

女人变形计

女人节 导购变成美厨娘

□记者 高亚恒 文/图

男人说,女人在厨房中忙碌的身影是最美丽的;女人说,看着一家老小把自己亲手做的菜吃光是最幸福的。

跟许多80后女性一样,王府井百货玫姿专柜的导购员席新丽也不太会做饭,虽然她一直想学,但不喜欢油烟味儿。3日,为了帮席新丽在今年“女人节”完成当幸福“美厨娘”的心愿,记者和她一起来到王府井百货的双立人专柜,跟导购员贾女士学做几道零油烟的拿手菜,给家人一个惊喜。



盐焗大虾

1 在百货商场学做饭,这事挺新鲜



蛋卷

“在王府井工作了好几年,都不知道双立人专柜提供免费教顾客做菜的服务,无论买不买锅,都可以来学。我今天来学几手,回家让孩子尝尝。”席新丽说,自己不太会做饭,中午都是在外面买饭吃,偶尔做饭也只是熬点粥。

听了席新丽的这番话,贾女士决定先教她蔬果摆盘。“别担心,6岁以上的小朋友都能学会。”贾女士的这句话,让席新丽的紧张情绪缓和了许多。

随后,席新丽在贾女士的指导下,先用水果刀将胡萝卜和黄瓜分别切下一个薄片;然后用剪刀将薄片从中间剪开,沿着胡萝卜外侧的半圆形剪出一道细细的丝,末端不剪断;最后,将两片胡萝卜相对放在盘边,把黄瓜放在胡萝卜上面,一个漂亮的小蝴蝶就做好了。

之后,席新丽还学会用珍珠果做小兔子造型。“我打算回家给女儿做一盘‘小兔子’,她一定很喜欢!”席新丽说。

2 20分钟做出4道美食,这事挺神奇

看着席新丽信心大增,贾女士决定教她做红烧肉、盐焗大虾、蛋卷和奶昔。“学做这么多菜,那得要多长时间啊?”席新丽问。贾女士笑着说:“很快的,最多20分钟。”

席新丽在贾女士的指导下,将五花肉切成丁,然后放入STAUB珐琅铸铁锅里,加入少许料酒、生抽、老抽、白糖、花椒、蒜瓣、辣椒和水,用电磁炉的中火煨炖。“STAUB珐琅铸铁锅的导热性非常好,独有的自循环花洒设计能牢牢地锁住水分,令食物鲜嫩多汁更入味。”在贾女士说这话时,水就滚了,她将锅盖儿盖上,转至小火。

这时,席新丽已将大虾洗好,并用厨房纸将虾身上的水吸干。贾女士用小火将另

一个STAUB珐琅铸铁锅预热,然后教席新丽在锅底均匀地撒一层盐,盐热后将虾铺在上面,再撒上花椒。“和做红烧肉一样,把盖儿盖上就不用管了。”贾女士说,趁着这会儿空当儿,可以调制一杯香蕉奶昔。

制作香蕉奶昔用的是一款多功能料理机,这个机器共有5个全钢刀头,不仅可以做肉馅,还能打奶泡、和面。在贾女士的指导下,席新丽将一整根香蕉放入工作杯中,然后倒入一包酸奶,用研磨器在工作杯中研磨了不到1分钟,一杯酸甜可口的香蕉奶昔就做好了。此时,红烧肉和盐焗大虾的香味儿扑鼻,席新丽打开锅盖一看,两道菜已全部完成。

考虑到席新丽的女儿爱吃甜点,贾女士还教她做了一道西式甜点——蛋卷。

“做蛋卷用的锅导热性要好,密闭性也要好,而且不能粘锅,这样做出来的蛋卷才香、软、弹。”贾女士说,这次做蛋卷要用的是澳林不锈钢锅,做法十分简单。首先,将锅预热后倒入少许油;接着,打两个鸡蛋,加两勺糖和少许盐,用多功能料理机打出泡;再加入与鸡蛋体积相当的面粉,用料理机打成均匀的糊糊后,倒入已经热好的锅中,盖上盖儿等待五六分钟即可。

席新丽简直不敢相信,自己竟然在短短20分钟内,做好了4道从未做过的美食。“这个‘女人节’我要变身‘美厨娘’,给家人一个惊喜!”席新丽笑着说。



席新丽(左)对自己做的菜很满意



STAUB珐琅铸铁锅