潘祥记

成立于1941年云南省宣威市，知名鲜花饼品牌，云南老字号产品，主要从事滇式火腿月饼和传统滇式糕点的生产经营，以其油而不腻、咸甜适度、香味浓郁的火腿月饼闻名。

品牌简介

云南“ 潘祥记 ”于1941年在云南宣威创立，主要从事传统滇式糕点的生产和经营。潘祥记奉“ 真材实料、诚信为本 ”的经营宗旨，所生产的滇式火腿月饼，以云南宣威火腿为主要馅料，并配以白糖、蜂蜜、用上等面料精制而成，具有油而不腻、咸甜适度，酥、松、脆、软兼顾、浓郁火腿香味的特点，深受广大消费者的欢迎。

年轻的潘光明吃苦耐劳，头脑灵活，手脚勤快，深受祥记掌柜的喜爱。凭着他的聪颖好学，不出几年就从师傅那里学到了腊味、肉脯的制作工艺，并逐渐成为“ 祥记肉脯 ”的大师傅。经潘光明制作的肉脯，片形整齐，薄而晶莹，色泽鲜艳，细而不腻；干、香、鲜、甜、咸，五味俱呈，深受当地老百姓的喜爱，成为了祥记肉脯的招牌产品，祥记的生意也越做越好，生产规模也不断扩大。

随着“ 祥记 ”老掌柜年事已高，精力不济，慢慢将店铺的大小事务均交给潘光明打理。此时，祥记肉脯的产品不仅销售潮州府城，还雇人贩卖到庵埠、澄海、潮阳、汕头一带。而肉脯、腊味的生产工艺也广为传播，潮汕地区学会制作肉脯的人越来越多，各个新开张的肉脯店，腊味店如雨后春笋般出现在潮汕地区。

潘光明意识到了同行的竞争会愈演愈烈，为了避免自家生意因经营不善加同行竞争导致破产的悲剧再次出现，他一方面在祥记产品的选料做工

上下足功夫，以求质量取胜。另一方面，也在积极的寻找新的产品，以求在激烈的同行竞争中另辟蹊径。经过多方的考察和比较，潘光明认为云南宣威火腿具有的鲜、嫩、香甜等特点，非常适合潮汕人的口味。并且相比传统的潮式肉脯，宣威火腿更具有色泽鲜艳，红白分明，瘦肉香咸带甜，肥肉香而不腻，美味可口的特点。

于是潘光明决定到云南宣威，亲自考察和借鉴宣威火腿的制作工艺。1941年，生活举步维艰的潘光明在一个相熟的宣威火腿商的指点下和帮助下，借钱创立了一个糕饼庄，并拜一位从昆明告老还乡的宣威籍老糕点师傅为师，因其天资聪颖，很快将滇式糕点制作的技艺学得炉火纯青。因思念千里之外的故乡，潘光明取老东家“祥记”之名再加上自己的姓，将糕点铺起名为“潘祥记”，寓意不忘老家之本。

“潘祥记”以制作滇式火腿月饼为主，开业后，由于潘祥记用料讲究，工精味必美，所生产的火腿月饼油而不腻，咸甜适度、酥、松、脆、软兼顾，有浓郁的火腿香味，很快里巷相传，深受消费者欢迎，生意很快就红红火火起来。

本文链接：https://dqcm.net/wenan/pxj-236525.html