

小烧饼机，成了创业“加速器”

菏泽转炉烧饼机发明者李良景，借助创新优势发展加盟店500多家

文/片 本报记者 李凤仪

发明

梦中醒来打磨细节

3月7日，记者来到位于双河路的李良景转炉烧饼厂房，其实就是一个农家庭院，电焊机轰隆隆的声音中，六七个工人在忙碌着。“我现在有两个厂区，一月能做出70台转炉烧饼机。”李良景说，就这还是供不应求，很多人要买到转炉烧饼机只能提前预定。

“吃饭时经常会突然停下，去研制打磨一些细节。有时想通一个道理，高兴得蹦起来。”李良景的转炉烧饼机虽然已经研制出两年，但是他对研制的那

段过程还是记忆犹新。

李良景为了完善一个细节，有时从梦中醒来披衣起床，在客厅里又是切割又是电焊，刺耳的声音让家人烦躁不安。没有头绪时，他就跑到小商品市场，从锅碗瓢盆中寻找灵感。

功夫不负有心人，李良景凭着自己上过两年技校的基础和在汽修厂打工的经验，终于研制出转炉烧饼机，改变了传统吊炉烧饼效率低、易烫手、劳动强度大、饼底结炭、凉后变硬等缺点。

“转炉烧饼机每小时可以加工近300个烧饼，工作效率比传统吊炉提高两倍，大大降低了加工者的劳动强度。”李良景表示，自己研制成功炉子之后逐渐改进了烧饼的味道。

“传统烧饼放碱面，导致变凉之后没有刚出炉的好吃，经过多次试验，用五香料代替碱面放进烧饼里面，这样即使烧饼凉了也一样好吃。”当时，李良景每天都做一炉烧饼出来。经过多次尝试，色香味美的转炉烧饼横空出世。



▲李良景正在厂房中焊接零件。

未来

打算研制面泡油条机

走在大街上，李良景开始对菏泽风味小吃炸面泡感兴趣了。他发现，面泡的传统做法是一个人做一个人炸，需要两个人同时操作，就开始琢磨怎么更节省人力，让一个人能够同时进行。

“炸面泡的原理和炸油条是相通的，现在基本思路已经有了，一直没有精力去研制。”李良景还有一层担心，他怕自

己辛苦花半年时间研制出来面泡机，上市不到一月假冒的又出现了。

烧饼、面泡、油条……它不只是延续了一个成年人对童年美食的怀念，更承载了发明人李良景的创业梦想，他研制成功后并没有束之高阁，而是把发明成果转化成为经济效益，带动了成千上万的人创业就业。

创业

发展加盟店500多家

发明成功后，李良景为不想让自己的发明成果置之高阁，开始走上创业之路，为了保证所有的转炉烧饼都是一样好吃，凡是买李良景转炉烧饼机的客户，都实行加盟店，李良景转炉烧饼机连技术、经验一并传授，并且进行后期回访。

目前，李良景的转炉烧饼加盟店已经发展500多家，分布在山东、河北、河南等地。其中仅菏泽市就有上百家长转炉烧饼加盟店。李良

景在后期回访中更是一次次改造技术，转炉烧饼机工艺日臻成熟。

记者在菏泽三中对过看到一家转炉烧饼加盟店。“康庄的的老客户非常认可俺家的转炉烧饼。”店主冯玉凤表示表示，每天的生意都不错，现在忙不过来，专门雇佣了一个人手，每天中午去康庄服装市场去送烧饼。

像冯玉凤这样的店，菏泽市区有四五十家，都是家庭作坊式小店，分布

在街头巷尾。成本制作较低，一般投资一两万就能开一家转炉烧饼店，制作过程节省劳动强度，而且味道比一般烧饼好吃，转炉烧饼很快在济南、郑州等大城市火了起来。

“他做事有始有终，出了问题来给我们修。”冯玉凤表示这间小小的烧饼铺成为了家庭的主要经济支柱，而且不用担心炉子在使用过程中出现什么问题，一个电话，李良景就会及时叫人来维修。

打假

维权成本高也很苦恼

然而，李良景的创业之路并不容易，因为他发现在自己研制转炉烧饼成功后，市场上很快出现仿冒转炉烧饼机，并且比他销售的价格还要便宜，但是制作出来的烧饼味道不一样。这让很多人对李良景的转炉烧饼机产生误解。

“由于假冒转炉烧饼机出现，导致很多人误以

为转炉烧饼并不好吃。”李良景说，去年9月份，一客户花六千多购买了仿冒炉子，使用了两个月，故障频出被弄得焦头烂额，无奈之下五千元转让了。

“巨野县董官屯镇有家仿冒我的炉子卖，扰乱了市场秩序，我一气之下进行上诉。”进行维权让李良景有时很苦恼，他表

示这件事情从立案到法院进行强制执行，整个过程用了将近一年时间，而那家假冒店提前关门了。

“现在假冒转炉烧饼都快赶上真的转炉烧饼了。”李良景对这些假冒的转炉烧饼很苦恼，但是无可奈何。因为这些假冒炉子扰乱了市场秩序，李良景担心再过两年，转炉烧饼市场真是不行了。

海盟速递

诚招各县区，乡镇街道代理商

全国免费电话：400—080—6369
菏泽分公司：李经理 15905305683

遗失声明

★曹县育鑫养猪专业合作社法人营业执照正本(号:371721NA000006X)丢失,特此声明。

★赵延瑞毕业证(号:104381200706000250,潍坊医学院,04级临床医学系)丢失,特此声明。