

过年期间,私厨、乡厨上门服务爆火 小伙一天赶五六场,月入5万多元

春节期间,全家团圆,丰盛的佳肴,必不可少,你有没有“吃到撑”?这几年,团圆饭的花头越来越多。除了自己在家烧的,有去酒店吃的,也有不少人请私厨上门,这样既能有家中的温馨感,还能享受酒店式的厨艺水准。

95后小伙创业做私厨: 一天五六场,订单排到3月份

当万家灯火亮起,家家户户庆团圆的时候,余杭小伙丁尧和他的团队成员穿着厨师服,带着一车的食材和工具,准时出现在顾客的家里。“我们平均每天能接五六单私厨订单,最多的一天接了11场。”丁尧说,大年三十他们一天就接了9场,春节期间更是天天安排爆满,目前订单已经排到了3月份。

记者了解到,目前消费者邀请私厨上门烧饭主要分为两种形式,一种是厨师只提供烧饭服务,客户定好菜单,厨师给出食材和调料的采购清单,由客户自备食材、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、上菜都由厨师一手搞定。因为更加方便省事,第二种方式更受大众青睐。

不光是家庭聚会,现在越来越多商务宴请、公司年会等也会选择私厨,这样就餐环境选择更加多元化,顾客可以选在民宿或者私人别墅,不仅私密性好,也免去了很多时间成本。

丁尧接到过比较“壕”的一单是萧山一位老板在家办公司开业庆典,一桌10000元的餐标,人均1000元,菜品包含澳龙、帝王蟹、象拔蚌、四头鲍鱼、东星斑、燕窝……“正常情况下,上门做这样一桌10人份的家宴,有6道冷菜、12道热菜,还有主食、甜品和水果,如果去星级酒店起码要花15000元。”

不过在不追求豪华食材的情况下,花2000元也能吃得相当好。去年4月,丁尧在社交平台上发过一份给客人烧菜的价格清单:8个人2000元,食材和服务费全包。5个冷盘,11个热菜,再加汤品和主食。客人不仅能吃上红烧肉鲍鱼,还有波士顿龙虾和珍宝蟹。不少网友表示:这个卖相和价格,还去什么酒店?

不过因为过年,以及部分海鲜时价波动,这份菜单在春节期间的价格有所上涨,一般家宴还会根据餐标和菜品复杂程度,会收取800~1200元的服务费。



开设账号分享私厨 给千万网红做饭

2022年底,丁尧因为一次偶然的接触了上门私厨,他觉得这个方向大有可为。于是,原先做着乡厨的他转行做起了私厨,收入也发生了变化:从前最低月薪7000元,目前最高月入50000多元。从去年开始,丁尧还在各个平台上开始分享自己的私厨帖子,收获了不少粉丝,除了杭州,他在宁波和扬州等地都有客户,还曾受邀去有千万粉丝的网红博主“王花花的厨房历险记”家中做饭。

接触了私厨后,丁尧发现这行跟做乡厨不同,上门私厨对菜品的精致度和烹饪做法要求更高。好在他是科班出身,高中和大专选择的都是烹饪专业,除了简单的家常菜,还可以根据顾客的需求定制西餐、日料、粤菜和甜品。除此之外,丁尧形象年轻、善于交流,也可以给客人带来一部分的情绪价值,对做饭感兴趣的客人总是愿意和他聊聊天。

“做私厨每天都是新挑战。”丁尧说能去不同的厨房做饭很有新鲜感也很有挑战性,有的顾客的场地甚至都没有厨房,他每次上门都会带上满满一车的锅碗瓢盆,等到家宴结束还会把厨房打扫干净。关于未来,丁尧给自己定了一个小目标:把自己的团队做大做强,争取年入百万元。

做乡厨的上海阿姨: 最多一天烧30桌 订单排到了元宵节

最近,上海枫泾镇的乡厨钱文英也成了“香饽饽”。当地乃至周边的青浦练塘、松江新浜、浙江姚庄等地人家,纷纷邀请她去为乡村喜宴、寿宴或聚餐掌勺。“预约的日子已排到了元宵节,最多的一天我要烧30桌。”钱文英说。

今年1月28日,钱文英掌勺了2024年的第一场喜宴。村里的流水席,既要讲究时髦体面,更要吃得物美价廉。“中午16桌,晚上5到6桌,平均一桌花费在750元左右,共有20道菜,其中6道冷菜、12道热菜,还有点心。大菜既有澳龙、螃蟹等海鲜,蹄膀、牛羊肉、鸡鸭等标配也必不可少。”

如今,人们的生活条件改善了,雇主摆

流水席也更加方便。大部分村里,都有专门摆酒席的场地提供给村民。

锅碗瓢盆、桌椅板凳,都可以由乡厨团队带,有的雇主觉得买菜麻烦,乡厨还会推荐几家专门的配菜公司,让双方自行谈价格,厨师就收一桌180元的加工费。

(来源:天天看余杭、上观新闻)

