



走街串巷

寻美味之五十五



小吃简餐

色泽诱人 酥脆松口

这家店的芝麻油条 别具特色

→邓万才正在切配油条。

↓姜糖水豆腐花搭配酥脆可口的油堆。



↓盛记油条店位置
(地图软件截图)。



↓盛记油条门面。

★小店故事 坚守创新与品质的健康之路

邓万才是土生土长的桂林人，他经营油条生意至今已有七个年头。他告诉记者，在开设油条店之前，他曾在工厂打工。日复一日的工作让他觉得这不是他想要的生活。于是，他决定自己创业。“老话说民以食为天，我一直觉得早餐是大家不可或缺的一餐，这个赛道大有可为，所以最后我就决定开一家早餐店。”邓万才告诉记者。

在辞掉工厂的工作后，邓万才前往南宁的油条培训学校学习。他回忆说：“那时候只学了皮毛，五天的时间四天半学习理论，只有半天教技术。”当他带着这些知识回到桂林后，才发现自己所学的知识无法直接应用于开店。于是，他又通过一段时间的摸索和自学，才做出了自己相对满意的味道。“我做的油条是自己研发的，采用了蛋糕的制作工艺，里面加入了一些奶油类的产品，所以才会更松口更好吃。”

邓万才的油条店最初并不开在现在的地址，而是在灵川老县城内。“刚开始主要做的

就是批发，因为批发卖不出价，还要跑市场，每天从早忙到晚特别累，也赚不到多少钱，日子很难熬。”他说，经过两年多的批发经营，积累了越来越多的经验后，他关掉了批发店，来到八里街开设了自己的第一家零售店——盛记油条。

“想要制作出脆香可口的油条，可不是一件易事，很考验‘功力’，所以这个店一直都是我自己在制作，以保证口味。同时我们店里的油每日都会进行更换，只为让顾客吃得更安全。”

自开业以来，邓万才一直坚持以品质和健康为核心、以服务为宗旨的经营理念，凭借不懈的努力，他已经在八里街川东二路一公里范围内拥有了两家店铺。

展望未来，邓万才表示将继续保持初心，不断创新并推出更多符合现代人口味和营养需求的早餐产品，为市民提供更优质、更健康的早餐选择。

记者刘琪 文/摄

★推荐理由 别具特色的芝麻油条

这家店我经常过来吃，老板做的油条外皮酥脆，内里柔软，更为特别的是，油条外皮都裹上了一层白芝麻，这样的搭配不仅口感更好，卖相还特别诱人，每吃一口都充满了浓郁的麦香和芝麻的香味。

——家住八里一路的胡女士

★记者探店 美味与健康并存的无铝油条

记者来到位于八里街川东二路与八里一路交叉路口的盛记油条店时，虽已过早餐时间，但店内依然坐满了食客。

记者观察发现，这家小店与传统油条店有所不同，店面装饰别具一格，环境整洁舒适，几乎闻不到惯有的油腥味。店内各种小吃，如油条、油饼、油堆等，都是在后厨精心炸制，控油后才被整齐地摆放在透明保温柜内，供食客挑选。

“我们家的油条不添加铝和明矾。”店老板邓万才自豪地表示，油条就是他家里最招牌的美食。“明矾虽然能使油条膨胀得很大，看起来美观诱人，但实际上口感会略显硬涩，甚至会带有一些苦味。我们选择放弃使

用这些添加剂，只为给食客们带来健康和安心的体验。”

记者完成点单后，只见邓万才从保温柜中取出刚炸好的油条及油堆，熟练地切块装盘。那诱人的色泽和“滋滋啦啦”的酥脆声，让人垂涎欲滴。

裹满了芝麻的金黄油条，一口咬下去，酥脆与韧劲并存，满口的香气和淡淡的甜味在口中弥漫开来，越嚼越香。油堆也是该店必尝的美食之一，外层炸得酥脆，软糯Q弹不粘牙，浓郁的芝麻香与微甜的豆沙馅完美结合，让人回味无穷。此外，店里的豆腐花也备受附近居民的推荐。嫩滑的豆腐花与微甜的姜糖水相得益彰，让人在清凉的秋日也能感受到一丝温暖。

“3元计划”爱心榜(第112期) 你的参与换来孩子的健康与幸福

编号	金额(元)	摘要
5105	100	朱铭洁 捐款
5106	200	梁八妹 捐款
5107	100	桂林中学122班林劲文 捐款
5108	200	土木 捐款
5109	200	晏育华支付宝转账
5110	600	石松支付宝转账
5111	243.4	入息
5112	330	杨时波 捐款
5113	500	罗浩 捐款
5114	1000	桂林市嘉西机电设备有限公司 捐款

以上为截至2023年9月30日的爱心捐款
(桂林市关心下一代工作委员会公布)