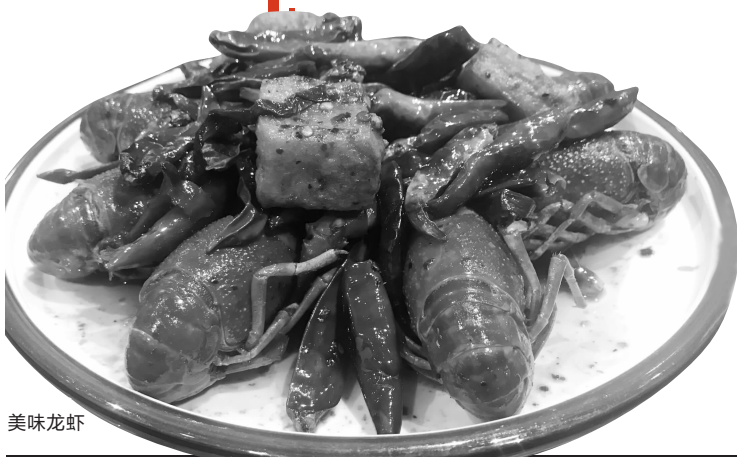


快报
调查

热线:96060

免费吃小龙虾月薪两万，品虾师却有话说不止吃喝



美味龙虾

近年来，随着小龙虾的火爆，也带火了品虾师这一新兴职业。在吃货们的眼中，品虾师顿顿吃美味的小龙虾，还可以有钱赚，真是羡慕得口水都掉下来了。品虾师真实情况如何？现代快报记者就采访了一位在南京的品虾师。她叫兰焯，28岁，今年是她当品虾师的第二年。虽然别人眼中的她，既有钱又有得吃，但她说，品虾师并不是吃吃喝喝就可以的，要求高着呢！

现代快报+/ZAKER南京记者
徐苏宁 于露 文/摄(除署名外)

日常

每天都要吃小龙虾

8月2日，现代快报记者见到兰焯时，她正从龙虾店后厨走进大堂。一件米棕色的上衣配了黑色背带裙，架着眼镜的脸素面朝天，挂着温和的微笑。如果不说，很难想象到兰焯从事的职业是什么。

要问什么样的龙虾最好吃，兰焯可是专家，“我们建议食用6到9钱即30到45克的中等龙虾，因为经测评，这么大的龙虾虾肉百分比含量是最高的。看龙虾一个是要看腹部：白腹，有些偏黄没有问题，如果过白可能就是用粉洗过。”

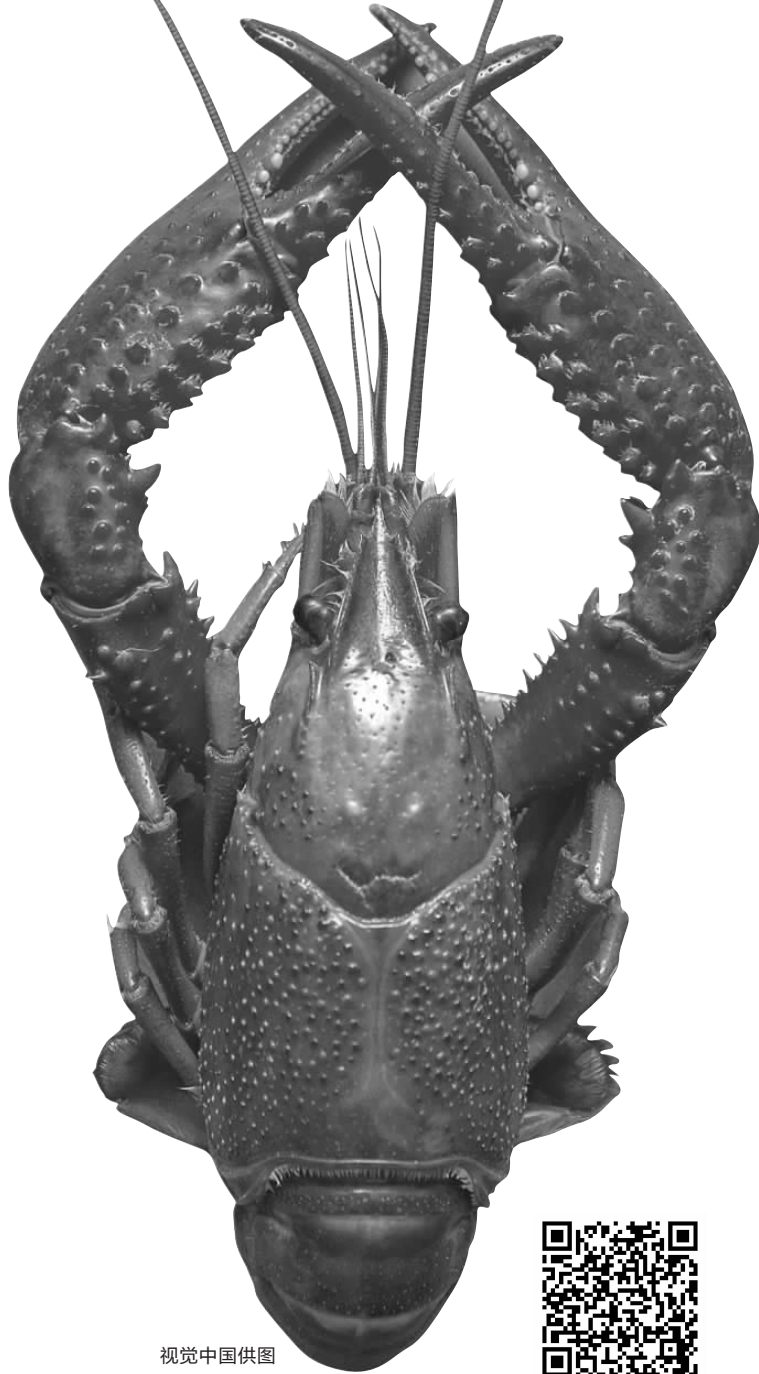
今年28岁的兰焯，去年应聘进入南京一家网红连锁龙虾店，成为了一名品虾师。对兰焯来说，每天至少要吃1至2斤龙虾。

曾有一次，兰焯一天品尝了十几种口味的小龙虾：咖喱、鸡汁、蛋黄、椒盐、清水、芥末、雕梅……一应俱全。

工资

月薪两万左右

而最让人羡慕的是品虾师的收入。“我的月薪在2万元左右，其实就目前的工作量来说，我觉得是对得起这份薪酬的。”



视觉中国供图



扫码看视频



怎么挑龙虾？要看腹部



兰焯在品尝龙虾

工作

给小龙虾和厨师打分 调制不同的口味

“但光会吃肯定是不行的，”兰焯说，“其实这个职业并没有大家想象得那么简单。”她介绍，这个工作需要灵敏的嗅觉和发达的味蕾。据介绍，品虾师要对虾的品质、品种、口感、产地、生长状况、配料成分都能准确做出判断。而且每次吃完后，都要用牛奶和水漱口，以保证最好的味觉状态。

“目前，我负责线下8个门店的品质的控制，对于后厨的卫生、做龙虾的操作步骤、口味等方面进行品控。”

兰焯还有一个重要的任务，就是要调制出不同的口味。“江浙沪、广州、北京……这些地区的人比较喜欢吃小龙虾。但实际上每个地方的口味是不一样的。我们要对小龙虾的盐度、糖度等进行品评，调制出当地人最爱吃的口味。”

拿南京人来说，南京人喜欢两种口味，香辣和蒜蓉。“南京人偏甜口，这两种味道都偏甜。根据这个喜好，按照业内的标准，我们了解到南京人的甜度大概在13—15，而无锡人的甜度会更高一点，能达到19—20。”

兰焯解释，“如果小龙虾是工厂化大批生产，那么就可以定下来所有的参数，同批次的口味一般是不会变的。门店的话，也是一样，火候、烹饪的时长、调料的用量，都会影响小龙虾的口味。比如时间长了，蒜蓉就会发炆，失去它蒜香口感。我就是要通过我的品评，去制定出详细的操作说明，时间是多少、用料是多少等等。不过，即使定下了这些参数，不同的厨师烧制也会有不同的口味，所以我们会对厨师进行打分。”

苦恼

天天吃，长胖了20斤

“因为我每天的生活都是围绕龙虾转，所以工作之外的时间，我都不吃龙虾，真是吃够了！”在采访过程中，兰焯感慨，“一天要吃好多斤龙虾，我都长胖了。”兰焯计算过，入职至今，自己的体重已经上升了20斤。其实，龙虾属于高蛋白低脂肪的食物，但酱料高盐高糖。而对一名品虾师来说，酱料是必须要品尝的。兰焯笑着说，“我走上了一条长胖的道路。”

除了体重增加，当别的女孩儿打扮得漂漂亮亮的时候，兰焯只能素面朝天。“我们不能化妆。因为不管是化妆品的香味还是里面的香料，对我的嗅觉和味觉都有很大的影响。所以我尽量不接触化妆品，防晒的也不涂，只戴帽子防晒。”

前景

外地有年薪70万的

去年，南京一网红连锁龙虾店招聘“品虾师”引发了网友们的热议，而兰焯就是在这场招聘中脱颖而出。该店相关负责人告诉现代快报记者，招聘活动在去年7月举行，“月薪2万多，现场应聘的有100多人，他们都是之前做生鲜产品质检之类的，因为原来(品虾师)这个职业是没有的。”

记者了解到，今年该店铺并没有继续招聘“品虾师”。“一般做冻虾的龙虾生产工厂需要品虾师，来保证龙虾口味和规格。”该负责人称，去年主要是针对线上的冻品进行招聘。在他看来，“品虾师”这一新职业兴起，也是小龙虾向标准化和正规化发展的一个过程。

“我喜欢吃，因为喜欢吃，所以才加入这个行业。”在兰焯看来，品虾师这一职业很有前景，“国人喜好龙虾，连锁工厂公司都在扩大，这些公司更需要品虾师这类复合型人才。”兰焯透露，品虾师的月薪与其业绩挂钩，在湖北一些有经验的品虾师年薪可达70万元以上。