

个性老板 今年不做年夜饭

文 / 本报记者 徐秀秀 摄 / 姚志伟

每年的这个时候,正是杭城各大酒店饭馆的年夜饭火拼预定量的时候,大家想尽招数提高翻桌率。奇怪的是今年外婆家却抛出了不做年夜饭的说法,很多喜欢外婆家亲切家常菜的客人兴致勃勃去预定年夜饭却吃了个“闭门羹”。

有个性的老板今年不做年夜饭了

“明年不做年夜饭生意,全体员工回家过年。”这是外婆家去年突然宣布的。这样的说法,许多饭店不予理解,甚至更有人说,外婆家又在炒作了,好端端的年夜饭生意就这么不做了,怎么可能?

消息前不久得到证实:今年年三十,外婆家除了四、五家和酒店连在一起的餐厅,其余的10多家餐厅都会在除夕之夜暂停营业,而员工们可以在这一天全天休息。

吕丽是外婆家的老员工,从开张至今她经历了三个忙碌的除夕夜。不过今年,她将和同事们过一个属于自己的除夕,办一场过瘾的晚会。“老板竟然放弃了年三十这一天的营业收入给我们集体放假,大家都觉得挺可惜的,但更多的是感动。”

觉得惋惜的不光是外婆家的员工,还有时常光顾外婆家餐厅的忠实粉丝。“老早就打电话订了,怕订不到,谁知道年三十他们不做了,那我就把初一到初四的都订上了。”

同样有“个性”的还有在杭州知名度很高的玉玲珑和金玲珑,负责人杨小君高兴地告诉记者:“这次我们打算从除夕开始放员工3天假,大家都能好好过个年了。”

难道年夜饭根本赚不了钱?

就在外婆家抛出不做年夜饭的说法时,就有业内人士分析说,这可能与2008年1月新实施的《职工带薪年休假条例》有关,《全国节日及纪念日放假办法》、《职工带薪年休假条例》等新的措施出台后,除夕变成了法定假日,酒店服务人员、厨师等等除夕夜工作,算作加班,酒店要给他们发日平均3倍的加班工资。



但也有很多说法是,年夜饭其实根本赚不了什么钱,特别是今年年夜饭原材料价格上涨,虽然到时候酒店的包厢大厅都会客满,但其实和平时的营业额差不多。记者打探了杭州几家最热门的餐厅,知味观负责人和澳门街餐厅总经理都印证了这一说法,“按照平时的翻桌率计算,每天的毛利润在45%左右,而除夕的那几天,原料价格都要上涨,并且都是做一桌,菜还要保质保量,这个毛利只有40%左右,除去其他成本,基本赚不了钱。”

不过外婆家餐厅对以上两种猜测的回应是:基本无关。

外婆家总经理吴国平告诉记者,饭店做年夜饭,得从很早就开始动手准备,牵扯的时间精力都很多,“我是做大众餐饮的,不像大酒店,年夜饭的确是重要的赚钱机会,但我每天都要翻桌好几轮,每天都有八九百个人排队吃饭,这一天的钱赚不赚对我整年的利润影响并不大。”

对于另一种猜测,吴国平还为记者算了一笔账:往年的年三十都会给每个员工发红包,即便是那天要上班加付3倍的加班工资也远远少于红包的数目,更何况这一天休息这红包依然是要给的,无论做与不做年夜饭,这人力成本依然存在,并且没有什么变化。

对很多饭店来说,年夜饭是块牌子

外婆家不做年夜饭的事情在去年过年的时候早已满城皆知,年年除夕客满的老饭店对此都觉得疑惑。花中城餐饮总经理孟敏芝说,“杭州人有着浓厚的过年情节,来吃饭的大多数是10多人的大家庭,像我们这样的老饭店不可能不做年夜饭,有些人在前一年吃完年夜饭就预定了第二年,所以不能随便喊停。”

而坐落在杭州景区的食神餐饮的董事长胡亮也表示,这年夜饭是用来答谢一年到头来吃饭的老顾客的,停了就太对不起他们了,尤其是对传统的饭店来说,要停也挺难。

“第一轮早就满了,现在年夜饭第二轮也开始订了。”西湖春天总经理王喆,每年的除夕都和员工一起过,在他看来,不做年夜饭并不是关乎赚钱的问题。“有人觉得年夜饭不景气或者认为利润薄了不做年夜饭,个人觉得不太合适,毕竟餐饮业在过年这个时候很重要,也是回馈老顾客的一种方式。”

其实,有不做年夜饭想法的不止外婆家一家,在去年的

时候名人名家同样私下宣称过不想做年夜饭了。名人名家负责人朱军告诉记者:“现在人力成本增加了,在去年的时候政策出台之前有取消年夜饭的想法,但是考虑到还是要做一个成本和收益的核算,成本到底要增加多少,所以今年我们依然还是要做年夜饭。”

忠实粉丝年夜饭回归家庭

不过外婆家倒是给停做年夜饭增添了好听的理由。“对不起,我们今年年三十不预定,我们推荐您和家人回家过年,这样团圆更能增强家的凝聚力。”这是外婆家员工对前来预定的顾客所做出的回应,听上去很有人情味。即使是一个铁了心要在饭店订桌解决年夜饭的人也会突然寻思,有多少个年头没有在家自己下厨,好好为家里人做一顿年夜饭了?

瞿先生是外婆家粉丝级别的顾客,据外婆家的管理人员说,每个星期都可以在外婆家看到他的身影,而他的年夜饭,连续四年也都摆在了外婆家。不过今年一得知外婆家不做年夜饭的消息后,瞿先生马上和家人开了个小会议,一起商讨年夜饭方案,最终决定亲自下厨。“菜单弄好了,一共七个人,都是些最传统的过年菜,包括海蜇、虾油鸡、老鸭煲、河虾、蒸鱼、螃蟹,还有好多个素菜,看着一家人吃自己做的,那种感觉肯定很好。”

连着15年都在饭店吃年夜饭的瞿先生,其实很怀旧:“15年了,都在饭店里吃的饭,但是想想‘味道’最好的还是以前去妈妈家吃年夜饭,很温馨。刚结婚的时候,还会和我老婆买菜谱在家里自己弄,现在那些日子已经很遥远了。我挺想找回过去那种其乐融融的过年气氛。”

吴国平说,让大家回家吃年夜饭过年,是好事情,应该值得提倡,“其实我自己也很想回家好好过个年。”自从2002年外婆家开出第一家店开始,吴国平就没有一年是和家人在一起过除夕的。“去年过年的时候,我在五家分店分别给自己和家人预留了位置,但是最后还是给不断打电话来的客人了,等客人散场很晚的时候,我们一家人才在角落里找了一桌吃了个简单的年夜饭。”听上去挺凄凉的。而这也是今年外婆家不做年夜饭的主要原因之一。“那么多朋友都打电话来要求预留,可是位子就那么几桌,肯定有好多人是摆不平的,所以我生意好做,做人难做啊。干脆不做年夜饭,也就不会有这种难题了。”

Galanz 格兰仕

格兰仕 3人厨房

巧用微波炉做烧烤

新年到了,会有很多聚会。呼朋唤友喝啤酒吃烧烤已经成为年轻人的最爱。可是你知道吗?其实自己在家就能做烧烤。买些鸡鸭鱼肉,取出专用的微波炉烧烤调料,稍加调和后放进微波炉里,只需5分钟,香喷喷的烤肉就出炉了。微波炉里做烧烤,解决了过去在油炸食品时室内所产生的油烟污染,更是为了避免油炸食品对人们的身体健康带来的危害,而且还能保持厨房的干净。

在厨房工程日益推进的今天,人们更加重视少体力、益健康的美食与环境优化的相互衔接,坚决让污染环境的油烟远离厨房,同时又要坚持每天都有好口味,而微波炉烧烤正是人们在安全卫生的

条件下吃烧烤的理想选择。

教大家用微波炉做烤肉的一种方法:

原料:猪里脊肉、青椒、胡萝卜片、湿淀粉、精盐、味精、料酒、清汤、葱。

制作:猪肉切成薄片,用刀略拍使其松软,青椒切成方块。肉片内加入葱末、精盐、湿淀粉、料酒、清汤、味精调匀略腌,然后逐片穿在竹签上。烤盘擦净,放入肉串,用微波炉高段火力烤3分钟,取出翻转一下,再烤2分钟即可。

特点:芳香四溢,滑嫩鲜美。

注意:青椒片、胡萝卜片穿在竹签尖端,让烧烤也多一份点缀。

温馨提示:微波炉烧烤时,微波炉门要关紧,有异味要及时清理,确保安全。