

视点
事件

正宗上海本帮菜！ 这里的年夜饭套餐味道嗲

文 / 记者 吴峰琳 施悦炜 图 / 资料

年夜饭,又叫团圆饭、团年饭,是中国人一年当中最重要的一餐。无论身在何处,我们都会赶回家和家人团聚,共享这顿重要的晚餐。日前,位于徐汇区长桥街道罗秀路108-1号一楼的睦邻社区食堂特别推出了年夜饭套餐,6道硬菜让居民在团圆的日子里也能吃得好又健康!

午间,当记者来到睦邻社区食堂时,现场已排起长队。不少居民趁着排队间隙仔细了解年夜饭,直接下单的老顾客也不在少数。而厨房里,有着30余年烹饪经验的厨师正大展身手,从片鱼到浇汁,游刃有余,一道松鼠鲈鱼很快就做好了。松鼠鲈鱼在烹饪过程中,鱼肉经过炸制,呈现出金黄色的外观。咬一口,外皮酥脆,内部的鱼肉则保持着足够的嫩滑和鲜美。加上酸甜可口的酱汁,口感层次丰富,味道十分浓郁,让人一吃难忘。

其它几道菜在出品上也同样可嘉。油爆虾色泽红亮,外脆里嫩;樟茶鸭皮酥肉嫩,香气四溢;本帮鳊鱼丝滑爽口,回味无穷;四喜烤麸甜中带咸,口感独特;拆骨红焖蹄酥烂入味,肥而不腻。据食堂总负责人吴炯介绍,这6道菜都是老年人的怀旧菜。因为是年夜饭,所以选用的都是具有美好寓意的上海本帮菜,如蹄髈寓意着团团圆圆,鱼则代表年年有余,鳊鱼不仅有着长长的寓意,在口感上也较软糯,符合老年人的喜好。

对于不方便做饭的居民来说,干净卫生的社区食堂可谓首选。已经预定了3套年夜饭套餐的居民朱阿姨赞不绝口,“我基本上两天来吃一次,这个饭店对我们老年人而言很方便,环境好、味道嗲,工作人员的服务态度也蛮好的。”

顾客的认可来自工作人员的用心。在睦邻社区食堂进出口旁,两块白板十分显眼,上面分别写着“您最喜爱的人”“菜品评比表”“您最想吃什么菜”,每位前来用餐的顾客都可以在上面表达自己的想法。食堂每个月会进行复盘总结,上架顾客想吃的菜品,下架顾客不喜欢的菜品。贴心的服务也让每位顾客都在这里感受到“家”的氛围。

佳肴摆满一桌,食物香气弥漫,快乐的气息充满了家中的每个角落,这便是中国人一年中最重要的一餐。吴炯告诉记者,“年夜饭的菜品都不是预制菜,每一道菜都是在居民预定后,食堂配送原材料,由厨师当天制作,不含任何添加剂。我们建议当天食用,如果没有吃完或想要留着第二天再吃,一定要放在冰箱里冷藏,完全加热后再食用。”



288元的团圆套餐,足足有6道硬菜,可供6~8人食用,您心动了吗?目前,睦邻社区食堂年夜饭套餐已开始接受预订。预定时间截至2月5日16:00,取货时间为2月9日14:00前。2月8日至2月9日取餐预订已满,2月5日至2月7日还有取餐名额。现在预定还会赠送价值78元的饮料一箱。

