

■ 本报记者 柴逸扉

## “互联网+”送来好厨艺 私人订制只需动手指

# 约个大厨来咱家



养生小炒、豉香余鲜鲈、捞汁茼蒿、排骨莲藕汤、腰果西芹,四菜一汤加工费79元,食材费预计100元……这是“好厨师”App上推出的“养生套餐”,由私人厨师上门烧制。

随着“互联网+”的兴起,越来越多的生活服务实现线下与线上的结合,个性化的私人订制项目日渐风靡。厨师上门服务也是如此。如今,不少人只要坐着动手指,就能把饭店的美味带回家中。

上门厨师要怎样预约?他们上门后会怎样工作?用户的反馈如何?有哪些问题需要注意?通过采访和亲身体验,记者为您解答这些疑惑。

### ■ 轻松预约,但前期准备繁琐

“您好,我是今天为您服务的好厨师郭师傅,今天由我来为您服务,请问厨房在哪边?”在杭州某互联网企业上班的朱彤前一晚上才在“好厨师”App下单,第二天中午郭师傅如约来到家中为她做四菜一汤了。

尽管早在几年前一些饭店就推出了厨师上门服务,但仅限于一些规模较大的饭店,而且主要承揽聚餐性质的筵席,如年夜饭。如今,App的兴起让厨师上门服务变得更便利。一方面,不论是个体经营的厨师还是在饭店工作的厨师,都可以通过App获得订单;另一方面,用户也不必通过私下打听去了解哪家饭店有上门服务,只需打开App,弹指间就可完成预约。

据记者了解,目前网上较为火爆的厨师预约类App有“好厨师”、“爱大厨”、“烧饭饭”等,但业务主要集中在上海、北京等客户群体较大的城市。随手打开其中一个App,用户既能通过右上角的按钮选择电话预约,也能根据页面上的区块直接选择预约厨师或选择套餐。

厨师姓名、擅长菜系、经典菜品展示、距离自身位置……这些信息都可以在App中获得。通过注册成为会员或录入手机号获得验证

码,就可以登录预约。而在预约成功后,用户可以选择支付宝提前支付费用或当面付款。

不过,虽然预约厨师比较轻松,只需提前4个小时就可以。但从预约完成到饭菜上桌,却要经历不少繁琐的程序。“请问你们家有几个炉灶,几个蒸锅,几个炒锅?有无烤箱、打蛋器?生抽、老抽、白糖、料酒、葱姜等调料都有吗?”这是预约完成后厨师王师傅向记者打听的内容。

由于一些风味菜肴需要特定的调料和厨具,被预约的厨师往往会提前打电话与客户沟通,以免到了现场才发现有问题。王师傅告诉记者,作为以浙菜为拿手菜的厨师,不论客户家是否有花雕酒,他都会选择自带,因为只有陈年花雕才能在菜的制作过程中散发出醇香。此外,在王师傅的包里,记者还发现了多种刀具、20多种调味品以及放有八角、桂皮的香料包。

除了用具和调料的准备,也有厨师会要求客户做一些处理食材的基础工作,以便于加快正式烹饪环节的进程。比如朱彤预定的四菜一汤里有红烧牛腩,郭师傅就要求她先把牛腩在水中煮熟了并清炖两个小时,等他上门后就可以完成最后一道红烧的工序了。

## 好吃不贵还能交朋友

■ 玉如 北京,27岁,金融公司员工

虽然是女生,但真的很惭愧没能做到“下得了厨房”,基本不会做饭,能炒个西红柿鸡蛋就算是看家本事了。当然,在北京工作尤其是在金融公司上班总是非常忙碌,下班回到家都是8点以后,没有时间也没有精力做饭,所以基本都是在外面餐厅吃。但好的餐厅每天都吃会很贵,普通的快餐三两次就会吃腻,所以周末改善伙食就很重要。

自从有了“好厨师”等预约厨师上门的App,我周末大餐的性价比提升了很多。在叫上三四个好友的情况下,我们即便点了海鲜,算上服务费,人均也才六七十元,同样的菜在饭店至少要150元。要是挑些家常菜,可能整个费用就只需100多元,好吃又划算。现在,我和小伙伴们会在周末定期请厨师

上门做大餐来改善伙食。以后还会向更多同事、朋友介绍这种服务,甚至在爸妈来北京的时候也要让他们体验一把。

在多次交流之后,我们和其中几个师傅成为了朋友,平时也会约着一起打球、到郊外游玩,如果有烧烤项目顺便也请他们“客串”一把。有时为了减轻师傅们的负担,我们也会开车和师傅一起买菜并接他们来家里,在做菜过程中也帮着洗菜、切菜,做做基础的活儿。师傅们也都很有耐心,在烹饪过程中有意无意地传授些厨房小技巧给我们,有些环节还能让我们参与体验。

只不过,饭后洗碗收拾有些麻烦,这是去饭店所不会遇到的烦恼,不知道未来有没有这方面的预约服务呢。

柴逸扉整理

## 马大厨的私厨生活

下班时间刚过,头戴厨师帽、身着围裙、擅长本帮菜和粤菜制作的厨师马红成(见上图)便在市民张女士家的厨房忙活起来。约莫一个小时的工夫,水果沙拉、糖醋排骨、清蒸石斑鱼等美食就端上了饭桌。

马红成是上海一家互联网餐饮服务公司的厨师,有着18年的从业经验,之前一直在星级酒店做中餐。如今,他却凭借手机接单,来到普通市民家中做起了私厨。

新华社记者 裴鑫摄



▲ 穿好工作围裙准备做饭



▲ 清洗食材



▲ 张女士在欣赏马大厨的精湛厨艺



▲ 一桌色香味俱全的丰盛晚餐做好了

### ■ 性价比高,佳肴上门受认可

事实上,许多受访者都表示在家中请厨师做饭要比在饭店吃性价比更高。在北京一家咨询公司工作的玉如告诉记者,自己请厨师做的都是红烧肉、蒜蓉西兰花等家常菜,因而食材费和加工费(69元)总计才100多元。这样的价位也就只能在门口环境很一般的小饭馆里吃到同样的菜品。

根据“好厨师”首页界面显示,四菜一汤的加工费为79元,六菜一汤为99元。其他App推出的价格也比较接近。尽管这样的饭菜每天都吃也并不便宜,但玉如等受访者认为,如果在家来客人时或周末时小小享受一下,性价比还是挺不错的。

“比如六菜一汤要是自己做,厨艺好的也得折腾几个小时,况且我们还不怎么会做饭。有了厨师上门,客人来了我们就可以陪他们看电视聊天,不会让他们感到孤独了。尤其是在举行生日派对或节日家庭聚会的时候,看着老人忙前忙后实在心疼,所以就选择这样的方式让他们休息一下。”

价格便宜、省事是厨师上门的优势之一,菜品质量高同样是突出

的优点。以记者所点的海鲜为例,多宝鱼、海参这些食材都比饭店用的要好,至少保证新鲜有活度。在支付食材费用时,王师傅给记者提供了小票,上面每一种食材的价格都会详细列出。

当然,食材是自备好还是请师傅代买好,这也是个见仁见智的问题。记者之所以选择后者是因为怕自己对不同食材的品种、质量把握不准。比如螃蟹,同样叫蟹,却有梭子蟹、大闸蟹、青蟹、面包蟹、帝王蟹,每一种蟹因为季节、新鲜程度、产地、个头甚至公母不同,都有不一样的价位,其做法和口味也有不同,因而需要厨师来把关。

“买食材其实很花时间,尤其是大热天还会跑得满头大汗。但一想到客户买的食材可能因为各种原因而做不出想要的味道时,我还是愿意选择自己采购。毕竟最后美味佳肴的上桌才是自己不虚此行的标志。”刚刚在客户家忙完的黄师傅表示,自己这次做的啤酒鸭很受客户喜欢,原因就是找的新鲜土鸭,如果客户不懂行,买了冰冻鸭,就做不出鲜美的味道了。

### ■ 美中不足,菜品与饭店有差

“在饭店里,草头(金花菜)从下锅到起锅约为45秒至1分钟,但在私人家里,大概要3分钟才能烧好。而这时的草头已经有些老了,吃起来口感肯定会差些。”在上海一家饭店工作的小易业余时也通过App从事上门服务的兼职,谈起在客户家中做饭的美中不足,他特别提到了火候的问题。“在饭店,灶台里的火一般会烧得比较旺,所以菜熟得快,吃起来脆。在家里火小,我有时得用锅盖盖着才能加速菜品炒熟。”

除了火候,其他一些方面的差异也使大厨在客户家中施展不出最佳水平,做到和饭店里一样的标准。比如记者发现,王师傅做的广式蒸多宝鱼要比记者在饭店里吃到的颜色偏暗一些。“因为酒店里有专门的蒸炉,蒸汽足,也能放下大个的盘子。鱼皮颜色也更鲜亮。”王师傅道出了菜品存在差异的原委,同时也提到,客户家中的锅往往盛不下酒店里那种大个的椭圆形

白色瓷盘,在蒸大的鱼甚至龙虾时,盘子不够大,东西翘起来,影响了味道。

“还有像一些卤制品、烧腊、糟味等等,在客户家中因时间、调料、容器、温度湿度等原因难以制作。以泡椒凤爪为例,为了腌制入味,前后要耗时约10小时,私人厨师一般没有那么多时间做。如果客户需要,我们都是带成品过来。”

另外,对于主打私房菜的厨师来说,上门服务与在餐厅做菜相比氛围上不一定让他们适应。比如北京的私房菜主阿飞上周应邀到海淀区的一栋别墅服务,原本主打海鲜私房菜的他希望也能保持店里那种幽静、典雅的氛围,做完菜时能向客人一一介绍菜品及制作方式,让大家能够静静听,细细品。“可是到了客户家才发现像是搞派对,人数完全没限制,做好的菜还没来得及介绍就被吃完了,更要命的是,一直很喧闹,没有私房菜那种静谧的气氛。”

### ■ 存在隐忧,风险防范须做好

在采访中,记者发现已邀请过厨师上门的客户都对这一服务模式赞赏有加,表示还会继续使用。但也有相当多的受访者表示,自己对厨师上门的服务还处于观望状态,有些担忧仍然萦绕在心头。

“让一个陌生人直接进家门,这始终有点让人不放心。尤其是一个人住,师傅来了要是起了歹心怎么办?如果看到贵重物品顺手牵羊,那又跟谁反映?”在上海某外贸公司工作的杨帆看来,这样的担心很多人都有,像她这样的单身女性考虑得更多。

事实上,涉及到人身和财产安全的事情还有很多。上海市餐饮烹饪协会副秘书长陈娟娟分析说,即便厨师的身份是可靠的,也存在潜在风险,万一食材没烧透,发生食物中毒,就会产生纠纷,这个责任谁来承担就需要提前界定。此外,厨师在做菜过程中发生受伤情况要怎么处理也需要做出预案。

针对这些担忧,目前“好厨师”、“烧饭饭”等App运营方已经作出了应对安排。从厨师招聘环节起,他们就严格把关,层层筛选。无论是凯宾斯基等大酒店的高级厨师还是民间的烹饪达人,大家都需要经历面试、身份审核等程序。面试官不但会考核他们的厨艺,还会看他们着装是否干净整洁、卫生状况是否达标等等。

“健康证是必须的,还会给他们组织一次爱国爱党的体验。我们和机场、火车站共用一个公民身份认证信息中心,会对厨师身份进行严格审核。”“好厨师”的负责人徐志岩表示,所有厨师都是实名制登记,证件照、身份证号码都会采集,为的就是便于管理。

除了客户的安全外,为了保障厨师的安全,App运营方未来还会考虑给师傅购买保险。在上门服务前,他们还会给师傅分发统一的厨师服、一次性帽子、鞋套、口罩等用具,尽量做到烹饪环节的卫生整洁。

## 在客户家做菜很轻松

■ 李力 上海,34岁,全职上门厨师

从老家出来到上海工作已经有十多年了,基本上都在做餐饮行业。从最初的切菜小工到掌勺的厨师,烹饪不仅是我的职业,也是我的兴趣爱好。

成为专职的上门厨师之前,我在两岸咖啡等知名餐饮机构工作过。之所以选择现在的工作,是因为我很喜欢这个细分市场。毕竟移动互联网时代,用户思维很重要,“私人订制”的餐饮一定有火起来的潜力。其次对我而言,这样的上班方式自由度很高。因为我是全职上门,因而App运营方会给我6000元的底薪,此外可以按订单状况来领取提成。所以我可以选择多劳多得,也可以在疲劳时选择休息。

如果说上门服务有什么缺憾,那就是有些菜品在短时间内做不出来,比如有嚼劲的鱼丸、牛肉丸,卤制的豆干、猪蹄等等,我都是在家做好给客户带来。他们都非常喜欢。

柴逸扉整理