

私厨上门 给你家做顿年夜饭

春节上门代厨预约火爆 采买清洁“一条龙”服务



龙年春节即将来临,在这个传统与现代交织的节日里,一种新颖的方式正逐渐成为城市居民的选择——大厨上门做年夜饭。这种服务模式结合了专业烹饪技艺和个性化服务的特点,既满足了消费者在家中吃团圆饭的需求,还能够品尝到酒店大厨精心烹制的菜肴,为餐饮行业带来了新的发展机遇。

预约上门做年夜饭订单不少

“这个春节来预约上门做年夜饭的订单不少,从腊月开始就有下单的,这些日子为采买各种食材,我们跑遍了各大商超菜市。”近日,记者采访星创意美食工作室的刘明强了解到,他之前是岛城一家酒店的厨师,2020年,一个偶然的机会让他接触到了“大厨上门服务”这个更个性化的行业,从此成为一名上门大厨。

“一开始的进展并不顺利,找客源也是从老朋友、老食客之间口耳相传开始,后来名声传出去了,客源便慢慢好了很多。”目前,刘明强的团队有十几名专业厨师,还有专门的服务员,能为客户提供优质的上门服务。

刘明强告诉记者,团队中的大厨都拥有丰富的烹饪经验和技巧,能够制作出种类繁多的美食。与传统的顾客在饭店预订年夜饭不同,大厨上门做年夜饭的服务模式具有更强的个性化特点。他们可以根据客户的口味、偏好以及家庭成员的构成,量身定制菜品,确保每一道菜都符合客户的期望。“在我们完成的订单中,很多是要求做青岛风味的菜品。除此之外,我们的厨师也能做川菜、粤菜、湘菜等,还能提供日韩料理、创意菜品等。”刘明强说,大厨上门服务大大增强了美食的定制性和可选择性,让顾客能够根据自己的喜好选择菜品和做法,这种个性化的服务模式让顾客在家



刘明强在精心备菜中。

中也能享受到星级酒店的美食和服务,为年夜饭增添了更多的选择。“目前,大厨上门做一顿年夜饭的费用为500元到600元,如果需要采买、清洁等服务,价格则需要和我们详谈。”刘明强说。

采买清洁“一条龙”服务

除了烹制美食,提供采买、清洁“一条龙”服务也是上门大厨的一个重要特点。“上门大厨可以根据需求帮助客户购买食材、布置餐桌、完成餐后的清洁工作,甚至可以帮助组织家庭聚会等活动,这种全面的服务为客户提供了独特的体验,成为一种全新的生活方式。”刘明强说。

在烹饪过程中,顾客可以全程监督,让菜品的质量和口味更有保障。“大厨烹饪的时间一般是根据菜品的数量、食材处理的难易程度等来决定的。”刘明强表示,为保证食材的新鲜和菜品上桌的最佳口感,每一道菜品的制作顺序也需要大厨进行合理的规划。

记者了解到,在岛城“大厨上门服务”这个行业,每一位厨师必须经过严格培训,每次登门做菜时,都要主动向顾客出示厨师证和健康证。此外,上门大厨还有一套完整的卫生流程,除了进门穿鞋套、进厨房戴厨师帽等基本要求,还会在备菜、炒菜等间隙进行清洁,餐后再进行标准化卫生打扫,保证了整个上门服务过程中的安全、卫生。“从菜单确认、备菜、做菜,到卫生打扫,要严谨对待每一个细节。”刘明强表示,大厨们每次做菜都会拍照留痕,是记录,同时也是监督。

“一键”了解大厨信息

这样的上门大厨要如何约到家里来呢?记者了解到,现在市面上的预约方式主要有平台预约和专营公司电话预约两种方式。平台预约是通过APP或小程序等网络渠道进行,顾客只需要在APP或小程序上输入自己所在的城市,平台就会提供当地大厨的信息,包括大



上门厨师为顾客制作的精美菜品。

厨擅长的菜品、曾经服务的次数、曾经就职过的酒店和提供服务所需要的价格等,所有信息一目了然。

记者用手机小程序搜索“上门大厨”,主页弹出相关推荐。在页面中记者看到,顾客可以根据需求选择厨师,然后说明需要服务的时间、地点、菜品、用餐人数,以及是否需要采买、打扫卫生服务等,就能完成一次“大厨上门服务”的预约。另一种是专营公司电话预约的方式,顾客电话联系当地“大厨上门服务”的公司,说明自己的需求,由公司根据顾客的要求选派大厨进行服务。

大厨上门做年夜饭这种新形式,已经逐渐成为众多市民的新选择。它结合了专业烹饪技艺和个性化服务的特点,满足了消费者对于家庭团聚和美味佳肴的双重需求。未来,随着“大厨上门服务”这种模式的不断完善,相信会有越来越多的消费者下单,让年夜饭的“年味”更足。观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾 实习记者 肖佳宝 摄影报道

讲文明 树新风 公益广告



文明出行 践行礼让
遵规守纪 尊老爱幼