

摇动的爆米花机炒出香香的板栗

□记者 李卫超 文/图

在许多人的记忆中,随着老式爆米花机砰的一声巨响,新鲜的爆米花便出炉了。其实,这种老式爆米花机也能炒出香喷喷的板栗,您见过吗?

昨日中午,在玻璃厂路上,张师傅在用老式爆米花机炒板栗,吸引了不少路人驻足观看、品尝购买板栗。

老式火炉、葫芦形压力锅、鼓风机构成了张师傅炒板栗的主要工具。和做爆米花相比,用老式爆米花机炒板栗缺少了砰的一声巨响。张师傅解释:“做爆米花和炒板栗有一定的技术差异,炒板栗时要等板栗在压力锅中炒好后,把压力锅内的气慢慢放出来,之后再将其倒出来。如果像做爆米花那样砰的一声放出的话,板栗就会变成一大块板栗饼。”

老式爆米花机炒出的板栗味道如何?正在购买板栗的邢女士给出了评价:“前几天见这个师傅在附近炒板栗,觉得做法新鲜就买了点儿尝尝。感觉板栗不那么干,还特别软。另外,炒板栗的整个过程都能看到,不用担心有人在炒板栗时添加什么东西。”

张师傅是新安县人,出生于1948年。年轻时主要从事木工工作,前些年的一天夜里看到街头卖爆米花的生意不错,便开始卖爆米花。十几年下来,他把自己的老式爆米花机改装成电机带动传统手柄摇动,他用老式爆米花机不仅能做爆米花,还能炒板栗和白果。



专心致志炒板栗



随时注意压力表



板栗进入压力锅



香喷喷的板栗要出锅了



顾客挑选板栗



洛陽社區 洛陽人的網上家園

时事

文学

休闲

教育

户外

娱乐



BBS.LYD.COM.CN

广纳言论、开放包容的大型网络互动交流平台

注册人数超过**30万** 日均页面点击量超过**6万**