

美食达人

□ 记者 杨柳文/图

在不知不觉中,又一个情人节向我们悄悄走来。这是一个表达爱意的日子,这是一个互诉衷肠的时刻,情人节从来就是浪漫的代名词。

对于情人节,过节不是重点,重点是借过节之名向心爱的人表达心愿。不需要多奢侈豪华,可以是温馨的烛光,也可以是亲手做的一盘美食,只要饱含着眷眷情意……

甜蜜 80 后 玩转 DIY



他们做的美食是戚风奶油蛋糕。

为什么做蛋糕?

情人节,送花,太老套;送饰品,太贵;送秋波,太累。一腔情意不知如何表达,想想儿时父母在厨房里一起做饭的温馨情景,试试一起做蛋糕吧!

家住西工区的李娟和申朋飞是一对甜蜜的80后情侣,情人节他们不想去酒店、餐厅里凑热闹,两人有别出心裁的想法,他们要一起做漂亮的蛋糕,表达自己浓浓的爱意,共同度过这个浪漫的节日。

昨日,李娟和申朋飞一起来到一家位于新都汇附近的DIY手工烘焙坊。在烘焙坊里,店主已为他们准备好了所需的原料和工具,两人洗净双手,换上围裙,相视一笑,开始工作了。

这次,他们要做一个心形蛋糕,所需原料有低筋面粉、鸡蛋、幼砂糖、纯牛奶、葵花籽油和鲜奶油。李娟先把蛋黄和蛋清分开,在蛋黄中加入油和牛奶,搅拌均匀。别小看李娟年龄不大,也是第一次尝试做蛋糕,可操作起来有模有样,很有家庭主妇的派头。

李娟和申朋飞配合默契,一个打蛋清,一个搅拌蛋黄面糊,看到这情景,我真觉得厨房也是个制造浪漫的好地方。不一会儿工夫,蛋清打好了,蛋黄面糊也搅拌好了,李娟把它们融合在一起,倒入模具,送入烤箱,开始烤蛋糕了。

20分钟后,一个金黄色的心形蛋糕胚新鲜出炉。李娟和申朋飞又一起对蛋糕进行装饰。蛋糕做成什么样?申朋飞早已胸有成竹:“中间放一朵火红的玫瑰,代表你是我的唯一,再用奶油裱上一圈花边,象征我们的爱情甜甜蜜蜜。”他俩举手投足间的默契展露无遗,一个美丽并蕴涵独特意义的蛋糕展现在我们面前。那丝丝的甜,浓浓的香,像一缕化不开的柔情围绕在身边。

做完了蛋糕,两人意犹未尽,又共同做了一盘香甜的卡通曲奇饼干,让那醉人的甜香萦绕在这个浪漫的情人节。



寿司代表我的心



她做的美食是寿司。

为什么做寿司?

操作简单,造型美观,时尚别致。

家住高新区春城路的“美丽心情”是典型的生活型女性,她兴趣广泛,在厨艺方面更是了得。这个情人节,她打算给老公做一盘寿司,表达自己的爱意。

“美丽心情”会做不少美食,做的寿司更是一绝,让人严重怀疑她受过专业培训或得到过某位高人的真传。虽然她谦虚地说是在网上随便看看,然后自己琢磨着做的,但不少在日本留学多年的留学生吃过她做的寿司后,都说和他们在日本吃的一样,非常正宗。

“美丽心情”介绍,做寿司的原料有大米、鸡蛋、紫菜、黄瓜、胡萝卜、肉松、火腿肠、沙拉酱、黑芝麻、白醋、盐和白糖。

做寿司要先蒸米饭,将大米和水按1:1的比例混合,用电饭锅煮熟,若想增加米饭的黏性,可在大米中加入少量的糯米。

米饭蒸熟后,加入少许寿司醋,拌匀。家中若没有寿司醋,可自己调制,在白醋中加入少许盐和糖就行了。为了增加寿司的香味儿,还可以在米饭中撒一些黑芝麻。

米饭要放凉一些才能进行下一步操作,否则热米饭会把紫菜烫变形。趁着米饭晾凉的工夫,可以准备其他材料。“美丽心情”将鸡蛋打成蛋液,加入少许盐,放在平底锅中用小火煎成蛋皮,将蛋皮切成细丝。然后,她将黄瓜、胡萝卜、火腿肠都切成细丝备用,若想口感更好,还可以将胡萝卜丝用油炒一下。

当米饭晾到温热时,就可以做寿司了。“美丽心情”将紫菜平铺在寿司帘上,放上米饭,用勺子抹平,再抹上沙拉酱,放上黄瓜丝、胡萝卜丝、火腿肠丝、蛋皮丝和肉松,将紫菜卷起,捏紧,用刀切成小段装盘即可。

丰盛的烛光晚餐、醉人的葡萄酒香,情人节就快到了,人云“爱情由胃而生”,这一天当然要在餐桌上下点工夫,一顿浪漫的晚餐必不可少。那么,处于不同恋爱阶段的情人们该点些什么菜,又有哪些禁忌呢?

外出吃饭点啥菜

清爽宜人—海皇火龙生鱼柳

你和他(她)刚刚相识,彼此都想给对方留下一个好印象,更希望这段恋情有进一步发展的可能,一些卖相清爽、回味无穷的菜品最适合你们。

推荐菜品: 这道海皇火龙生鱼柳一看就让人赏心悦目,做法是先把鱼柳炒熟,再加上火龙果,撒上炸酥的小鱼干,吃起来感觉鱼肉的鲜香和火龙果的果香交织在一起,越嚼越觉得味道绵长。

环境建议: 幽雅又清静的咖啡厅、私房菜馆。

不宜: 一些含汤汁的菜品容易弄得双手及餐桌一片狼藉,实在不雅。牛筋、爽肚等较有嚼劲的菜品也不宜点。

热辣缠绵之咖喱什菜煲

处于热恋阶段的你们需要点一些能刺激味蕾的菜品,借以为火辣辣的爱情“煽风点火”,川菜、湘菜、泰国菜很适合你们。

推荐菜品: 这道咖喱什菜煲颜色艳丽,口感香浓、厚重,辣在嘴里,甜在心里。

环境建议: 餐厅风景优美,可为爱情助力。

不宜: 冷菜、冷盘可能爽了嘴巴却凉了心,建议少点。

浓情蜜意之港式粉丝焗虾

双方的关系趋于稳定,此时点菜可以多照顾彼此的口味,不妨各自点自己爱吃的菜,或是点点螃蟹、大虾等需要动手剥壳的菜品,你剥了给我吃,我剥了往你嘴里塞,浓情蜜意尽在不言中。

推荐菜品: 港式粉丝焗虾的做法颇有特色,以三层肉和大量蒜头铺在锅底,大虾和粉丝放在上面,淋上秘制的汤汁,大虾比常见的做法更觉口感咸鲜,蒜香浓郁。

环境建议: 对环境没有特殊要求,可以多尝试各种不同环境、不同菜式。

不宜: 菜价过于便宜的菜肴会让对方怀疑你的诚意,所以这一餐多半要豁出去,多放点血了。

(张迪)

浪漫情人节 美食也多情