

Usahawan Salai

Farisha dan keluarganya ke Port Dickson, Negeri Sembilan. Semasa di sana, mereka singgah makan di sebuah restoran. Mereka sempat berbual-bual dengan pemilik restoran tersebut.

Jemputlah makan. Saya harap masakan di sini sesuai dengan selera tuan sekeluarga.



Terima kasih. Wah, sedapnya lauk-pauk ini!

Tuan, saya lihat ramai pelanggan di kedai ini. Bolehkah tuan ceritakan perniagaan produk salai ini?

Sebelum saya memulakan perniagaan ini, saya pernah melakukan pelbagai pekerjaan semasa berhijrah ke Kuala Lumpur. Namun, semuanya tidak memenuhi cita rasa saya.

Kemudian, saya balik ke kampung untuk membantu ibu bapa saya. Selepas tiga tahun, saya mendapat idea menghasilkan dan mengkomersialkan produk salai. Produk salai yang dijual ialah itik, ayam kampung, daging, puyuh dan ikan sembilang. Saya juga melakukan pembungkusan secara vakum atau kedap udara supaya produk salai tahan lebih lama dan kekal segar.

Selepas perusahaan salai mendapat sambutan hangat, barulah saya membuka restoran ini. Makanan berasaskan salai menjadi kegemaran pelanggan kerana aroma yang terhasil daripada asap selepas disalai membuka selera. Saya juga mendapat sokongan dan kerjasama daripada agensi kerajaan.



1. Nama Restoran	
2. Lokasi Restoran	
3. Produk Salai	
4. Pembungkusan Produk Salai	
5. Hidangan Makanan Restoran	