有派头,有颜值,还要很方便

掌勺年夜饭,80后青睐“预制菜”

本报记者 张钰芸 杨玉红 金志刚

过了腊八就是年,一年一岁一团圆。随着除夕夜的脚步逐渐临近,年夜饭怎么吃,是否已经提上了你家的议程?

根据本市冬春季疫情防控要求,鼓励“非必要不离沪”,减少人员流动,在家吃年夜饭成为不少家庭的选择。

有调查显示,越来越多的“80后”已逐渐代替父母,接过年夜饭的主导权。“懒人经济”叠加疫情影响,年轻人如何整出一桌体面的年夜饭?方便快捷、菜式丰富、颜值也高的预制年菜成为新宠。

■市民提着年夜饭半成品回家 本报记者 周馨 摄

昨天,在市商务委的指导下,市餐饮烹饪行业协会推出第二版团圆饭、年夜饭外卖名单,本市81家餐饮、食品企业旗下的1616个门店,推出205个半成品套餐、成品套餐、特色单品,帮助市民“减少流动,美味不减”。

手握年夜饭主导权 年轻人尝试预制菜

“今年春节,我们想让父母休息一下,年夜饭就由我和老公操办了。”往年的大年三十,“80后”韩女士和老公都会带着孩子去父母家吃饭。今年她决定把双方父母请到小家来,尝一尝他们“掌勺”的年夜饭。这两天,她已经为端上一道道硬菜做准备,不是在小菜场里采购食材,而是在电商平台选择预制年菜。

随着虎年新春的脚步临近,和韩女士一样开始思索年夜饭在哪儿吃、怎么吃的人越来越多。上海商情信息中心最新的调研数据显示,有七成以上消费者选择春节在家聚餐,超过五成打算购买年夜饭套餐或年菜。过年吃好点是普遍共识,45.3%的消费者愿意选择800-1200元的套餐,超过28%的消费者选择1200元以上的高端礼盒。

而来自盒马的年菜调研结果显示,在30-35岁的受访人群中,有50%的受访者由自己或者爱人负责筹备年夜饭,另有50%则仍由父母筹备。上海由年轻人筹备年夜饭的比例最高,为52%。作为一年中“最重要”的一顿饭,30-35岁年轻人掌握年夜饭的主导权,也折射出这些年轻人正在陆续成为家庭中的顶梁柱,逐渐从父母手中接过各种大小事务的决策权。

同时,年轻消费群体对预制菜的接受程度更高。数据显示,有82%的30-35岁受访者对“年菜套餐”有一定认知,其中有65%的受访者愿意尝试购买预制年菜。但同时,他们对于年菜的需求也更具体、更复杂,需要用更好的食材和工艺吸引消费者。

浓油赤酱少不了 南北风味都齐全

过年的仪式感,靠的就是年夜饭。对于上海老饕而言,一套整整齐齐的年夜饭必须包括冷盘、热炒、汤品和点心,而四喜烤麸、爆鱼、八宝鸭、腌笃鲜等经典本帮菜更是必不可少。

但随着留在上海过年的年轻人越来越多,近年来,消费者在年夜饭的菜品和口味选择上,越来越不局限于本地传统菜式,各地口味越来越融合。从老字号、品牌餐厅到生鲜电商也纷纷瞄准这一趋势,推出精彩纷呈的预制年菜。

意面边上是中式八宝饭,蒙古牛大骨隔壁是本帮熏鱼……在日前启动的“2022上海味道·年夜饭推介活动”现场,不仅有上海人家爱吃的本帮菜系,还有四川风味、西北菜系和地中海菜系的“身影”。

记者采访发现,以往大多出现在广东、香港地区年夜饭餐桌上的“盆菜”,这两年成为上海年夜饭餐桌上的热门硬菜,已经进入销售旺季。“今年,我们把1588元的年夜饭半成品套餐中的全家福升级为了佛跳墙,尽管全家福是老上海人喜欢的年菜,但消费者还是希望餐桌上有些新意。”杏花楼副总经理智静告诉记者,比平时吃得更好,是年夜饭的基本要求,对于上海市民来说,加入鲍鱼、海参、鱼肚等食材,再以鲍汁慢炖的佛跳墙就是一道经典的“网红菜”。

“我们刚上线的‘金玉满堂港式大盆菜’很受上海市民欢迎,最近一天就卖出数千份。”叮咚买菜快手菜负责人欧厚喜则表示,从最近的购买数据来看,上海市民的年夜饭餐桌融合了南北风味,除了八宝饭、红烧圆蹄、蟹粉小笼等上海传统菜肴,还包括川菜、苏菜、浙菜、粤菜、徽菜等来自五湖四海的特色大菜,像川味腊肉、广式乳鸽、徽州一品锅等都是排名前十的预制年菜。

就连西式餐饮也来“轧闹猛”。在日前启动的“2022上海网上年货节”上,围绕“吃”家宴,电商企业在“上合组织国家特色商品直播”中带来俄罗斯帝王蟹和鱼子酱、印度青龙虾、柬埔寨大米、阿塞拜疆果汁等进口食品,给新春里的餐桌添上异域风情。

“手把手”视频教学 “厨房小白”做大菜

还记得小时候过年的场景吗?刚刚进入腊月,父母们就开始腌咸鸡、做鳗鳖、炸肉丸,还要做金灿灿的蛋饺。但对于“80后”来说,不少人还是“厨房小白”。如何让他们把预制年菜做出堂食菜品的同等水准?大厨们可谓动足了脑筋。

“今年是我们首次做到半成品冷菜接近100%还原,热菜在家里也能至少还原80%至90%。”中国烹饪大师、新雅粤菜馆行政副总厨朱宏介绍,所有家宴年夜饭半成品,食材都是每日新鲜供应到恒温中央厨房,完成消杀工作后进行专业清洗,连夜打包清晨配送到南京东路,全程生鲜冷链配送,尽量保留原汁原味,消费者在当天或者第二天简单加热后,就能获得一桌还原度很高的年菜。

新雅粤菜馆还从器皿上下功夫,比方说一道川竹荪枸杞炖草鸡,就被盛放在一个金灿灿的铝制锅具中,整个半成品足有5斤重,可以直接将铝锅放在炉灶上加热,重复烧制两次不会破损。

而对于“厨房小白”来说,还有一套“秘籍”。只需扫一下操作手册的二维码,每套家宴、每个菜品,都有手把手教学视频,提升制作便捷度。“我们提前拍摄了整套的菜品,冷菜、热菜、汤、点心,全部有操作过程,基本还原到和当时做出来新鲜程度一样。”

此外,年轻人对仪式感的要求也很高,复刻出来的年菜颜值如何,能否晒在朋友圈很重要。因此盒马研发团队从产品研发到外包装都下了更多功夫,复热后造型堪比现炸的松鼠鱼以及手工捆扎的红烧肉,就以其造型受到好评。佛跳墙、花胶鸡等汤羹类“大菜”还将配赠非常“上镜”的锅具,以满足消费者“晒”年夜饭的需求。

品牌年夜饭“热出” 半小时送餐上门

“嘀,您的年夜饭已经发货。”网上下订单,热腾腾的年夜饭送上家门,记者采访发现,今年有不少品牌餐饮企业选择“热出”,只要提前预订,最快半小时就能送餐上门,让在家团圆的消费者也能彻底解放双手。

“我们从去年开始推出年夜饭套餐的预制品,但有些对口味要求很高的消费者反映,还是和大厨们现做的餐点有差异。”和记小菜区域总经理杨海说,因此今年决定依托多家连锁门店,对周边三五公里范围内的市民提供现制年夜饭配送到家的服务。

“比方说消费者准备在晚上6时开始吃年夜饭,我们的几位大厨会提前一小时开始烧菜,半小时后就能出餐。再加上配送时间,正好能在6时送上热腾腾的年夜饭。”他告诉记者,为了确保一桌大餐的颜值,像全家福等大菜全部采用定制的砂锅,提供给消费者反复使用。

i百联则首次联合誉八仙、大董、食庐、红楼宴、老正兴等品牌餐饮店旗下的14家门店,推出年夜饭到家服务。当日烹制的年夜饭闪送到家,除了价格比到店用餐便宜,还不收服务费。

“既有2-3人的小家庭套餐,也有8-10人的大家庭套餐,基本上每家餐饮品牌都有一两个套餐供选择,价格从688元到6188元不等,丰俭由人。”百联全渠道CEO王晓琰告诉记者,从今年元旦起推出的年夜饭到家服务销售很不错,部分品牌的套餐已经售罄。

此外,临近春节,美团、饿了么等平台上的年夜饭预制品也已经上线。美团买菜“象大厨”X“必吃榜”专区聚合必吃榜、老字号等餐饮品牌,承诺在春节期间,必吃榜预制美食可30分钟送到家。而饿了么生鲜负责人杨子江表示,临近春节,饿了么平台上的预制菜订单同比去年增长了70%左右。

国家级非遗传承人罗玉麟

预制“大厨滋味” 要美味还要健康

在国家级非遗“本帮菜肴传统烹饪技艺”第五代传承人罗玉麟眼里,防疫进入常态化,不断创新的预制菜让居家年夜饭也有大厨滋味,美味又走心。

罗玉麟回忆道,前几年,消费者预订年夜饭预制菜,最喜欢宰杀干净的鸡鸭鱼及海鲜,请大厨代购食材,自己回家烹饪,放心又实惠。近两年,越来越多市民选择已经提前烧制好的预制菜,希望腾出更多时间陪家人一起聊天、娱乐。

“和往年不同的是,今年的预制菜烹饪尽量简化。”他举例说道,比如八宝鸭、全家福、刀板香蒸大黄鱼等制作工艺比较复杂的非遗本帮招牌菜,由他们烧制好,真空包装好,食用前解冻、隔水蒸热即可。

“吃得更健康”也成为今年年夜饭预制菜创新亮点。罗玉麟直言,浓油赤酱是本帮菜的代名词,在传承本帮菜技艺的同时,他们还根据市民新需求进行创新。

以油爆虾举例,以前的烧法是把老酒、酱油、糖和味精摆进锅里,调一调,翻炒河虾,烧制好的虾偏甜或偏咸。研制年夜饭预制菜时,不用味精,选择最低用量的盐,加入少量白砂糖,增加提升口感的冰糖和蜂蜜。酱油则选用不同品牌的酱油进行调制。罗玉麟说道,“油爆虾配上调制好的酱油、三种糖熬制的卤汁,不仅锁住了非遗本帮味,甜度、咸度适中,味道的层次感也烧出来了。”

本报记者 杨玉红

品牌半成品“散拼”,不必从早忙到晚

省下做饭时间 “围桌夜话”更团圆

“一家人吃年夜饭,最重要的是团团圆圆。过去年夜饭都是我妈掌勺的,她一边烧,我们一边吃,等她全部烧好坐下来,往往只剩下残羹冷炙。所以今年我和她说,歇一歇,全部交给我来弄。”

“80后”吴女士是知青子女,从小在贵州长大,上大学后和父母一起回到上海。所以她家的年夜饭既有本帮菜的甜,也有贵州菜的辣。考虑到父母年事渐高,前两年他们一家都在饭店预订年夜饭,但今年决定在自家开席,掌勺的就是自告奋勇的吴女士。

“我已经想好菜单了,这两天正在努力清空冰箱,就等着下单收货了。”她喜滋滋地告诉记者,父母还是老上海的口味,喜欢吃糖醋小排、爆鱼、凉拌海蜇等本帮菜,过年要有好意头,整只的八宝鸭、整条的大黄鱼也不能少。她和老公喜欢吃辣,准备做两道贵州菜,比方说爆炒小黄牛肉;给小朋友则准备了芝士大虾,奶香十足。

“我准备买两三套年夜饭半成品,到时候散拼出菜。”她告诉记者,目前已经看中了光明邨的熟菜礼盒,新雅的年夜饭半成品礼盒等。“新雅的蚝油牛肉很有名气,不过我准备改造一下,不加里面的配料,放贵州的糟辣椒,这样炒出来又嫩又辣又鲜还省事,是不是很机智?”

和父母不同,吴女士并不准备在大年三十这天泡在厨房里,有了预制菜的帮助,她只需提前一小时进厨房,做点解冻、加热和摆盘的工作即可。“忙碌了一整年,年夜饭就该把洗菜烧菜的时间节约下来,和家人们多聊聊天,边看春晚边吃饭,这才是年的味道。”

本报记者 张钰芸