



闲暇时，去私家厨艺课堂学做一道开胃的小菜，正成为流行于上海白领、全职太太以及外国人中的一种休闲新方式。

私家厨艺课堂的私房美食教师应运而生——他们，不同于传统烹饪专修学校的科班老师，务求培养出煎炒蒸炸样样精通的饭店名厨，只是为了让那些将“洗手作羹汤”当成一种生活情趣的学生们，粗通几样时髦厨艺，能在需要的场合“露一手”，或者，帮助好奇的外国游客从饮食入手了解一下当地的文化、市井的生活。



炒面如何做，老师在灶台上边做边讲解

# 私房美食教师 教你做出讲究的饭菜

本报记者 孙云文  
本报记者 陈意俊 摄



郭丽娟老师为学员示范

## 学做小笼包成旅游项目

曾是新雅饭店点心师傅的郭丽娟，很喜欢现在的新身份：中华料理教室点心老师。她的学生大部分都是外国人，其余则是上海本地的全职太太和外企白领。

采访这天，一个30余人的日本游客团正依次走下旅游大巴，来到东平路上的这间玻璃房。在日语导游的翻译下，郭丽娟和同样从名饭店跳槽出来的搭档开始手把手地辅导日本游客做小笼包。

尽管教室准备了中、英、日三种语言的教材，但现场指导更加重要，所以，郭丽娟会绕场一周，帮这个学员的面团加清水，帮那个学员捏褶子。1小时后，形态各异的小笼包陆续完成，到了大家最期待的时刻——上笼屉。时间一到，在热气腾腾的蒸汽中，大家迫不及待揭开盖，找出自己的作品与大家分享，日语惊叹声不绝于耳。

## 中外学员需求各不相同

除了较早开张的中华料理教室，沪上其他美食教室也陆续出现。

几名私厨老师告诉记者，每个国家的学员都各有特点。中国学员主要是全职太太、“文艺女青年”和外企白领，其中，全职太太喜欢学做家常菜，文艺女青年喜欢烘焙西式甜点，外企白领喜欢搞团队聚会和公关派对。

外籍学员同样泾渭分明：欧美国家的学员男女皆有，还有几个男青年结伴来学做菜的，中华料理教室碰到过的最聪明学员，就是与两个男性同事一起来学拉面的一个墨西哥小伙。日本等一些亚洲国家的学员则以女性为主，其中，日本太太的求知欲最突出的，她们会一丝不苟地记笔记、拍照，恨不得把小笼包的每个褶子都捏得跟老师的一模一样，然后把成品打包带回家，在先生面前露一手。

## 草根美食高手也受欢迎

除了专业私厨课堂全职或兼职工作的改行大厨，半路出家的草根达人也是很受欢迎的私厨教师。例如，由几个全职太太创办的“@美厨美食课堂”，从2012年9月发布首条微博至今，已拥有7000多名粉丝。

昔日公关男、今日厨艺达人“@0鱼非0”也是有1.4万名粉丝的草根达人。美食真人秀《顶级厨师》冠军魏瀚最近也开了一家美食教室。达人们一般每次教10至20人学三道菜，每人收费300元，微博召集令一发，立刻应者如云。教完烹饪，与粉丝们合影留念，受欢迎程度丝毫不亚于娱乐明星。



私家厨艺课堂里很是热闹



在中国点心课上，学员们正在学做小笼包

小笼包出笼了，大家一起快乐分享

郭丽娟老师耐心地教学员做小笼包的指法

