



距离除夕夜还有不到一个月的时间,距离中国人一年一度最有仪式感的一桌年夜饭也越来越近。沪上老字号饭店的堂食早已经一桌难求,甚至连明年的年夜饭包房也被预定一空。

为此,不少老字号饭店同时推出了年夜饭半成品套餐,记者近日在南京路上看到,在老字号饭店的大堂已有不少市民排队买老字号年夜饭礼盒。一大包年夜饭半成品套餐能成功还原一桌具有老字号特色的美味年夜饭吗?老字号饭店相关负责人告诉记者,年夜饭半成品套餐推出已经多年,但发现反而是不少几十年厨龄的阿姨爷叔,烧制方法不对,导致无法享用到能媲美堂食的一桌年夜饭。相关负责人提醒,今年推出的新品年夜饭礼盒是海鲜大盆菜,尤其要讲究火候和烹饪方法。

老字号年夜饭礼盒,阿姨爷叔排队抢购

大厨提醒:记得看说明书,尤其要讲究火候

市民特地赶早来“精挑细选”

9点多的南京路步行街还没有完全热闹起来,在新雅粤菜馆大堂,一对老年夫妻已经站在年夜饭菜单海报前研究了很久。

原来,林阿姨和赵叔叔家住在浦东,前一天在手机媒体看到年夜饭礼盒的介绍,觉得其中的一些菜品挺符合家人的口味,于是他们决定到线下饭店来看看,因为知道每年买年夜饭半成品的人很多,为了防止排队,他们一大早就赶过来。

“过年嘛总要吃好一点,自己做不出这些老字号饭店的味道,但是又嫌打电话订座位出去吃饭麻烦,因此我们每年都会买好几种老字号年夜饭半成品礼盒,今年已经买了豫园的年夜饭礼盒,其中包括了绿波廊、德兴馆、上海老饭店、松鹤楼这四大老字号的特色菜。”林阿姨说,她特地来再买一份年夜饭半成品礼盒,“并不一定是年夜饭那一顿把这些菜都烧了,在小年夜之类的过年之前,我们也会一天拿一个菜出来烧着吃。”

经过一番研究,林阿姨和赵叔叔看中了去年就推出的3888元一份的大师家宴礼盒,“看到里面的热菜有黄油芝士焗澳龙、星洲黑胡椒珍宝蟹、香煎黑松露澳洲原切牛排、蟹粉烩花椒、干烧深海东星斑、鲍汁扣鹅掌……都挺符合我们家口味的。”

林阿姨说,这一份年夜饭礼盒也是价格不低,因此对其中的每一道菜都会仔细斟酌,“不是为了凑一桌年夜饭而买,而是要符合我们全家人口味的,我们才会买。”

不过,现场工作人员告诉林阿姨,3888

元/套的大师尊宴已经差不多售罄,其余年夜饭礼盒从588元/套到2698元/套,还有余量。

中午11点左右,大堂已经非常热闹,前来询问、购买年夜饭礼盒的市民人头攒动。

家住普陀的曹先生拿着年夜饭礼盒的产品介绍单页,正在询问今年购买年夜饭礼盒的时间和方式。

原来,今年的半成品礼盒共有不同规格的28种,有家宴套餐、熟菜套餐、海鲜套餐、南北货套餐等。其中部分家宴套餐由于对于食材新鲜度有着较高的要求,需要在年夜饭前三天统一时间段提货。

今年首次推出300套3288元的海鲜盆菜,里面有小青龙、海参、鲍鱼、花胶等高档品种,对于保鲜有着更加严格的要求,因此都是前一天晚上处理食材,当天早上烧制,当天上班市民来提货的。

大厨提醒“一定要看说明书”

买回一盒年夜饭半成品礼盒想要变成一桌年夜饭需要加工多长时间?能做到和堂食的味道一样吗?

相关负责人告诉记者,根据测试,把一套大师家宴年夜饭半成品加工成一桌年夜饭,时间可以控制在半个小时到一个小时之间。“能不能做得和大厨烧的一样好吃,这就要看对半成品的加工方法对不对。我们发现反而是很多经常下厨的叔叔阿姨,因为没解冻、不会烧或者烧的方法不对等等,导致味道没有达到理想状态。”

阿姨爷叔的问题都出在哪里?正确的做

法是怎样?

对于这一问题,记者采访了新雅粤菜馆行政总厨黄任康,请这位资深级烹饪大师来告诉市民年夜饭半成品买回去以后,应该怎么做。

●记得看说明书

“无论是厨房小白还是资深厨房熟手,买回去以后,一定要先看一看说明书,所有的菜基本上都有对应的说明书。”黄任康说。

原来,和预制菜不同的是,年夜饭礼盒多为半成品,就是“经过部分处理的生的食材”,一些菜品的制作过程复杂,工艺也比较讲究,礼盒里的半成品相当于把这部分复杂的、需要大厨上手处理的工作做了,接着按照合适的比例配齐所有食材、佐料包装成礼盒。

因此,热菜中,不同的菜有不同的处理方法——对于一些汤菜,就是根据说明书上建议的火候进行加热;对于一些炒菜就是根据说明书组好配料,下锅爆炒……

●必须充分解冻

不少菜都是在后厨烧制好,再进行快速急冻达到锁鲜的效果。

“入选年夜饭半成品礼盒的,很多都是在家里不易操作、或者需长时间烹制的菜品,如每套家宴中的汤品、芝士焗澳龙、香蹄、鲍汁鹅掌等,都是预制摆盘后锁鲜急冻的,因此这些菜拿回去,一定要充分解冻。”黄任康说,很多阿姨爷叔就是没有解冻就直接放进锅里热,导致食材受热不均,反而严重影响口感。

●注意火候

每道菜都需要按照说明书上的标注,掌握好火候,大厨说,今年的珍贵海鲜盆菜更是如此。

盆菜是很多地方餐桌上最具仪式感、最具年味的一道菜了,预示新一年盆满钵满。

今年上新的龙图大展海鲜盆菜,有青龙、溏心干鲍、关西辽参等珍贵海鲜,新鲜食材现制现发。一盆汇聚了4两小青龙、溏心干鲍、关西辽参、花胶筒、金钩鱼翅、瑶柱、金蚝等13款海鲜入锅,再配上主厨研制的古法配方秘制的鲍汁。

只有三天的提货时间,赏味时间特别短,都是前一天晚上制作好,第二天一早提货。这道大盆菜更加需要注意加工方法,黄任康说,想要达到和在饭店里吃一样的口感,盆菜拿回去之后,一定要悉心加热。

最好是用中火加热,在加热的过程中,慢慢地、一圈圈地淋上礼盒中特制的鲍汁,当鲍汁把所有的海鲜全都淹没后,盖上盖子焖5-8分钟。

其实里面的菜都是烧熟了的,但出于食品安全的考虑,需要充分加热后再吃,但里面都是非常高档的食材,一定要注意不能烧焦,影响口感就太可惜了。

●也可以适当发挥

“当然,对于有下厨经验的人来说,也可以增加辅料,让菜更加美味和有特色。”黄任康说,例如招牌菜蚝油牛肉,可以加上青椒、洋葱等青菜进行爆炒,这样既能吃到特别制作的口感Q弹的牛肉,又能增加这道蚝油牛肉的丰富度。

“虾仁也是一样的道理,可以适当加一点青豆、胡萝卜等配菜,也可以加松仁变成一道更加好吃的硬菜。”黄任康表示。

晨报首席记者 吴琼 摄影报道

