

# 看完星爷的《美人鱼》，你想吃啥？

小编馋癌入骨，医生说是晚期。2月14日情人节，小编并没有错过，除了在外面胡吃海喝了一顿，还观看了星爷的新片《美人鱼》。其实呢，整个故事脉络很简单，就是邓超饰演的富豪房地产商刘轩计划填海造陆。美人鱼长老派出部落之花，也就是林允扮演的美人鱼珊珊去刺杀房地产商，然后，就像大多数爱情片一样，刺杀的鱼和被刺杀的人坠入爱河……很多有逼格的影评人给这部电影评分三星以下，然而肤浅的小编观影全程一直在“哈哈哈哈哈嘿嘿嘿吼吼吼吼”……再然后就是，笑过之后莫名感到有些饿。

本报记者 杨万卿



## 我们一起做鸡吃呀？

对于吃货来说，印象最深的莫过于美人鱼珊珊和阔少刘轩定情在路边摊，用吃烧鸡这么“凶残”的活动交流感情。

听说吃烧鸡的镜头足足用掉了150只烧鸡呢！小编听了就羡慕嫉妒恨呀……

美食，的确是跨越种族，无需语言的沟通神物！

下面奉上家常烤鸡做法：

食材：鲜嫩鸡1只，味精、盐、酒、花椒、葱、姜、麦芽糖少许。

做法：

- 1.光鸡入沸水中煮3-5分钟，捞出沥干；
- 2.用味精、盐、酒擦匀鸡身，腌半小时取出晾干，再用麦芽糖均匀地涂在鸡身上(也可在鸡肚内放入香菇和葱)；
- 3.光鸡装入烤盘后进烤箱烘烤，胸向上25分钟，背向上15分钟，取出淋上香油即成。



## 章鱼刺身 还是铁板鱿鱼？

本片有一个非常出彩的人物，罗志祥饰演的八爪鱼八哥。而八爪鱼这个角色原是周星驰准备自己出演的，罗志祥在整部戏里面演的时候，全程没有穿裤子。

嗯，那个人，好像一条八爪鱼啊。

他是人鱼族，谋划刺杀行为闹出很多笑料。总之！罗志祥演的八爪鱼太可爱了！尤其是看他 and 奇怪的人鱼大妈对戏，简直觉得他颜值突破天际，小编想请他吃饭！想在他周围炸一百八十个鞭炮来



表达小编的喜爱！

不过，小编想得更多的是：这大八爪鱼腿，好想去吃章鱼刺身、铁板鱿鱼什么的……

下面奉上章鱼刺身的做法：

- 1.包装的八爪鱼足放室温下解冻；
- 2.芥末一小包；
- 3.面板用热开水冲洗一遍，放八爪鱼足；
- 4.用水果刀切成片；
- 5.八爪鱼片全部码在碗中；
- 6.小碗倒入酱油，碗边挤入芥末搅拌均匀。吃时，八爪鱼片蘸酱吃。



## 烤鱼还是咸鱼？

林允这位年轻的星女郎，目前被爆出了很多黑料，也赢得了不少赞誉，更是刚刚被曝光与冯绍峰的恋情，这是要火的节奏吗？小编比较喜欢她的长相，拥有嫩得能掐出水儿的漂亮脸蛋，在剧中的表现也是可圈可点，即使胸小了点，也没什么关系嘛！

林允在片头出场时，指着一个鱼尾人身的玩偶说：这不就是咸鱼嘛！对，风干的咸鱼被挂在绳子上，随风摇曳，小编感觉也挺美。

不过剧中最后林允扮演的美人鱼珊珊被女二张雨绮用热武器击中，尾巴都糊掉了竟然没有毁容，小编觉得，这时候案发现场的味道一定是烤鱼味！嗯，原谅小编又跳戏了，确实很久没有吃烤鱼了嘛。这一点也不好笑。



下面奉上家庭自制烤鱼的做法：

- 1.草鱼一条1斤-1.5斤，请卖鱼的剖好后拿回来洗干净。把鱼腹部的黑膜刮干净，从背上把鱼分成两瓣，沥干水；
- 2.在鱼身上割一些口子，两面均匀地抹

上盐，盐分可以比平时的量稍微多点。再淋上生抽、料酒，撒上胡椒粉、五香粉，放上姜片、葱头，拌匀，腌制2-3个小时；

- 3.在腌制的过程中可以准备配菜，比如西芹、黄瓜、藕片和香菇；
- 4.鱼腌好后在烤盘底部抹一层油，放上西芹和藕片垫底，防止烤的时候黏；
- 5.把腌好的鱼两面抹上油，内面朝上，放入预热220度的烤箱，烤20分钟；
- 6.烤好的鱼拿出来，表面有一些焦黄就表示烤得差不多了。把鱼翻面，继续烤5分钟；
- 7.在烤的过程中，准备配菜。热锅，倒入油烧热，放入4大勺剁辣椒，炒热；
- 8.倒入准备好的配菜，加入3大勺盐，翻炒片刻；
- 9.倒入水没过，水开始热的时候，放入少许味精，盛出；
- 10.倒到烤好的鱼上，放入烤箱烤5分钟。拿出后撒上香菜。就可以美美地开吃啦！