



编者按：在熙熙攘攘的城市中，总有一些默默无闻的劳动者，他们不分行业、不分年龄，或许只是你我身边不经意的一张张面孔，埋头从事自己倾心的行当，用双手和汗水，努力把生活过得多姿多彩、有滋有味。心有多大，舞台就有多大。人生如同舞台，每个人都在自己的“舞台”上，用力发光发热。本报特别推出《小行当，大舞台》系列报道，将目光聚焦城市中的一个平凡的小行当从业者，展现他们在平凡生活中，用双手打造属于自己“大舞台”的平凡故事。



李峰展示准备好的新鲜食材。

曾经的星级酒店“大厨”加入上门代厨行业 转换“舞台”让小灶台飘香

最泰安安全媒体记者 董文一文 陈阳图

今年36岁的李峰曾是星级酒店厨师，厨房就是他的“舞台”，在上门做菜火爆之后，他加入了上门代厨大军，把“舞台”搬到了客人家。自2019年开启上门代厨工作后，李峰服务过客户的家宴、生日宴、年夜饭，还有团建、庆典、年会等。随着市民消费场景的不断“解锁”，像李峰这样的上门代厨成为市场中的“香饽饽”。



李峰认真将海鲜切成适合烹饪的形状。



李峰点火后开始颠勺烹饪。

酒店“大厨”变身客户专属服务人员

4月18日，枣行社区的尹先生要在家里设宴款待朋友，由于宴请人员较多，为了省时省力，尹先生通过微信联系了李峰，希望他提供上门代厨服务。

“大约多少人用餐？”“包干预算多少？”“主菜吃鱼还是吃肉？”“有没有什么忌口？”“要不要海鲜？”……电话里，李峰问得很详细，着重了解了用餐人员的口味、偏好和年龄结构。此外，李峰还对尹先生家中的厨具进行了基本了解。

经过一番深入交流，李峰根据预算初步定下了芥末酱脆米虾球、锦绣捞汁五彩肚丝、香椿拌百合、蒜泥玻璃翠、古法蒸活黄花鱼、鲜花椒炒柴鸡、腊八蒜猪肚爆望潮、茶香红烧肉、白玉菇爆扇贝

肉、烤蒜爆羊肉、铁板杭椒牛柳、红头香椿炒山鸡蛋、白灼广东菜心、胡辣汤等共4道凉菜、9道热菜及1道汤。

在确定好菜单后，李峰前往菜市场 and 海鲜市场采购各类食材，并通过手机实时与尹先生确定菜品价格。按照约定好的时间，当天16时不到，李峰穿戴整齐，带着食材准时来到尹先生家中。

简单寒暄之后，李峰向尹先生展示了自己准备的食材。待尹先生检查过食材的质量与数量后，李峰换上厨师制服，带着食材快步走进了厨房。在厨房里忙活了30分钟后，李峰完成了对食材的清洗，并将这些食材切成适合烹饪的大小和形状，码放在不同的盆子中备用。

点火、颠勺、调味、出锅、盛盘……不出几分钟，一道热气腾腾的白玉菇爆扇贝肉就带着鲜味出锅了。站在陌生人家的厨房里，李峰不再是一名普通的酒店大厨，而是摇身一变，成为客户专属的、以满足客户口味为主的服务人员。

不到2个小时，14道色香味俱全的菜品被摆上了桌。李峰摆好菜后，继续钻进厨房，将厨房里里外仔仔细细打扫了个干净。在这些都完成后，李峰又把厨房擦洗完毕，将厨余垃圾打好包一并带走丢弃。“请代厨比较方便、省事，李师傅做菜‘细法’，味道可口，我们已经邀请他上门很多次了。”尹先生告诉记者，这已经不是他第一次请李峰来家里代厨了，李峰的“手艺”和专业度得到了尹先生的认可。

成立专业上门代厨团队

据李峰介绍，在成为专业上门代厨之前，他曾在酒店、餐厅做过管理人员或厨师。后来因为疫情，餐饮行业受到严峻挑战，李峰也因此开启了他的上门代厨事业。李峰第一次上门代厨，是在2022年的9月份。当时和李峰关系好的老板因为要举行家宴，又担心在外吃饭有感染的风险，便希望李

峰购买食材后来家里做饭，他会支付李峰相应的食材费用和服务费用。“对方及家人对我做的菜很满意，我也得到了相应的报酬，那次经历也启发了我做上门代厨的想法。”李峰告诉记者，今年4月，他联络了几位做厨师的朋友，正式成立了“泰安私厨到家——李掌柜”团队。

李峰梳理服务流程，从接单、几人用餐和菜品，到忌口情况、估算路程时间、是否需要帮买菜等，确定需要在前期与客户沟通清楚的细节。结合下厨时遇到的餐具、调料不足等问题，他还添置了一些厨房用品，以便服务更加精细、完善。靠着口口相传，李峰的订单越来越多。

在上门代厨这个“舞台”获得“观众”肯定

在菜品方面，李峰团队在和客户交流时，会问清客户的需求，讨论每一道菜品的细节。“上门做菜和在饭店不一样，客户家里的灶台、灶具、调味品等和饭店里差别很大，这时候我们就得自带灶具，否则会影响菜的口感。上门做菜要更加考虑消费者的口味和偏好等。”李峰说，他给自己的定位是中高端定制，上门代厨收费一般是10道菜起步，人均70元至100元左

右，如果做一些比较难处理的海鲜食材，收费偶尔会有所上浮。目前，找他的团队进行上门代厨服务的一般以会所和年龄在30至40岁左右的顾客群体为主，团队平均一个月能接25单左右。

“厨房就是我的‘舞台’，顾客就是我的‘观众’。这个‘舞台’没有闪光灯，但有食物的香气，有‘观众’的肯定。”在李峰看来，上门代厨挣得虽然是辛苦

钱，但给他提供了一个可以自由施展自己特长的“舞台”，且时间更自由。李峰坚信，上门代厨绝不是一时兴起的流量生意，反而填补了市场空白，用平价服务满足了大众顾客的家常需要。当然，做这一行最重要的还是菜品质量、安全以及服务效果，“我会尽最大努力，在口感和菜品上花心思，保证每一道菜美味又安全。”李峰说。今后，他还计划招募更多小伙伴加入代厨行列。