

一桌 10 人份的家宴，“包工包料”五六千 订不上饭店年夜饭，请大厨上门烧

这两年，随着私厨上门的兴起，请大厨上门烧饭受到越来越多沪上市民的欢迎。临近年关，不少人也早早订好了年夜饭的大厨和菜单。

上海夏女士刚和大厨敲定好除夕年夜饭的菜单，一桌 10 人的年夜饭，8 道冷菜、11 道热菜还有汤和主食，一顿年夜饭花了 10000 元，不过，这也是因为用上了东星斑、澳洲大龙虾、帝王蟹、关东辽参等价格不菲的食材，在不追求这些豪华食材的情况下，5000 元-6000 元也能请星级酒店大厨上门做一桌色香味俱全的年夜饭，拥有不错的性价比。

据了解，目前在某私厨邀请平台，年夜饭的预定已经接近满额的 50%。

从 5000 元到上万， 上门年夜饭菜单可 Diy

“古法盘龙东星斑、龙腾四海澳洲大龙虾、帝王蟹两吃、葱烧关东辽参、红烧甲鱼焖蹄筋、滋补清炖羔羊排、羊肚菌火腿炖老母鸡、云吞、八宝饭、本帮酱鸭、麻酱金钱肚、江南糟卤四宝……”

夏女士这两天和大厨一起把年夜饭的菜单敲定好了，8 道冷菜、11 道热菜、1 道汤和 2 道主食，最终这桌 10 人的年夜饭定下价格为 10000 元，包括了食材、厨师的服务费用，部分临时餐具在内。

年关将近，沪上市民开始为年夜饭忙活起来。早在上个月，本报就报道杏花楼、新雅等老字号饭店年夜饭十分抢手，除夕夜一桌难求。沪上其他餐厅的年夜饭也颇为热门，有可能订不到包房，甚至是大厅也预订不到。于是就有市民干脆选择把星级酒店大厨请回家中，上门烧菜，不用为订饭店包间鱼头烂额，不用忙忙碌碌自己烧菜，也不用买饭店预制菜回来烧，在家就能享受星级酒店水平的团圆饭。

夏女士就找到了某私厨上门邀请平台，在了解过不同大厨的履历和擅长菜系后，选定了一位大厨。根据大厨的建议和自家人的口味偏好，和这位大厨一起定好菜单。

不过，夏女士这顿年夜饭的价格属于高于平均水平的选择。“因为澳洲龙虾、东星斑、帝王蟹这些海鲜都是当天早上现买，春节期间食材价格高，而且节假日期间大厨的服务收费也更高一些，”该平台相关负责人表示，目前预订的年夜饭中，1 万元一桌属于价格最高的了，一般都在 5000 元 -6000 元之间。

据了解，在正常情况下，上门做一桌 10 人份的家宴，7 道冷菜、8 道热菜、1 个汤菜，外加主食和水果的价格 5000 多元。包括西班牙火腿色拉、三文鱼北极贝刺身、玫瑰烟熏鸭舌、酱椒蒸南麂岛大黄鱼、蒜香银丝蒸帝王蟹、三葱炒澳洲玫瑰龙、黑蒜炒雪花和牛、东坡猪手闷鲍鱼、红焖海门羊肉煲、羊肚菌养生老鸽汤等佳肴。

“如果要外加澳洲龙虾、东星斑这些成本比较高的食材，价格会相应上涨。”相关负责人表示，大厨上门做一顿年夜饭的总价格多少，其实有很大的自由度。

上海人更喜欢定好菜单， 其他交给大厨

定好菜单后，接下来夏女士就只需要等着除夕当天，大厨带着食材上门，烧好菜后端上来，和家人一起享受年夜饭即可。

记者了解到，目前邀请大厨上门烧饭分为两种形式：一是提供烧饭服务，定好菜单大厨给出食材和调料的采购清单，市民自备食材、调料，厨师就负责到点上门洗菜、备菜、烧菜；另一种是“包工包料”，所有食材备料、上门烧菜、装盘、上菜都由大厨一手搞定。

夏女士选择的是后者。

“包工包料的形式也是更多上海市民倾向选择的方式，这也是上海的用户区别于其他城市的最大不同之处。”平台相关负责人说。

“虽然大厨接受过礼节礼仪的培训，以防止上菜的时候需要沟通，但大厨除了厨房和餐厅，哪儿都不会去。”相关负责人介绍称，上完菜后，大厨还会简单“收拾战场”，把厨房垃圾收一收，灶具等都还原，打扫干净。

6000 元的上门年夜饭 或是性价比之选

家住徐汇区的杨女士定下的就是 6000 元一桌的年夜饭，这是她第 N 次邀请大厨上门做大餐。

记者了解到，外滩小院 6-10 人的年夜饭价格为 5888 元，10-13 人的年夜饭套餐价格为 8888 元；华夏假日酒店餐厅 11 道菜的 15-20 人年夜饭套餐价格为 9000 元，记者致电了解到，目前除夕当天也仅剩 1 间包房，订位比较紧张；在静安香格里拉酒店的夏宫中餐厅，12 道菜的 8-10 人年夜饭套餐价格为 7288 元。

细看上述 5888 年夜饭套餐，其中食材蟹用的是珍宝蟹而非帝王蟹，相比之下，花 6000 元邀请大厨上门烧年夜饭，用上澳洲龙虾、雪花和牛等价格不菲的食材，反而成了具有性价比的选择。

邀请大厨上门烧饭比出去吃更有性价比，也使得这两年邀请大厨上门烧饭的形式受到越来越多沪上市民的欢迎，甚至成为不少人摆宴的常规操作，杨女士就是最佳代表——在这一年，她基本上每个月平均要请大厨上门烧饭 2 到 3 次。一般都是做一桌 10 人的菜，多数会叫比较固定的厨师，但偶尔也会换换口味，由于不同大厨擅长的菜系各有差别，淮扬菜、粤菜、川菜……这么久以来，杨女士可以说是坐在家就吃遍八大菜系了，还是星级酒店水平的。

在刚刚过去的元旦，杨女士刚请大厨上门烧了一桌 10 人的家宴，元旦后不久，她又早早订下了年夜饭，由于对大厨已经比较熟悉，这次杨女士直接订下了大厨提供的年夜饭套餐。

烧年夜饭的大厨不多， 现在只剩一半能订

“我们的私厨上门平台相当于一个‘mini 版的大众点评’，入驻我们平台的大厨中，不少是上海王宝和大酒店、新荣记、外滩 3 号、开元酒店、外滩游艇会、小南国等沪上知名酒店或餐厅的在职厨师，市民可以通过线上了解大厨擅长的菜系、履历等情况，还能看到已经请过这位大厨的其他市民给出的评价。”

某私厨上门平台负责人告诉记者，到目前为止，在他们平台上邀请大厨上门烧年夜饭的上海家庭已经有 20 多户，别看数量不多，却已经是接近满额的 50% 的状态。

“平时我们平台上有 140 多位大厨可以接单，但过年期间有些在职的大厨在自己的饭店忙，有些自己也要回家过年，经过前期初步了解下来，过年期间只有大约 50 位大厨能够接单做年夜饭，”该负责人解释称，“也就是说，年夜饭满打满算能做 50 户人家，现在订单量已经将近一半了。”

晨报首席记者 吴琼



点亮绿色梦想 赋能奔赴未来 ——上海市漕泾中学开展 2023 年化学节、艺术节闭幕式暨师生迎新联欢活动

日前，上海市漕泾中学在学校报告厅举行了“点亮绿色梦想 赋能奔赴未来”2023 年化学节、艺术节闭幕式暨师生迎新联欢活动。本次活动视频集锦“拉开了本次迎新联欢活动的序幕，一幕幕精彩瞬间重现眼前，一段段美好回忆萦绕心头。

- **第一章：**本次化学知识竞赛决赛分为三个组，每组 4 位参赛选手，分别来自四个年级，学校科技辅导员张健担任本次比赛裁判。最终评选出一、二、三等奖，校党支部书记、校长裴根宝和副校长张超雄颁发获奖证书，此活动奖品由上海市化学化工学会提供支持。
- **第二章：**本学期里，通过校园文化艺术节这个平台，学生们在春之声“我行我秀”活动中展示才艺，发现更好的自己；在书画类比赛中创意构思、练笔提升、磨炼技艺。校党支部副书记蔡英和工会主席李红为 2023 年校园文化艺术节获奖代表颁奖。
- **第三章：**文艺汇演内容丰富，包括歌曲《这世界那么多人》、相声《碳氏兄弟》、歌曲《青花瓷（化学版）》、歌舞《教师阵线联盟》、朗诵《中华颂——汉字瑰宝》、二胡、笛子合奏《走进新时代》、



小品《如果先生不出山》、歌曲《祖国不会忘记》《纸牌魔术》、歌舞《笨小孩的道歉信》等。裴根宝、蔡英、张超雄和李红送上迎新献辞《在绿色的漕中与春天邂逅》。节目表演期间，还穿插了“表情猜成语”“报纸拔河”等趣味十足的游戏。伴着《一起向未来》的歌声，历时两个小时的师生迎新联欢活动在轻松温馨的氛围中圆满落幕。

挥别 2023，迎来 2024。新的一年，漕中师生将继续携手奋进，凝心聚力，用拼搏诠释担当，用奋斗承载使命，共同为构建绿色、和谐校园而努力，谱写高质量发展新篇章！

上海市闵行区田园外语实验小学 铸魂育人 凝聚精神力量

近日，闵行区田园外语实验小学党总支以“铸魂育人，凝聚精神力量”为主题，继续深入开展学习贯彻新时代中国特色社会主义思想主题教育。

学校邀请了闵行区教育局原民办教育党委书记康正华来校为全体教职工进行了主题讲座。康正华详细解读了讲话内容，并结合全市、全区领导干部会议全面动员部署内容，将理论结合实践，激励全体教职工坚持以人民为中心的发展思想，深入践行人民城市理念，在教育教学一线岗位上，奋力谱写中国式现代化闵行教育的时代篇章。

学校党总支组织两个支部的青年党员前往颛桥革命文化发源地——颛桥小学，开展红色史迹寻访活动。在颛桥小学党支部书记董秀其的引导下，青年党员们聆听革命故事，学习英雄事迹；参观红色史迹纪念碑，真切感受颛桥红色革命的历史气息；参观革命老物件，感悟颛桥深厚红色文化，让年轻的党员体会传承先辈革命意志和精神的重要意义。

党总支坚持以学促干，坚定担当实干，以“两岗一区”建设为抓手，扎实推进“我为群众办实事”实践项目；在学科、德育、教师队伍建设等方面取得了



可喜的成绩，荣获上海市文明校园、上海市党支部建设示范点、闵教先锋党组织、学校党建文化空间建设示范校等荣誉。何敏、蒋丽华、程芳三位同志获闵教先锋党员荣誉称号。

开展校园四季活动之秋冬转换仪式，《“一带一路”小使者》冬季探究活动拉开了序幕。全体师生从不同国家、地区的探索中发现文化艺术的魅力；通过小组合作宣讲，感受古丝绸之路到现代“丝绸之路”的发展过程中取得的成就；在讲好中国故事中感受文化自信，种下传承中华优秀传统文化的种子。

通过系列活动，坚定党员实事求是的工作作风，锻造攻坚克难的进取精神，在基层岗位上彰显历久弥新的时代价值和实践意义。田园外小全体党员教师将始终深耕教育教学岗位，为学校、为区域的教育高质量发展贡献出自己的一份力量。