



青岛名吃，鹏程脂渣

一方水土养一方人，独特的历史文化自然孕育出独特的美食佳品。在李村城东，鹏程脂渣店多年来备受岛城美食界关注。鹏程脂渣到底是何种美味？为何有如此魔力吸引了众多青岛食客趋之若鹜？以德做人，以真做事，这是鹏程脂渣总经理李鹏一直以来坚持的理念。在这一理念引导下，鹏程脂渣以其高优品质，成为一道驰名中外的岛城名吃。

两口锅熬出山东名吃

说起岛城传统风味小吃，毫无疑问，脂渣一定位列其中，而说起岛城有名又有味的脂渣，毫无疑问，鹏程脂渣一定位居榜首。然而，令很多人难以想象的是，就这一味道独特远近闻名的鹏程脂渣，刚起步时，仅用两口锅熬制而成。

对于鹏程脂渣总经理李鹏来说，虽然现在已建立了面积3000余平方米的脂渣加工工厂，但在脂渣的选材和工艺上，这些年来一直从未改变。

今年34岁的李鹏一谈起创业初期

时的经历，不禁骄傲地说：“那时候我才17岁。”据李鹏介绍，鹏程脂渣店于1996年8月18日开业，当时整个店面面积只有180平方米，算上自己的家人，一共才7名员工。“尽管那时规模有限，但一开始就对原材料的要求十分严格。”李鹏说，脂渣店刚开业时，他每天都会凌晨3点钟起床，到屠宰场去选购最上等的五花猪肉。“11年，就这件事我一做就是11年。”李鹏说。

据李鹏介绍，经过十几年的创业，鹏程脂渣以其独有的口味和品质，受

到了越来越多市民的欢迎。店面规模也从昔日的180平方米发展到今日6层楼4200平方米的大型“鹏程脂渣店”。记者看到，虽然还未到饭点，但鹏程脂渣店的门口已经停放了几十辆等候用餐的车辆。“一到周末，这100多个车位根本就无法满足顾客的停车需求。”李鹏笑着说。

据悉，截至目前，鹏程脂渣已获得“中国饮食文化特色精品”、“山东脂渣第一店”、“山东风味名吃”、“李沧区十大名吃”等多项荣誉称号。

十年如一日，坚持品质为先

鹏程脂渣为何备受消费者青睐？这当中到底有什么秘诀？对此，李鹏一点也不忌讳：企业从创业之始一直到现在，坚持的理念就是：以德做人，以真做事。

据李鹏介绍，一头猪精挑细选也只能出产6斤左右的精品五花肉，而这6斤五花肉最后也就能出产1斤左右的脂渣。“为了保证脂渣品质，我们每天生产

的脂渣都是限量的。”李鹏笑言，一近一年关，由于订购脂渣的顾客人数骤增，他提前十几天就会将手机关机。“哪怕脂渣出现了供不应求的局面，我们也不会使用非精品原料生产脂渣。”李鹏说。

“保证脂渣的品质是第一要务，这就是消费者在超市里和大街上买不到鹏程脂渣的原因。”李鹏称，以鹏程脂渣加工工厂质检程序为例，现在顾客在

店里吃的脂渣，都已经过了“过五关斩六将”的考验。据介绍，原材料进工厂、成品出车间、成品进店等这些环节，都需要通过专业人员和设备的检测。

另外，鹏程脂渣决不掺杂任何色素和防腐剂，脂渣的肉香全部来自优质猪肉的天然香味。“鹏程脂渣中所添加的佐料，除了食盐和味精，再找不出第三样的物质。”李鹏说。

脂渣加海鲜，做有青岛特色的脂渣菜肴

鹏程脂渣之所以发展如此迅速，这也与李鹏积极开发和探索脂渣菜系密切相关。据李鹏介绍，脂渣本来是老百姓贮存猪肉过程中形成的一种东西。早在一百多年前，崂山一带就有了脂渣这种传统风味小吃。而吃脂渣的传统，在民间也有几百年的历史，至少清朝末年就有了这一习俗。

为了使鹏程脂渣得到充分开发，李鹏在继承了脂渣制作的全部优秀传

统的基础上，又根据当代人的口味和营养搭配进行了大胆地尝试和改造。鹏程脂渣干吃浓香，回锅煮炖更是别有风味。据介绍，目前，鹏程脂渣店已开发出脂渣系列菜系，如海参脂渣、鲍鱼脂渣、海水豆腐蒸脂渣、脂渣荞麦包、脂渣拌洋葱等多个品种。

“鹏程脂渣的鱼全部是海捕，而且下锅之前鱼也都是鲜活的。”李鹏说，在饮食方面，青岛以海鲜闻名，为了发掘

脂渣的本土化特点，他特意开发了多道与海鲜结合的脂渣菜系。“这样一来，既能品尝到青岛海鲜的鲜美，又能享受到青岛小吃脂渣的浓香。”李鹏说。

在鹏程脂渣品牌推广方面，李鹏说，2014年世园会的召开对他来说是一次难得的机遇，他打算借此机会将鹏程脂渣推向全国乃至全世界。“当然，不管鹏程脂渣走多远，保证品质仍然是始终不变的坚持。”

