



□连麦

一见钟情咖喱饭

当你第一眼看到的时候就知道这是最正确的选择。爱情不需要迟疑,就如同咖喱扑鼻而来的独特辛辣和浓郁,一瞬间就让人爱上。

浓情蜜意可丽饼

煎饼与馅料的完美结合,每一口都是满当当美滋滋的。琳琅满目的馅料被放在一起,反而变得更美味,不可思议如同热恋中的男男女女,没有缺点只有优点。

梁实秋曾经说过,吃一顿好饭菜,人生观都会改变。两个人谈恋爱虽然约会地点可能是公园或者电影院,但恋人们总会提议“一起吃个饭吧”。不得不说,爱情与吃饭有着千丝万缕的关系。美食不一定美在它的味道,更主要的是承载了一段记忆,让人感伤让人神往,总有一个味道能让你泪流满面。看着熟悉的美食,仿佛又见到了昔日的恋人。



爱情与美食之间的千丝万缕

越爱越恋麻辣小龙虾

红彤彤的小龙虾很漂亮,吃到嘴里辣的让人不停地流汗,却不想停下来。吃小龙虾不是件轻松的事,就像恋爱,让人沉醉,让人辛苦,没有耐心的人是不能体会到那最好的味道的。

相思成灾红豆酥

金黄酥脆的外表下永远是甜糯的红豆沙,就像你知道永远有那么一个人让你在思念。红豆酥的滋味,思念的滋味,早已尝过千百次,可是想念却不曾停止。

如影随形蛋炒饭

每一粒米饭上都紧紧包裹着金灿灿的鸡蛋,大有生死相随的架势。恋爱中的两个人如胶似漆难舍难分,天涯海角都陪你去。

百般滋味麻辣烫

爱情好像一锅麻辣烫,百般滋味尽在其中。看似不相干的食物在经过“赴汤蹈火”之后,互相沾染了彼此的味道,最后变得又麻又辣又美味,再也不能分开。

一往情深水煮鱼

深情的爱就像一盆水煮鱼,雪白的鱼片,火红的辣椒,翠绿的小葱,嫩黄的豆芽,每一个画面都让人陶醉。鱼香,葱香,蒜香,辣椒香,连绵不绝袭击你的味蕾,每一种味道都激烈,鲜明,爱情里的每一个瞬间即是如此吧。

相厮相守排骨汤

一份美好的爱情,要像煲排骨汤一样细细煲。各种食材在锅里慢慢翻滚,就像那颗在爱里煎熬的心,甜蜜着,思念着,挣扎着。直到香气散开,才发现用文火煲的是一份流畅恒久可以厮

守到老的情感。

不离不弃打卤面

简单又不失营养,没有烦琐的烹调方法,也不需要太多的调味品就可以很美味。可以天长地久的爱情就像这打卤面,简简单单却可以品味一辈子。

每人一段恋爱与美食的故事,你的故事里写的或许是咖喱饭或许是打卤面。爱情与美食,很难说清到底谁成全了谁。不管美食还是爱情,拥有时不以为然,可淡出的时间久了,难免不去追忆,由此知道这份感情的珍贵,告诉自己珍惜从此刻开始。

有故事的传世名菜

清汤燕窝

素有“食界无口不夸谭”美誉的官府菜肴谭家菜“长于干货发制”、“精于高汤老火烹饪海八珍”,这是大家都知道的。在所有谭家菜的头菜中,清汤燕窝和黄焖鱼翅这两道菜为珍宝中的明珠,其原因除了谭家菜在高档干货食材的处理上有自己的独门秘籍之外,也和他们的汤脱不开关系。

“厨师的汤,唱戏的腔”,这句名言里说的就是谭家菜的清汤和谭鑫培老先生的唱腔。谭家菜的黄汤是千百年独一份的珍馐,这入汤的鸡一定要用自己觅食的走地鸡,只有皮紧、皮薄、皮下有黄油的走地鸡才能煨得出鲜美异常的谭家汤。除了整鸡外,汤中

还要加入提香的火腿,提鲜的瑶柱,以及干贝,整鸭等多种名贵食材,慢火细吊至少十钟头,待所有人汤食材的营养与美味全部融入汤中后,才会过细箩,出醇汤。而那些为汤汁鞠躬尽瘁了的名贵食材也就只能被弃,死而后已了。吊制出的汤分为浓汤和清汤两种,在清汤燕窝这道菜中用以煨燕窝的就是“汤清如水,色如淡茶”的清汤。

谭家菜对食材的讲究用“苛刻”二字来形容丝毫不过,清汤燕窝中的燕窝多采用泰国菲律宾的贡燕或血燕燕窝,利用水的冷热温度和精确到分钟的发制时间,耗时四五天,才能涨发出符合要求的燕窝食材。燕窝发成后经过反复的清水冲漂和细心的人工择毛去杂质后方可入清汤煨制。

端上桌之后的清汤燕窝装在盏中,形状饱满,色泽白暂剔透,入口清香扑鼻。置于案几之上和燕窝同时上桌的还有一壶至清的茶汤。依据春补肝,夏补心,秋润肺,冬补肾的中医滋补原理,谭家菜在每季的茶汤中都加入了不同功效的滋补名材一起熬制。冬季的茶汤燕窝中会加入补肾强身平痰去喘的虫草,慢炖多时,以达到滋补养生的功效。



菜要用头汤煨,这是谭家菜始终坚持的原则。在谭家菜十多种手法的鱼翅烹饪中,用色泽金黄、汤味醇厚、香气扑鼻的浓汤做出来的黄焖鱼翅力压群雄,是此中的翘楚。

黄焖鱼翅的汤入口的刹那,“中庸”一词立马映入脑海。此“中庸”不是说汤的滋味数平之辈,而是意指汤中咸与甜的口味博弈,当仁不让。如果头一口汤中客人能喝出来甜味或是咸味占上风,那么这道菜就是失败的。糖盐各半的烹饪手法使得谭家菜香鲜怡人,咸甜适口,南北方的食客都能接受。

黄焖鱼翅通常选用珍贵的菲律宾吕宋黄翅,整翅烹烧,同样是全凭温水泡发,绝不仰仗急发的任何添加剂,以免破坏营养成分。在烹饪的过程中,也绝不勾芡不使用任何化

学添加剂,完全靠几钟头的火,把鱼翅中的胶原蛋白全部炖入汤中,是以汤汁浓醇鲜美,翅肉翅针软烂糯香。在烹饪黄焖鱼翅的过程中,每一个细节和步骤都足以影响成败,一旦发翅过久导致爆皮,沙粒就会粘在翅肉和翅针上,影响口感;若出水去腥不当,出品就会腥气难当;倘若制时间不足,翅肉翅针就完全达不到软烂的标准;起锅调味失误,则会导致味道大相径庭。

和粤菜中讲究鱼翅爽口弹牙的法则不同,谭家菜出品的黄焖鱼翅软糯香烂,色泽金黄。因为谭家本是广东家庭口味清淡,但在取北方饮食精华的基础上,又融合了北方的浓厚醇香。经过6至8小时焖制出锅的鱼翅汁浓味厚,极为鲜美。



黄焖鱼翅

传说中中国名画家张大千常差人乘飞机到北京买刚出锅的某道谭家菜带回南京享用,这故事里的某道菜指的就是谭家的黄焖鱼翅。通常谭家菜会拒绝做头菜的情况只有一种,就是在头汤用尽的情况下。头

馒头和三国的渊源

民以食为天,随着回归自然食品的兴起,传统美食越来越受到人们的青睐。其实,这些食物的由来都有它美妙的传说。

馒头,相传三国时期,蜀国南边的南蛮洞主孟获总是不断来袭击骚扰,诸葛亮亲自带兵去征伐孟获。泸水一带人烟极少,瘴气很重而且泸水有毒,诸葛亮手下提出了一个迷信的主意:杀死一些南蛮的俘虏,用他们的头颅去祭泸水的河神。诸葛亮当然不能答应杀南蛮俘虏,但为了鼓舞士气,他想出了一个办法:用军中带的面粉和成面泥,捏成人头的模样儿蒸熟,当作祭品来代替蛮头去祭祀河神。打那以后,这种面食就流传了下来,并且传到了北方。但是称为蛮头实在太吓人了,人们就用馒字换下了蛮字,写作馒头,久而久之,

馒头就成了北方人的主食品了。

水晶饼的特色是金面银帮,起皮酥碎,凉舌渗齿,甜润适口。传说宋相寇准为官清廉,办事公正,深得民心。寇准有一年从京都汴梁回到老家渭南乡下探亲,正逢五十大寿,乡亲们送来寿桃、寿面、寿匾表示祝贺,寇准摆寿宴相待。酒过三巡,忽然手下人捧来个精致的桐木盒子,寇准打开一看,里面装着50个晶莹剔透如同水晶一般的点心。在点心上面,还放着一张红纸,整整齐齐地写着一首诗:公有水晶目,又有水晶心,能辨忠与奸,清白不染尘。落款是渭北老叟。后来,寇准的家厨也仿照做出了这种点心,寇准据其特点给它取了一个好听的名字,叫做水晶饼。

佚名

能吃的“软黄金”

青岛海福康海珍品有限公司位于青岛开发区薛家岛,以深海养殖捕捞,远离污染,出产的海参肉质厚,体质饱满,被誉为“软黄金”。公司专

业于海参养殖加工,生产销售,出品减少中间商环节,保证了质优价廉。海福康海参严格按照国家标准加工。每一个都是精挑细选,每一批都是严格检验,具有水法率高,肉质细腻的优点。在加工过程中严把质量关,杜绝掺假,不加盐、糖等。保持了海参原有的营养成分。号称:绿色天然补品!

公司在传统基础上,引进先进设备,专业于高档干海参、冻干海参、即食海参、高压海参、即食鲍鱼的研发生产。青岛海福康海珍品有限公司在同行业首批严格通过QS质量安全认证,杜绝掺假和防

腐剂,做到营养不流失的绿色健康高档海珍品。而且每一批都严格检验记录,有质检部门监督,出具检验报告。公司多年被评为



为“消费者满意单位”,“文明诚信企业”,中央电视台专访等。

海福康海参以“绿色健康、质量第一”连锁销售的经营模式,青岛海福康海珍品有限公司会一如既往地,不负厚望,以高品质、高服务给消费者提供货安全放心尊贵的海珍品产品。安雅