



文/片 本报记者 张中

1月15日下午4点,济南的天气有点冷,大厨解连忠按照客户在微信平台下的单,骑摩托车来到离家十多公里的小区,登门为秦先生的朋友聚会提供私房服务。登门后,解连忠和秦先生在清点完先期配送到家的食材,简单询问了秦先生家调料、餐具的情况后,立马点火将排骨时蔬汤炖上,然后开始准备其他菜品。经过近两个小时的忙碌,色香味俱全的六菜一汤上桌,完成了工作,解大厨清洁完厨房,在客户的赞誉声中,高高兴兴地踏上回家路。

这是解连忠自去年12月签约“外婆私厨”平台后接到的第五单,这顿饭顾客家给“外婆私厨”支付了519元,其中包括了食材和上门做菜的费用,解连忠拿到的服务费为80元。他说,一般请大厨上门做菜的多是家里有亲朋好友聚会忙不过来的,另外也有经商的人请生伙伴或客户到自己家吃饭的,“这样显得更加亲密。”



▲为了干活方便,自己带来了平时常用的工具。

►解连忠进到客户家中先换工作服,入户服务仪容仪表丝毫不能马虎。

◀在微信上接单后,解连忠骑车赶往离自己家十多公里的客户家。

解大厨的“奔五”大叔玩起了“互

之前,解连忠在普通酒店和星级宾馆都做过厨师,还自己创过业。人到中年的他因为孩子上学,没有再选择大酒店和创业,而是找了一份工作时间不长,自由时间相对较多的食堂工作。

解连忠学历不高,但对厨艺很投入。他订阅和购买了大量烹饪方面的杂志和书籍,平日下班后,他就研究菜谱和厨艺,几年下来积攒了几本子的笔记。



O2O生活“联网+”,在家微信接单上门做菜

之前,解连忠在普通酒店和星级宾馆都做过厨师,还自己创过业。人到中年的他因为孩子上学,没有再选择大酒店和创业,而是找了一份工作时间不长,自由时间相对较多的食堂工作。

解连忠学历不高,但对厨艺很投入。他订阅和购买了大量烹饪方面的杂志和书籍,平日下班后,他就研究菜谱和厨艺,几年下来积攒了几本子的笔记。

2015年年初,解连忠在电视和杂志上看到北京、上海、杭州等城市,有像美甲师、专车司机等一样通过微信预约的厨师上门服务,这很让他心动,他就打电话到电视台和杂志社询问情况,结果被告知济南还没有这方面的服务,这让他很失望。直到去年10月份,有人递给他一张宣传单,他刚想当作废纸一样丢掉,可看到“外婆私厨”几个字时,他敏感的神经立刻就有了反应,仔细一看,

正是他想找的工作。他立刻打通宣传单上的电话,详细询问了情况,随后通过培训和考试如愿成为签约厨师。

解连忠认为,入户服务和在后厨工作虽然干的是同样的活,但感觉很不一样。在单位你手艺再好,客户夸菜品味道很好,也极少有人知道厨师是哪位;而入户就不同了,你手艺好,客户会用微笑和赞美回报你,客户点赞多了还能提高自己的收入,特别有成就感,而且还能和客户相互沟通,交朋友,这也成为他提高厨艺的动力。

虽然现在接单还不多,但随着网络对人们生活方式的影响越来越大,解连忠坚信这种方式能改变他的生活。他对未来的打算,首先要通过提高厨艺,增加收入,改善经济状况,买一辆大功率摩托车,环游全国。其次,要积累一定的资金,重回餐饮业,开一家特色餐厅,让工作成为愉悦生活的一部分。



▲摆盘很有讲究,同样的菜品给人不同的享受。



▲一桌菜做完了,顾客非常满意。解连忠觉得这是对他最大的奖赏。

齐鲁晚报
晚报优选,产地直供

码帮商城

甘甜新疆枣 冬补很需要

现开通电话订购业务 可货到付款 限济南市区内

冬天正是人体最容易受到寒气伤害的时候。是人最虚弱的时候。在这个时节继续进补非常必要。大枣作为一种非常好的温补品,在冬季尤其受到营养专家推荐,一些懂得养生的人也在这个时节继续进补红枣,有助于身体缓慢适应天气。本周,码帮新到的正宗新疆若羌灰枣与和田玉枣,首批货源不多,赶快来抢购吧!

□王珏

中医中药理论认为,红枣具有补虚益气,养血安神,健脾和胃等作用,是脾胃虚弱,气血不足,倦怠无力,失眠多梦等患者良好的保健营养品。要问哪国产的红枣好,那毫无疑问会想到新疆。新疆有着得天独厚枣子生长条件,红枣在新疆被称为“黄金寿枣”。

个头小甜度高的若羌灰枣

若羌位于塔克拉玛干沙漠东南边缘,全县以沙漠和戈壁为主,冬季严寒,夏季酷热,风沙大,降水少,日夜温差非常大。有着一长达210天的无霜期。独特的生长环境让灰枣肉质厚实,且富含多种维生素和矿物质元素,具有补血,养颜的功效,更是被誉为“天然维生素丸”。

灰枣在树上自然挂干后采摘,表皮薄,易皱,形状呈梭形,虽然个头不大,但其含糖量是圈内红枣中最高的。但近年来市面所售的若羌灰枣都不一定是原生的若羌枣。因为十几年前,若羌的原生枣数量日益减少,因此枣农便从河南新郑引进了当地的灰枣进行种植,结果由于新疆日照时间长,早晚温差大,产出的红枣品质比原产地要好许多,但不论是原生枣还是引进的灰枣,若羌灰枣的品质和滋补功效都很不错,因此价格也比较高。

虽然灰枣个头小,长相不好看。但你千万别以貌取“枣”,灰枣在枣子中可称得上“甜蜜蜜”,因为灰枣糖分高,往往表面会析出一层糖,加上所处的地区风沙大,表皮上就形成了一层灰。拿一颗灰枣细细品尝会有种泉水的清甜,肉紧核小,肉质细腻,果肉也极富弹性,吃剩下的枣核扁长细小,若当作

休闲零食食用的话,是一种不错的选择。

个大营养好的和田玉枣

和田地处新疆南部,干旱少雨,光照时间长,昼夜温差大,这里拥有最适合红枣生长的无污染碱性沙化土壤,充沛的光热资源和富含矿物质。和田玉枣的特点是个大,皮薄,核小,肉厚,颜色好,干而不皱,维生素C含量高,碳水化合物含量比各种蔬菜和其他水果都高,是很好的食补品。

和田玉枣的营养和保健价值极高,它含蛋白质、脂肪、糖类、纤维素等。营养十分丰富。维生素C含量在水果中名列前茅,每百克含量达0.1-0.6克,比苹果、桃子等高100倍左右。维生素P的含量也是百果之冠,自古以来人们就把红枣视为极佳的滋补品,不但是美味果品,还是滋补良药,有强筋壮骨,补血行气,滋养容颜之功效。

精选新疆红枣 又便宜又放心

齐鲁晚报·码帮将真正的新疆红枣以厂家价格回馈消费者。在码帮商城,五种精选大枣:新疆戈壁玉-灰枣一级、新疆戈壁玉-灰枣二级、戈壁玉枣三星(一钻)500g、戈壁玉枣四星(二钻)500g、戈壁玉枣五星(三钻)500g、戈壁玉枣六星(四钻)500g。相比市场上种类繁多质量参差不齐的新疆大枣,码帮与新疆当地供销社、厂家合作,精选出质量最优的两种五个等级的新疆枣,将出厂的大枣以成本价回馈报读者。因为成本价销售,厂家供货有限,所有枣类商品本着先到先得的原则,让利广大市民,让广大消费者真正放心地购买到纯正的新疆大枣。



相关知识:

如何挑选好的红枣?

现在市场上用未成熟的枣,加以色素和糖精浸泡,充当优质大枣的也屡见不鲜。如何来挑选真正的优质新疆和田大枣呢?
1、看干湿:干枣是在树上长到9成干,然后用杆子打下来,放三年不坏,因为够干!用手摸湿湿的感觉,果肉软,表面不光亮,很多皱纹,干枣有少量皱纹,摸起来很干。
2、看外观:优质新疆枣,饱满均匀,短壮圆整,顶部圆方,表面皱纹细浅,皮色是紫红色,颜色沉一点,就像是酒红那样,而非化学色素浸泡出来的那种鲜红。
3、品味道:和田枣剥开后,肉色淡黄,细实,没有丝条相连,入口甜糯。而肉色深黄,核大,有丝条相连,口感粗糙,甜味不足或带酸涩味的品质次。

码帮商城热销新疆枣推荐			
名称	市场价	码帮价	
新疆戈壁玉-灰枣一级 500g	48元	29.9元	
新疆戈壁玉-灰枣二级 500g	45元	25元	
新疆戈壁玉-灰枣三级 500g	26元	19.9元	
戈壁玉枣三星(一钻) 500g	30元	22元	
戈壁玉枣四星(二钻) 500g	48元	25元	
戈壁玉枣五星(三钻) 500g	50元	36元	
戈壁玉枣六星(四钻) 500g	66元	39元	

在线购买: 码帮商城 <http://mabangclub.com.cn>
现场购买:码帮会员中心(每周六9:00—17:00 经十路16122号经十路与环山路交叉口西南角院内副楼2楼,如走楼梯请到4楼)(乘坐公交16路、31、62、79、115、117、152、BRT2、K51、K56在科院路站下车向东40米)
电话订购:0531-85196186 85196828
齐鲁晚报码帮商城QQ群:159537027 343348973

购买方式



▲居民家中炉火慢最让入户厨师头痛,只能用烹饪技术来弥补。



▲娴熟的刀工。



▲做完菜,解师傅和帮厨仔细清理厨房。



▲丰盛菜品上桌了。

►一天的工作完成了,可解师傅仍没闲下来。夜晚,他在台灯下研究菜谱。

