

他们九天接单做了十桌宴席，一道凉粉融合菜征服英国来客

春节假期流行“叫个大厨上门做菜”

2月6日大年初九下午4时，记者来到崂山区孙先生家中，两位大厨在厨房里已经忙活起来。“今天晚上是孙先生家宴，我们准备了开凌梭炖豆腐、白烧鲳鱼、辣味羊蝎子、五花肉炒蒜苔等12个菜，5点半开席，6点全部热菜上齐。”大厨战士收告诉记者，今年春节假期他一天没休，这是除夕以来接单上门做的第十桌大餐。跟着大厨上门做大餐是种什么体验？记者展开采访。

两个小时做了12道菜

“逢年过节和暑期旅游季是私厨的旺季。”战士收说，“春节期间私厨主要是上门做家宴，家人团聚或者宴请宾客，大家吃得普遍比较好，菜品以海鲜和鲁菜、淮扬菜为主。今天我们‘叫个大厨上门做菜’团队在城阳和西海岸还有两单，青岛私厨市场颇为景气。”

食材全部备好，上锅第一道热菜便是开凌梭炖豆腐。战士收先用开水烫一遍鱼肉去腥，煸炒完葱姜蒜后铺上竹垫再将鱼下锅，手艺十分细致。“和饭店上菜顺序略有不同，家宴往往把‘大菜’安排在前面上，比如今天这道鱼。考虑到今晚有老人和孩子，鱼炖得火候大一些，入口更顺滑。”战士收说。

凉菜入席后，战士收另开一锅，做了一道韭菜炒鸡蛋，紧接着白灼大虾、海螺入席后，开凌梭炖豆腐出锅，蒜苔炒五花肉、西红柿炒鸡蛋出锅……不到晚上6时，4个凉菜8个热菜上齐。

私厨满足多样化需求

说起私厨，一般会让人联想到“挺贵吧”，其实不然。战士收说：“孙先生是我的老客户了，有时候一周要来三四次，一个厨师做一席大餐工费是500元。现在亲朋好友十多人到饭店吃



饭，点菜差不多就要1500元。如果自行采购1000多元的食材，找个私厨在家做出来，口味和档次不比饭店低，但家庭聚餐的氛围更好。”

私厨创出好口碑，并不容易。“如果这次做得不好吃，那下次客户就不找我们了。目前我所在的私厨团队十多位厨师都有至少十年的星级酒店工作经历，切配、凉菜、热菜、摆盘、西餐、面食等样样都得会，每个厨师都能独当一面。除夕晚上，除了煎炸烹炒，我还现包了一顿饺子。”战士收笑着说。

私厨除了有一定性价比，还能满足多样化市场需求。战士收表示：“我们的业务主要是商务宴和家宴。私厨相比于酒店的优势是‘定制’，比如龙虾本身带硬壳，考虑到老人用餐不方便，我们把肉剥出来，搭配百合、芦笋等时蔬，做一道养生菜‘龙腾四海’，更



开凌梭炖豆腐出锅。

合老人口味。考虑到小宝宝用餐，我们把龙虾肉搭配蔬菜打成泥做蒸蛋，孩子也能吃好。”

把美食做成一张名片

青岛是海滨旅游城市，夏季是旅游旺季，也是私厨行业的旺季。有的游客从内陆来，选择住海边民宿。战士收经常能接到他们通过抖音平台下的单。征服游客的不仅要有美景，还要有美食。“既然游客找到我们，肯定要让他们体验到不一样的海鲜美食。价格实惠的蛤蜊，原汁和辣炒是常见的，我们会深加工，剥出蛤蜊肉做疙瘩汤，或者加上萝卜丝和面粉炸成饼。价格较高的帝王蟹，我们根据游客性别做一蟹四吃，为男士做蒜蓉粉丝蒸和辣炒，为女士做咖喱焗和家常蒸蛋

等。”战士收表示，他积累了不少外地回头客，他们来青岛旅游都找他做饭。

通过抖音找到战士收的还有来青岛旅游的英国朋友。“去年夏天，有英国游客联系到我们说想品尝青岛美食。我们通过手机翻译软件交流，带着他们去码头挑选海货，向他们介绍青岛每个季节的时令海鲜，用凉粉做了一道融合菜让英国朋友连连点赞。”战士收说，他们用磨具把凉粉做成球形，里面有虾虎肉、蛤蜊肉和海草，再配合上鱼子酱和秘汁，外形精致、口感惊艳。除英国客人，战士收还接待过来青岛出差的法国客人。“法国客人让我们推荐特色美食，除了流亭猪蹄、脂渣、海鲜外，我们特意推荐了王哥庄大馒头配鲅鱼酱，法国朋友吃得流连忘返。美食也成为青岛的一张名片。”战士收说。

私厨走进寻常百姓家

战士收做私厨服务已经三年，在他看来，社会大众对私厨已经越来越认可。在“万物到家”的时代，美食服务也在其中，市民在家请客，足不出户就能吃到大餐。“我们上门做饭，在厨房一对一现场烹饪，除了要有真手艺，必须让客户体验到健康饮食。”战士收表示，以炒菜调味品为例，他一般只用盐，图的就是安心和放心。目前战士收的客户大多成了回头客，周六周日最忙碌，经常一天要做两桌大餐，收入也比在酒店掌勺有了大幅提高。

随着生活水平的提高，人们对美食也开始追求场景化定制和更高的服务属性。从酒店走出来的大厨走进了千家万户，迎合了对美食要求更为细致的市场需求。比如为新人提供草坪订婚宴，为老人在家做寿宴，为宝宝上门做生日宴……追求全新体验、受场景限制、去商业化氛围的小众饮食文化正在悄然壮大。观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 陈小川 摄影报道

4D特效+AI算法，“沿着黄河遇见海”4D沉浸式数字电车来了

上街里喊你“上车”体验“飞行影院”



数字电车吸引了不少市民、游客排队体验。

本报2月7日讯 第三届新春逛街里节精彩继续，除了寻常的逛吃逛吃，这次为活动专门设置的新场景、新业态、新玩法吸引了不少市民、游客。中山路上的“沿着黄河遇见海”4D沉浸式数字电车，自春节一亮相就引发了“排队潮”。市民、游客争相“上车”，领略黄河奔腾、海浪涌动的壮丽景象，感受100多年来青岛街头的流金岁月。

据了解，“沿着黄河遇见海”4D沉浸式数字电车项目获得中共山东省委宣传部、青岛市委宣传部重点扶持，历时一年精心打造。经过三周试运营调试后，于新春逛街里节期间开放。数字电车外观犹如复古电车，怀旧绿色车体、铜铆钉装饰带来扑面年代感。“乘客”上车后，可体验4D特效与AI算法相结合的酷炫感，由16K环幕影像引导飞跃巴颜喀拉雪山、俯瞰沙漠绿洲、探秘泰山之巅，也能沉入幽蓝深海，贴近蛤蜊与啤酒“碰杯”的热闹氛围。全新升级的AI技术与四轴动感震动系统，可精准模拟车辆行驶、飞行、

急停等各种动态场景，让这段旅程充满惊喜，仿佛一步踏入“飞行影院”。

目前数字电车项目已上线两大主题：“沿着黄河遇见海”，主打宏大叙事，展现河海交汇的壮阔与齐鲁文化

的厚重如何相互辉映；“百年中山路”则通过16K全息数字技术，高度还原上世纪二三十年代的青岛街头。还在酝酿打造的两大主题“花开青岛”“啤酒蛤蜊历险记”则计划分别于4月、8月

与市民、游客见面。前者以春季花海为灵感，用沉浸式视觉盛宴诠释青岛之美，让人仿佛置身盛放的花海；后者则会带大家潜入海底，开启啤酒与蛤蜊的幽默奇遇。

为了深挖故事脉络，数字化复现百年中山路，项目在文化与历史挖掘方面下足功夫。相关专家顾问团翻阅了大量历史文献、建筑蓝图及珍贵照片，构建了庞大的数字青岛老城区数据库，一幕幕上街里往事以全息影像重现，让“乘客”在数字空间中重温百年沧桑。

此外，车内还有真人互动演艺小剧场，有“电车车长”出现在“乘客”的身旁，以角色叙事的方式带大家融入剧情，使视觉、听觉与情感体验完美合流。数字电车每天10时30分至20时30分开放，大约每隔半小时会开启一段沉浸之旅，春节期间排队时间可能过长，市民、游客可错峰体验。

观海新闻/青岛晚报/掌上青岛 记者 张琰