



八宝饭

杭州生活

2016.2.4 星期四

DUSHIKUAIBAO
都市快报

杭州日报报业集团主办/国内统一刊号CN33-0099

http://dskb.hangzhou.com.cn

责任编辑/童蔚 | 版式设计/庄文新

在家做老字号当家菜 热门餐厅招牌菜带回家 杭城半成品年夜饭 今天可能是最后的预订时间

再过两天,就是除夕。

你家的年夜饭准备好了吗?是在家自己动手,还是上餐馆舒舒服服撮一顿?如果至今还没有着落,且不想自己费力张罗,那么,我送你最后一招:买半成品年夜饭。

不过,截止到今天,杭城大大小小的餐馆,半成品年夜饭也已陆续停止接单,只剩非常少的几家还能接受预订。而今天,可能是最后的预订时间。

记者 夏维

杭州老字号当家菜 你也能轻松搞定

每年,杭州几家老字号餐馆都会推出半成品年夜饭,基本采用提前预订、除夕当天提货的方式。

据杭州楼外楼食品有限公司王主任回忆,楼外楼做半成品年夜饭已有十余年。“往年,我们大多会推出两三款套餐。今年保留一款畅销的‘合家团圆宴’,可供8-10人吃,取消了需求较少的‘三口之家’”。

“合家团圆宴”售价820元,有6道冷菜、10道热菜和2道点心,另赠水果和东坡酥。主菜中,既有杭州酱鸭、葱油鳊鱼、古法叫花鸡、栗子烧肉等常见杭帮菜,也有菌菇扒海参、碧绿羊里脊等普通家庭不常吃的菜肴。说明书随菜附上,你在家依样画葫芦,就能张罗出一桌楼外楼大厨水准的年夜饭。不过呢,该套餐这两天已经截止预订。想吃,2017年春节请赶早。

和楼外楼一样,张生记每年也会根据当年的新菜谱制定套餐。品牌中心总监周总介绍,张生记今年的半成品年夜饭套餐分388元、688元、988元三个价位,价格相当于堂食价的7折。

每个套餐,都含招牌菜笋干老鸭煲。此菜用的是一年以上的中华绿头鸭,配以金华火腿、天目山笋干及江南粽叶;拿回家去,文火加热,就可以尝到芳香扑鼻、酥而不烂的老鸭了。

需要特别提醒的是,今年,杭州酒家和前两年一样,没有推出半成品年夜饭。酒家的方厨表示:“2013年之前,我们一直在做半成品,大概做了8年。从2014年开始不做,主要原因是人手不够,忙不过来,也希望员工能过个好年。”

现在还能上哪儿买:张生记(提前两天预约,订完即止)

热门餐厅轧闹猛 招牌菜半成品拎回家

前不久盘点去餐厅买年货,我写过一家餐馆在做半成品年夜饭:“去年,江南渔哥阿蔡推出了年夜饭配送,没怎么宣传,知道的人也不多。今年,他精心挑了些招牌菜,按照10人的量,搭配了9道冷菜、13道热菜,外加2道甜点。”(详见快报1月13日B01版)

阿蔡的这个套餐里,有凉拌马家沟芹菜、樟茶鸭、花雕蒸对虾、黄鱼鲞炖猪手等,道道都是他家的拿手好菜。平日里,上江南渔哥吃饭得提前预订,然后按人均搭配菜式,吃完一桌,少说也要两三百元一个人;可这一顿能带回家的年夜饭,人均六七十元,划算不少。

两周前,明星大厨小关接到上头任务,花3天时间研发3套半成品年夜饭。时间紧急,他最终选了1份港式盆菜搭配6道杭式冷菜的方式,“港式盆菜分量足,都是些瑶柱、鲍鱼、海参类的珍贵食材,适合一大家子吃”。目前,这3套半成品,卖出了100多份。

现在还能上哪儿买:江南渔哥(提前两天预约,订完即止)



东坡肉



笋干老鸭煲



葱油鳊鱼



微信扫一扫 关注“舌尖上的杭州”
获取更多半成品年夜饭信息



椒盐基围虾

采访手札

杭州人更愿意把半成品年夜饭当礼物

事实上,在我的整个采访中,对于半成品年夜饭,杭州的餐饮界,不管是老字号还是热门餐厅,感情都挺复杂。

一方面,做这一桌半成品年夜饭,真不是件容易的事。“它对设备、加工流程、包装、冷链物流等各方面的要求都很高。现在,食品行业越来越标准化,个人品牌很难达到要求。”小关这样告诉我。

另一方面,精心准备的套餐,推出市场后极有可能反应平平。以江南渔哥为例,老板阿蔡说,推出半个月来,问的人多过下单的人。考虑到销量,楼外楼今年推出的半成品套餐总数,也比去年少了一半,只有500套。“杭州人目前仍未完全接受这种形式的年夜饭,更习惯拿它当过年送人的礼物。”某餐厅老板一针见血。

“推套餐,也是为了给顾客提供方便,没指望靠它盈利。”张生记周总坦言。

关于年夜饭,最后,我再扯开去说两点。

2015年春节前后,杭州曾兴起一股用App叫厨师上门做菜的趋势。不过,今年春节期间,想请厨师上门有点难。这些App中的绝大多数,因无法找到合适的盈利模式,此前已先后转型或干脆歇业。

这两天还没搞定年夜饭,又不想自己动手的,还可以尝试到餐馆打包年夜饭。比如张生记,他家支持顾客上门打包,不过同样需提前两天预约,额满即止。



半成品买回家,简单操作就是一桌年夜饭。