



吉林锅包肉以色泽金黄、酥脆可口、外酥里嫩、酸甜适中著称。每一口咬下去,都能听到“咔嚓”一声脆响,让人回味无穷,接着是酸甜适中的口感,浓郁的醋味和甜味,使得整道菜的风味层次丰富多样,让人在享受美食的同时也能感受到食材本身的鲜美。

锅包肉,这道具有百年历史的东北名菜,经过多年的传承与演变,如今在吉林地区已形成了独特的风味,是吉林美食中的代表之一,更是承载着东北地区深厚饮食文化的重要载体。随着时代的变迁和烹饪技艺的不断精进,吉林锅包肉也在不断创新和发展中保持着其独特的魅力和地位。

#### 金融活水润产业

不久前,一场味蕾的对决在吉林市展开。世界锅包肉大赛上一盘盘金黄酥脆香气扑鼻的锅包肉,不仅成为网络热搜,更吸引许多人来到吉林市,品鉴东北锅包肉。

赛场上,油锅翻腾;美食街里,人潮涌动;餐馆中,食客大快朵颐……江城吉林,为全国网友再次种下了东北情结,带动了当地旅游业的蓬勃发展。同时,餐饮企业的兴起也促进了农产品种植、食品加工等相关产业链的延伸和拓展,形成了良性循环的经济发展模式。

餐饮业多为民营小微主体,是稳增长、促消费、扩就业、惠民生的重要领域。为做好金融服务保障工作,邮储银行吉林市分行积极投身地方经济发展大局,超前谋划、前瞻部署,多措并举优化金融服务,持续创新金融服务形式,丰富金融产品供给,加大民营经济金融支持力度,服务吉林打造特色美食品牌。

“上菜速度挺快,服务也到位。”“菜品口味很好,环境非常棒。”“能吃到传统吉菜,店内装修很有档次。”……这是许多食客对吉林市喜临门酒楼的好评。

吉林市喜临门酒楼以传统吉菜系做支柱,时令菜肴不断翻新,逐渐成为老食客经常光临、周围居民办家宴的地方。

8月7日,立秋,走进吉林市喜临门酒楼,店内熙熙攘攘。然而在此之前,喜临门酒楼经历过各种艰难时刻。为他们雪中送炭的,就是邮储银行吉林市分行。根据企业现状和实际需求,通过各种灵活方式授予的贷款,帮助企业不断发展壮大。

“我们酒楼诚信经营、优质服务,对菜品的选料、制作、出品、上菜,制定了严格的标准和出菜通道,以保持菜品的质量。今年锅包肉大赛,我们酒楼两名厨师参赛,均获得三等奖。”老板黄玉媛笑着说。

黄玉媛最早做服装生意,在吉林市服装圈有一定知名度,后来开始涉猎餐饮行业,2000年,创办大型酒楼,为了扩大经营规模,2016年,成立了吉林市喜临门酒楼,占地7000多平方米。

“这几年餐饮行业的竞争日益激烈,面临的压力也越来越大。近年来,餐饮企业付款规则变为订货需先行支付采购款,给我的资金周转带来了极大的挑战,资金的需求也日益增大。邮储银行的资金支持,让我们企业不断发展。”黄玉媛说。

邮储银行吉林市分行客户经理主动上门服务,“我行一直在做普惠型小微企业贷款,你们符合条件,可以申请贷款。”黄玉媛贷款申请提交后,邮储银行吉林市分行很快给予企业150万元授信,企业迎来了腾飞机会。

贷款到账后,黄玉媛完成了店铺的装修升级,剩余资金用于持续菜品品类的创新。如今的喜临门酒楼,正走在有序发展的道路



在邮储银行资金帮扶下,吉林市喜临门酒楼生意越来越红火

# 瞄准特色餐饮业 提升城市烟火气

——邮储银行吉林市分行支持美食特色产业发展纪实

林丰柏 本报记者 侯春强



邮储银行工作人员向黄玉媛介绍信贷产品



喜临门酒楼在吉林市世界锅包肉大赛获得三等奖

上。

“黄玉媛是我们老客户了,通过提供专业、高效的服务以及灵活的金融产品,亲情化服务、贷款的便捷度和优惠政策,来维持与老客户的良好关系。2016年,通过抵押贷款,为其授信贷款,目前贷款额度150万元,2019年基于优良老客户,我们又为她匹配了信用贷款30万元。”邮储银行吉林市天津街支行行长仲建军介绍。

“服务好、政策灵活、手续简便、放款快,

我们有时用款急,邮储银行总能满足我们的诉求,让我们很放心。”有了资金的支持,黄玉媛的生意越做越大,她对未来充满了信心。

随着消费市场回暖,餐饮业的“烟火”气息逐渐浓郁,这也触发了黄玉媛扩大经营范围的念头。在邮储银行的扶持下,2023年,黄玉媛开了一家火锅店。有了邮储银行的贷款,现金流紧张、融资困难不再是制约黄玉媛企业发展的瓶颈。她想抓住时机,升级店面,扩大经营,最近她新开的韩餐、日料店进入试

营业,生意蒸蒸日上。

#### 定制产品添活力

“我们饭店的锅包肉在选材上非常讲究,一般选用猪里脊肉作为主料。里脊肉肉质细嫩,易于切片和腌制入味。制作过程中,先将里脊肉排酸、切成薄片,腌制入味,然后裹上淀粉糊,油温8层热,放入热油中炸至金黄酥脆再复炸,炸制完成后,再将炸好的肉片与特制的糖醋汁一起翻炒均匀,使肉片充分吸收调料的的味道。”说起锅包肉的制作,吉林市喜临门酒楼主厨孙涛打开了话匣子。

在今年吉林市世界锅包肉大赛上,孙涛获得三等奖,今年35岁的他已入行16年,在喜临门酒楼工作了10年“饭口状态下,5分钟左右就能做出一盘锅包肉,最多的时候一天做100多盘。”孙涛笑着说。

“我们设备升级,后厨安装空调,目前我4个门店,前厅、后厨用工100人左右,一月工资就不少钱,邮储银行的贷款,对我顺利经营帮助很大。”黄玉媛说。

喜临门餐厅凭借其独特的烹饪技巧赢得了锅包肉比赛的奖项,提高在行业内的知名度。此外,餐厅还受益于当地旅游业的发展以及邮储银行的贷款支持,实现了业务的顺利转型和扩张。

邮储银行通过信贷资金支持,帮助黄玉媛解决在原材料采购、设备升级、市场推广等方面的资金难题。这些资金如同及时雨,滋润企业茁壮成长。同时,邮储银行吉林市分行还根据餐饮企业的实际需求,推出无需抵押的信用贷款产品,降低融资门槛和成本。

邮储银行吉林市分行深知餐饮企业在促进就业、拉动消费方面的重要作用。因此,紧抓锅包肉大赛这一契机,积极为餐饮企业提供全方位的金融支持。一方面为餐饮等中小企业、个体工商户提供资金支持,多方位满足其融资需求,另一方面为百姓提供消费信贷等金融服务,以实实在在的举措促进消费提质扩容,提升城市烟火气。

“目前邮储银行吉林市分行瞄准舌尖产业全产业链发展金融需求,针对吉林市的‘十大美食圈’正在研发专属产业贷产品,预计月末项目落地。项目初期计划投入额度5000万元用于支持吉林美食特色产业。我行将持续开展创新探索,向广大餐饮小微企业赋能,通过定制餐饮行业专属金融服务方案,全方位发力支持餐饮企业经营发展,支持地方经济发展。”邮储银行吉林市分行副行长王泽旭表示。