

要把年夜饭“烹”出家味道

今年酒店行政总厨马维涛将在厨房度过第16个除夕夜



马维涛准备新菜品。



老尹家海参店员展示“十参十鲍十虾”年夜菜礼盒。

辞旧迎新之际，一家人齐聚一堂，吃一顿热热闹闹的年夜饭，是中国人传承已久的年俗。如今，越来越多的家庭选择在酒店里吃这一年中“最重要的一顿饭”。就在这每一道精心烹制的年夜菜肴背后，是无数除夕夜坚守在岗位上，成就了千家万户团圆家味的厨师，而马维涛就是其中的一员。

除夕在厨房“严阵以待”

除夕的厨房，说是“战场”也不为过。争分夺秒、细致分工、默契配合都是这晚后厨的关键词。今年46岁的马维涛是青岛李沧喜来登酒店行政总厨。作为总厨，除夕自然要在岗位上守着。“备货的情况、餐具准备、卫生情况等等，事无巨细，每一个细节都要提前检查好。”临近除夕夜，马维涛在后厨每天都非常忙碌，既要准备年夜饭当晚的各种食材，也要为外送年夜饭提前做准备。

“除夕虽然只有一天，但年夜饭的筹备工作却远不止于那几个小时的忙碌。对我们行政总厨而言，前期的准备就更重要，需要精心策划和细致考虑。大家对于年夜饭的重视程度不言而喻，晚上时间紧，任何一个细节都要兼顾到。”马维涛表示。年夜饭的菜单设计是马维涛面临的最重要任务。他深知，年夜饭不仅仅是一顿饭，更是承载着家人团聚、喜庆祥和的深厚意义。因此，菜单的选择既要满足食客们的味蕾，又要考虑到后厨的实际操作能力和工作量。从酒店的主打菜到创新菜，再考虑到传统节日对人们情感上的寄托，从各个角度设计菜单，马维涛必须考虑周全。

各个环节都要细致考虑

当丰盛精美的年夜饭端上餐桌，为了让除夕夜这天每位顾客吃得满意，每一道端上餐桌的年夜饭菜品背后都有着复杂的流程。炒锅、蒸箱、煎炸，配菜、摆盘、运送等各个环节都要专人专岗，需要大家默契配合。“每个人负责什么工作，具体负责哪几道菜，我们都已经按照具体的需求进行安排，此前也是反复进行强调和确认。”虽然已经有了多年奋战年夜饭的经验，但为了尽力满足客人的需求，

马维涛和团队还是年年总结经验，尽量把各种突发状况都考虑到，保证每一桌年夜饭都能完美呈现给大家。

“往年酒店年夜饭预订一直很火热，今年同样是预订爆满。”马维涛表示，酒店19个包间预订全满，大厅30多桌也几乎预订满了。再加上线上预订的外卖菜品，做完年夜饭这一顿确实很辛苦。“已经逐渐适应这种强度了，第一年体验在酒店做年夜饭的时候，胳膊酸得连筷子都拿不起来。经过这些年锻炼，也琢磨出炒菜用劲的技巧了，就是手上多了一圈茧子。”马维涛笑着说。

心中有温暖处处可团圆

马维涛表示，他从1995年开始从事厨师行业，今年已经是入行的第30年，也是他在厨房度过的第16个除夕夜。

每年除夕夜春节联欢晚会开始的钟声响起，马维涛在酒店走出后厨看到那些其乐融融的温馨画面时，也会触景生情。“当我们看到顾客们喜气洋洋地在饭桌上吃得开心，相互夹菜、碰杯，我们就特别满足。”对每一个像马维涛一样除夕夜奋战在后厨的厨师来说，每年在这个特殊的日子里，见证宾客们的团圆美满时刻，这未尝不是另外一种幸福。

随着春节的临近，这几天每天下午4点左右，酒店停车场的车位已经停得满满当当，宾客们陆陆续续来到酒店，满心期待着欢聚时刻。马维涛脚步匆匆地步入到厨房，开始了一晚的忙碌。不仅是他，所有在除夕夜坚守岗位的厨师会各司其职，走上灶间，锅铲叮当，油香满溢之间翻炒出的不仅是一道道幸福至味，也是充满温度的人间烟火。大家都期待着，即将到来的蛇年也能像年夜饭一样，过得热热闹闹、有滋有味。

观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾 摄影报道

两天卖出3000份

老尹家海参推出“十参十鲍十虾”年夜菜

早报1月26日讯 “老尹家新上市的团圆盛宴年夜菜真是太好了！海参、鲍鱼、大虾啥都有，我和家人都迫不及待想要品尝一下了！”1月26日上午，在位于青岛西海岸新区阿里山路上的老尹家海参旗舰店内，市民陈女士兴奋地说。

作为青岛市家喻户晓的海参品牌，老尹家海参于近日全新推出爆款产品——“十参十鲍十虾”团圆盛宴年夜菜。该产品一经推出，便在全市掀起了一股抢购热潮，各大门店迅速售罄，供不应求。

记者在老尹家海参阿里山路旗舰店看到，货架上摆放的一份份“十参十鲍十虾”团圆盛宴年夜菜十分“吸睛”，吸引了许多顾客驻足询问。陈女士表示，自己是头一回见到这样的海产品礼盒，感觉非常精美新颖，不仅可以同时吃到营养丰富的海参、鲍鱼、大虾，“十全十美”的寓意也非常好，很适合当除夕夜里家人团圆的年夜饭。“今天我给家中的老人购买了两份‘十参十鲍十虾’年夜菜，后面也会推荐亲朋好友过来选购。”陈女士说。

“十参十鲍十虾”年夜菜，究竟长啥样？记者带着疑问现场打开了这份“人气”年夜菜的包装袋，只见里面是一个密封的泡沫塑料盒，轻轻用小刀划开，一份鲜美无比的“海鲜年夜菜”便映入眼帘——冰冻好的十只海参、十只鲍鱼、十只大虾整齐地排列在一口精致的不锈钢锅里，个头硕大，让人垂涎欲滴。小锅的周围被冰袋包裹住，透出丝丝鲜气和凉意。

老尹家海参相关负责人介绍，“十参十鲍十虾”团圆盛宴年夜菜是老尹家海参用心搭配、匠心选材推出的最新产品，所使用的食材全部源自老尹家国家级海洋牧场，其中的鲍鱼、海参、大虾均经过层层挑选，确保个大味美、富含营养。

“我们精选产自海洋牧场的优质海产品，每种各十只，突出‘十全十美’的团圆主题，也符合年夜饭的场景。”该负责人表示。“十参十鲍十虾”团圆盛宴年夜菜上市后，短短两天就售出3000份，销量十分火爆。目前，老尹家海参工厂正在加急备货，确保更多消费者能够享用到这道精心烹调的年夜大菜。

老尹家海参近期还推出了多项春节礼品季优惠活动，除了在海参价格上给出了很大的优惠外，还在赠品方面进行了丰富。消费者可以享受到多重的组合优惠，包括买两斤干海参送一斤鲜食海参，会员充值最高送19800元礼品等多重活动，活动持续到1月31日（农历正月初三）。为了让消费者买得放心、吃得放心，老尹家海参专门开通了两部24小时服务热线：4006123415、4000789005，为广大消费者提供个性化的咨询、定制服务。

（观海新闻/青岛早报记者 郭念礼 摄影报道）