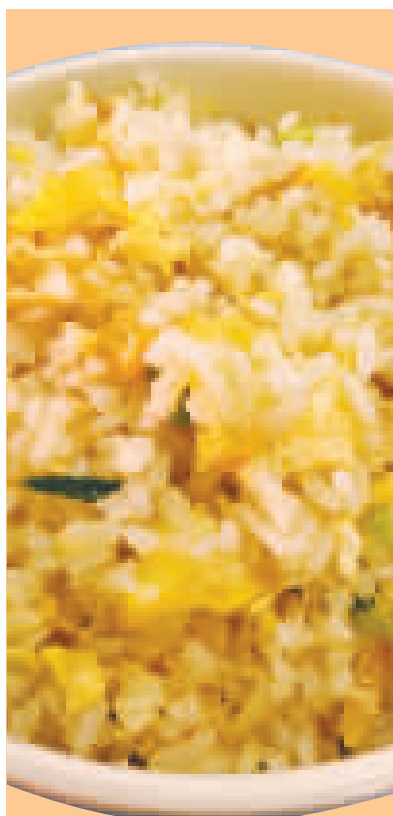
上午10点半就到达目的地，餐饮店不大，但非常干净，里面放着几张长条桌，有20来个座位，是一家典型的简餐店。除了主打的蛋炒饭，还供应一些蔬菜、大排等简单的配餐。

点单时，问起老板在哪里，前台女士回答，就是她。老板胡芬娟推荐了蛋炒饭和油条汤，再加一份咸菜煮大排，说这是店里的经典搭配。

等了大约10分钟，这份传说中屡吃不断的蛋炒饭终于端上桌。蛋炒饭看上去颜值还不低，米饭一粒粒很清爽，炒鸡蛋色泽油亮，和葱花一起均匀地拌在米饭中。相比自家蛋炒饭，看上去米饭略干，鸡蛋略少。对于记者的看法，君君并不认同：鸡蛋适量就可以，不然成了炒鸡蛋，重点

是味道。记者拿起手机对准这碗蛋炒饭，360度拍了个够。君君催促道，趁热更好吃。于是开始品尝，各种食材的搭配都恰到好处，每一口都能尝到米饭、鸡蛋和葱花的味道，还带点淡淡的猪油香。吃到第二口、第三口，食欲被激发出来，感觉越吃越有味，渐渐品到了食材的真味。而搭配蛋炒饭的这碗汤，油条已经浸泡得很透，入口又软又滑，还带着酱油味，这碗老底子的家常汤口味相当地道。君君是这家店的常客，她告诉记者，这里的大排也有点意思，搭配本地咸菜烧煮。这两者搭配在一起，大排的油腻减弱，而咸菜也不再清苦。

蛋炒饭、油条汤，这些家常味浓浓的小食，吃完一份，感觉舒适而妥帖。胡芬娟说，除了蛋炒饭，店里也备有面条、年糕等，不过蛋炒饭最受欢迎，一般每天（包括夜宵）可以卖出300份。



蛋炒饭



读者朋友若有好的乡村美食小店推荐，可关注上面宁波乡村旅游微信，上传相关信息。

每份饭都需翻炒9分钟

吃完后，记者到后厨学技。厨房内放着一大盆米饭，桌子上有一盆碧绿的、切得细细的小葱和一盘鸡蛋，厨师正不停地翻炒铁锅里的白米饭。胡芬娟介绍，米饭是用早稻米蒸煮的，多年来都由同一家农户供货，是正宗本地货。现在多数家庭偏爱软软的大米饭，而以前都是吃本地的早稻米为主。早稻米饭粘性略差，有嚼劲，一粒粒比较松散，特别适合做蛋炒饭。

厨师正挥动锅铲不停地翻炒。他说，一锅米饭必须翻炒9分钟，等到饱满的米饭稍微干瘪，然后加上已经炒熟的鸡蛋和小葱，略翻炒就可以完美出锅。这样，蛋炒饭的香味足，吃起来也有嚼劲。而每锅炒多少，则根据食客人数来定，不过最多不会超过10份。锅里在炒的正好是10份，在大铁锅里，这些米饭只够铺满锅底，看不上并不多。如果食客少，每锅的量就会相应减少。

自己吃吃的简餐成了当家产品

胡芬娟接手管理这家店有10多年了。说起这碗蛋炒饭，颇有点无心插柳的意味。说来话长，1995年，她的公公婆婆在花园菜市场开了一家点心店，主要供应面条和年糕，每天凌晨开始营业，来吃的是多菜场里的经营户。她的公公应先生非常爱吃蛋炒饭，一开始只是自己吃吃。有时顾客看到了，也会点上一碗。渐渐地，点蛋炒饭的顾客慢慢增多，蛋炒饭反而成了店里的当家产品，

菜场蛋炒饭的名气就传开了。

小店名气渐大，食客越来越多，店里也更加忙了，胡芬娟开始到店里帮忙。而随着她的公公婆婆到了退休年龄，胡芬娟就接手了这家店，一点点把店里的活都学会学精，特别是炒饭的技术更是不含糊。后来店里生意越来越好，就聘请了专业厨师，店也从原来的一家扩大到两家。

记者 谢昭艳 文/摄

## 翁贞琼：推动高端精密注塑成型装备国产化

“工匠精神”，是指生产者对产品精雕细琢、精益求精的精神理念。宁波京琼机械制造有限公司总经理翁贞琼秉持着“工匠精神”，力求将产品精益求精、完美再完美。从2010年接手公司以来，在她的带领下，公司的销售额从原来的千万元跃升至超亿元，实现了高端精密微型注塑成型装备的量产，打破了长期依赖进口的局面。

定位中高档注塑成型装备

“月是故乡明”，怀着对故乡的思念和热爱，留日归国的翁贞琼，选择在宁波开拓事业。

宁波是著名的“中国塑料机之都”，拥有100多家塑料机整机制造企业。据统

计，全国有一半塑料机产自宁波。为此，翁贞琼将目光瞄准了注塑机行业。

“刚回国时，国内注塑机行业发展如火如荼，但低端产品占据主流。”翁贞琼说，“只有发挥技术优势，直

接进军中高档市场，才能不断增强市场竞争力。”这就是翁贞琼的“错位竞争”理念，凭借对塑料制品及市场前景的深刻认识，她将公司发展战略定位对准了中高档注塑成型装备。

差异化发展形成竞争优势

“错位发展能在较短时间内获得竞争优势。”她说。面对目前行业中的佼佼者，她深刻地意识到不能与其正面交锋，而应求得差异化发展。

“价格和产量没法与他们相比，只能另辟蹊径。”翁贞琼说，“他们做大批量生产销售，我就做小而精的特殊机型，做同行做不了或者嫌麻烦的机型。”

随着医疗器械、精密仪器仪表、电子、光通讯等

行业的快速发展，对精密微型塑料制品的需求迅速增长，翁贞琼将重心放在了微型机上。

2013年，公司自主研发的“NHTM10”高精密环保节能微型注塑设备通过多方专家鉴定，技术水平达到国内领先水平，并荣获科技部科技创业创新奖。

“这一块前景比较好，虽然眼前不能说能马上带来多少利润，但只要方向对了，就不用愁销路、产值

了。”她说，“国内面临老龄化不断加深的问题，后期医疗设备的需求很大，目前基本依赖进口且成本较高。”

同时，她对大型机也信心满满。“例如大型二板机，有着占地面积小、模具安装简便、能耗低的优点。所以我们在大型机方面也具有不错的市场竞争力，可以说目前我们是比较明显的两头化方向发展的。”她说。

挖掘内部潜力降低成本

目前国内的机器与日本、德国的还存在差距，但翁贞琼认为，正是因为有差距才有更大的发展空间。她举例说：“拿注塑机产业来说，只要是塑料产品都与注塑机有关，这是一个发展空间巨大的行业。”

面对劳动力成本上升等难题，如何挖掘内部潜力？翁贞琼除了在产品上精益求精，还借鉴国外先进的管理模式。

“一条湿毛巾拧到最后还是能拧出水来，工人的工资是不能省的成本，我们只能从工艺、工序、采购成本、车间管理等方面把成本压缩下来。”她说，“像工序

上，比如工人在制作过程中，转身360°、180°、90°花费的时间都是不一样的。”她一步步耐心地教员工如何在日常的操作中节省时间和成本。

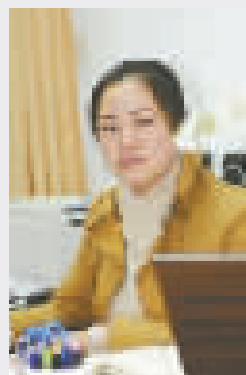
作为宁波市女企业家协会的理事之一，翁贞琼认为，市场很公平，女性创业比男性创业并没有什么优势、劣势之分。翁贞琼笑着说：“可能由于不擅长应酬，会将更多的精力放在提升企业信誉度、产品质量、服务态度上。”同时，她还表示，宁波的创业创新环境很好，对人才的支持力度也很大，在宁波创业很有信心。

记者 王婧  
实习生 陆青青



寻找乡村美食⑩

家常味十足的蛋炒饭，却成了餐饮界的网红。说起这碗蛋炒饭，家住奉化的君君不无感慨：遇到工作忙或者自己不想做饭，下班后就会顺道吃碗蛋炒饭，然后慢慢步行回家，省却诸多洗菜烧饭等琐事。对这碗蛋炒饭，她的老公更是情有独钟，屡屡表示，多吃也不腻。对于君君的描述，记者颇有点不以为然，不就一碗蛋炒饭吗？这对经常下厨的主妇们来说，不算事儿吧？抱着些许不屑、怀疑和好奇，记者决定还是前去探个究竟。



## 人物名片

姓名：翁贞琼  
职务：宁波京琼机械制造有限公司总经理  
荣誉：2012年第二批宁波市“3315计划”创业人才