

开设厨师代烧档口后,这家菜场成了吃不腻的食堂

买完菜找大厨,10 分钟新鲜大餐递上

什么?!在菜场买完菜就能直接找专业厨师帮你烧?不用带油盐酱醋葱姜蒜,不用摘菜洗菜,把菜交给厨师,然后坐等 10 分钟左右就能收获香喷喷的大餐?浦东三林一新升级改造的菜市场入驻代烧菜档口,三位专业厨师关掉餐馆专门干起代烧菜。记者体验后发现,不仅美味、方便,还性价比超高!

最新鲜大餐全程不用动手,多种花样换着来,不少周边居民把菜场当成了食堂,作为沪上菜场+餐饮的新尝试,通过特色摊位+特价菜+代烧菜,这家菜场俨然成为一个大型的最新鲜的自选餐厅。

花样多,新鲜大餐全程不用动手

近日,在浦东三林永泰菜市场,新出现了代烧菜档口,据说因为这个档口,菜场也已成为周边居民的新晋食堂。新闻晨报记者前往这个新菜场体验了一番:买菜、烧菜、享用大餐。

午市时段,记者来到这个名为“浩记酸菜鱼”的档口,这是一个 10 平方米左右的开放式档口,里面是洗菜池、切菜操作台、炒菜炉灶,三位戴着厨师帽的师傅正在密切合作,一位切菜、洗菜,一位掌勺爆炒,还有一位机动帮忙。

空下来的师傅李冬告诉记者,当天他们店的鱼肉已经卖光,可以根据自己想要吃的菜去买食材,“买完拿过来给我,想吃什么买什么,什么菜都能做!”

记者称了一斤左右的活虾、半斤肉、2 个青椒,交给师傅后,大概交代一下想要做什么菜,口味偏好,大约 10 分钟时间,一盘小炒肉、一道油爆虾就出炉了。

记者见证了厨师师傅做菜的全过程,也能理解为什么很多人心甘情愿花钱找厨师代烧——

油爆虾需要在旺火油锅中炸虾,专业后厨的油温更高,更能达到表面油光润滑,虾壳薄亮透明的效果;除了油温之外,同样是小炒肉,专业厨师炒肉顺序、调料的配制、炒肉的火候、放青椒的时间点……都是讲究。

现买现炒现吃,和新鲜的距离很近。

油盐酱醋糖、葱姜蒜这些调料和辅料都是免费的,米饭也是免费的,只收 6 元-20 元不等的加工费。

记者这么一顿下来,2 个人 2 道菜总共花了 55 元,人均 22.5 元的价格能吃到油爆虾和小炒肉,这比在餐厅一道油爆虾 70 元-90 元的价格优惠很多。

不少周边居民把菜场当成了食堂

原来,这家提供代烧菜的档口是永泰菜市场升级改造后新出现的铺面,7 月下旬,改造后的菜场重新开放,不少周边居民也注意到这一新变化,这才半个月时间,阿姨爷叔已经成了这一档口的老顾客。

70 岁的郑阿姨家就住在菜场附近,走过来大约 5 分钟,平时她负责家里烧饭的任务,记者见到郑阿姨时,她正把刚买好的黑鱼片和活虾交给李冬。

“今天儿子和媳妇会过来吃晚饭,我不高兴烧菜,所以就买了鱼和虾,准备做一份酸菜鱼、一份油爆虾打包,回去再炒个素菜烧个汤,作为晚上一家人的晚餐。”郑阿姨说,这里开业半个月,这是她近期第 6 次来这里找李师傅代烧,“因为他们烧的酸菜鱼真的好吃。”

“原本是觉得现在天太热了烧饭很遭罪,后来看到烧个菜也很便宜,还会帮你洗菜、切菜,里面的豆芽、干张也都是免费送的,就试了一下,结果发现味道还真不错!”现在,她已经成为这个档口的忠实顾客,她的家人也都很爱吃酸菜鱼。

80 岁的邓先生坐在档口前的用餐桌上等自己的午饭,他今天吃的是糖醋里脊和炒青菜。邓先生是家住附近的独居老人,自从这个档口开业后,几乎天天在这里吃。

“虽然天天在这儿吃,但我天天都换花样,比到餐馆点菜好,每天都可以吃不同的菜,可以选择的范围很大,不用受菜单的限制,吃什么完全由我决定,这样一来就永远不会吃腻了。”邓老一般每天中午来这里吃,多点一些,吃不完打包回去,晚上热一下再吃。

“除了远居居民,附近的上班的人也会来点餐,他们买好菜,来烧好再拿个托盘端回去。”李师傅说,之前请周边一些上班族和居民试吃,后来他们认可口味后,也成了常客。

20 年资深厨师关掉餐馆只做代烧,出乎意料受欢迎

能圈住周边一些居民和上班族,靠的不仅仅是代烧菜带来的



方便,靠得住的口味也是留住常客的关键。“这点我们很有信心,毕竟我们也都是做了 20 多年餐饮的。”李师傅告诉记者,在永泰菜市场开这个代烧菜档口之前,他们是浦东一家川湘菜馆的老板。

在此前开店过程中,经常有老年人来询问他们,能不能把自己买好的菜有偿代烧,“一开始咨询的人不多,我们还没在意,后来我们发现越来越多的人来问,我们发现很多老年人有代烧的需求,正好那段时间店面的效益也不好,我们商量了一下,决定干脆直接做代烧。”

“相当于以前靠厨艺、菜本身的利润赚钱,现在纯靠手艺谋生。”李冬说,现在的上海,大家的口味多种多样,菜系之间也已经渐趋融合,20 多年开餐馆的经历让他们对川湘菜、本帮菜、淮扬菜、浙菜等菜系的做法都比较熟悉,因此能满足绝大多数代烧的需求。

“利润的确比以前低,但现在我们也没什么成本,不存在库

存,一开始我们对这个档口的期待就是能做到把收入维持在和以前差不多的水平,这半个月下来,还是挺惊喜。”

李冬说,从 7 月 20 日开业到现在,来代烧菜的人越来越多,出乎意料地受欢迎,档口也由原来的 2 位厨师,增加到 3 位厨师,每天从上午 9 点忙到下午 1 点,简单休整一下,下午 4 点左右又开始忙,直到晚上七八点才能休息。

沪上菜场+餐饮的新尝试

“我们菜场周边的小区也是老小区,住着不少上了年纪的爷叔阿姨,我们开启了这个代烧菜的业务,也是想到那些孩子不在身边的老年人,他们吃饭的问题要有比较好的解决。”菜场管理方石先生说,随着菜场改造,菜场的各个方面业态也都在进行升级。

“以前的菜场是非常传统的模式,问题挺突出,整体外观杂乱无章、灯光昏暗、业态也比较单调,我们在让动线更加合理、环境更加亮堂、防滑的同时,也引进了更多便民服务。”石先生说,引入一些特色的餐饮店是在改造之初就定下的目标。

“这家店也是我吃过后觉得好吃,跟店主交流一番以后,发现他们也有代烧菜的想法,正好一拍即合,就把他们引入了菜场。”石先生说,为了突出代烧菜的特色,他还专门为浩记酸菜鱼添置了一个“你买菜我帮烧”的招牌,“这样直接了当地让老人知道这里还有代烧菜的服务。”

“现在很多小区都有社区食堂,我们这一片的居民要去社区食堂比较远,走过去要半个小时左右,我们想把菜场就变成居民的食堂,食材都可以自己挑选,买最新鲜的,厨师也是有厨师证的专业厨师。”石先生说,“为了让整个菜市场变成一个自选餐厅,每天我们的特价菜也很多,比如 6 毛钱的土豆,买好土豆,过来加工,几块钱就能吃上一盘土豆丝。”

晨报首席记者 吴琼 摄影报道

