

# 济南吃货妹子的美食日记

以前,小编见过有个暖男为吃货女友写日记,一颗火热的吃货心被暖得不要不要的。这次,济南一名吃货妹子巾帼不让须眉,写了自己与男友相识相知相恋的“美食之旅”,骄傲地说一句,济南妹子就是这么诚实且有才!下面,随小编一起看看这位幸福的吃货妹子和自己的真命天子一路走来都吃了什么吧!

“遇见你时,我刚刚被分手,和闺蜜在文化东路的小店里撸着烤串和羊肉汤。烤串挺好吃,汤也很美味,也许是我胡椒放得太重,更不该学别人借酒浇愁。鼻子这么酸呢,连眼泪都快出来了,连你的名字都不知道,就眼泪鼻涕蹭了你一身。”



“第二次见面是在佛山街的一家日本料理店里,想请你吃饭道歉来着,这家料理店有款寿司真好吃啊,里面是蟹柳和黄瓜,我一口气就吃了两份。总觉得你似笑非笑地看着我,好像等我做些什么,但寿司实在太好吃了,我把道歉这码事给忘了。”



“第三次见面,我们去吃的烧烤,就是火爆济南的回民小区。哎呀……那么多人啊,你很体贴地要了包间,还给我买了酸奶,烤串真的太好吃了,尤其是鸡翅,怎么能那么酥烂入味呢!我嘴里叼着个鸡翅,手上举着个鸡翅,嘴里手上都油花花的,你一定没见过吃相这么差的女孩吧!”



“后来我们一起去南部山区摘樱桃,郊区和市区温差真大啊,我还很臭美地穿了短裙。后来活动结束了,你带我去吃火锅,那真是一家好吃又实惠的餐馆,翻滚的牛肉和蔬菜迅速填饱了我的胃,都不觉得冷啦!”



“我们公司组织去旅游,无论去哪里,都想把好吃的拍下来分享给你,你去接我机,还带了我最爱吃的榴莲酥,然后我们一起去芙蓉街喝甜沫吃油旋,出去呆得久了,还是最想念老济南这一口。”



“夏天到了,济南爱吃小龙虾的人开始疯狂了,我们和一大群小伙伴浩浩荡荡地去吃虾。我最喜欢麻辣的,你帮手残的我剥了壳,然后把肉放我碗里,那个时候我就在心里想,把肉都让我给我吃的,一定是好人!”



“秋天是吃螃蟹的季节,看着朋友圈里晒螃蟹的人真的好馋啊!你专门学会了挑螃蟹,做螃蟹。香辣蟹真是满口香啊,蒸螃蟹也超级鲜美,最爱吃蟹黄……除了鲜美,简直找不到别的形容词啦!谢谢你把蟹黄都给我”



“终于到了冬天,已经有点圆润的我可以把肉藏起来吃点甜食啦!正好赶上了我们俩的生日,我帮你在蛋糕妹订了好大的双层水果芝士蛋糕,你却买了我最爱的巧克力蛋糕。芝士丝滑诱人,而巧克力蛋糕简直就像在吃一块超大超软的巧克力,好幸福!至于体重什么的,让它见鬼去吧!反正你说过喜欢胖乎乎的我。”



“我们快要认识一周年了耶,很开心能够遇见你,有句话一直想跟你说:爱就是一起吃很多很多顿饭。我希望,今后的每一顿饭,都有你。”

本报记者 杨万卿 整理

## 三八节,吃货厨娘自制:吃一口心也会“酥”的榛子酥

本期厨师 大蚊子

最近被大热韩剧《太阳的后裔》的男主角迷得五迷三道。服完兵役后的宋仲基一身精悍肌肉加持,增添了几分坚毅男子汉气息,配上清秀善良的男孩脸,男神妥妥的。高颜值加上天然的顶级撩妹技能,分分钟帅裂苍穹,收割一票少女心。无怪乎微博微信上一堆新晋迷妹捶胸感慨自己“看一部剧换一个男朋友”。

刷完《太阳的后裔》“宋宋”CP,还记得之前大热的国产剧《琅琊榜》里青梅竹马的靖王苏哥哥CP吗?苏哥哥说,靖王最喜欢吃的就是榛子酥,可自己却吃不了,吃一口就喘不过气来。

太遗憾了,病弱美男无福享受的美食,就让我满怀怜惜之情地做一份替他好好品尝吧!这种乍暖还寒的节气,又正巧赶上三八妇女节,也十分适合就着热茶吃上一小碟中式点心,回味一下男神最爱呢。

用料

- 低筋面粉 200克
- 橄榄油 100克
- 白砂糖 60克
- 榛子仁碎 60克
- 全蛋液 25克
- 泡打粉 2克
- 小苏打 1克

注:

- 1、这个方子我做了24个榛子酥,刚好烤一盘。
- 2、橄榄油可以用等量色拉油等没有气味的油代替,不建议用花生油,气体会盖住榛子本身的味道。黄油应该也是可以的,只是要融化后使用。
- 3、白砂糖用糖粉替代也可以。
- 4、一个鸡蛋通常带壳重50-65克,剩下的鸡蛋液怎么办?机智如我,当然是用来刷榛子酥表面啦。

5、不建议过度减油减糖,我用这个方子做出来的甜度觉得刚好,也不油腻,太淡了就不香甜啦,榛子酥口感也不酥了。

6、新手不要担心不成功,真的很简单很快手。最麻烦耗时的步骤其实是把榛子仁碾碎的环节,你就可以想见挑战美味的榛子酥一点也不难啦。如我这般手残星人,从碾榛子到出炉,一共用了1小时。

7、原方子来自“下厨房”网友小豹君,我稍微改动了一点。

做法

1、先把榛子仁剥出,碾碎。我用的是蒜臼子,哈哈。如果是生的榛子记得要烤熟。可以保留一点小颗粒,吃起来除了榛子的香外,还会有脆脆的感觉。

2、将全蛋液、油、糖依次倒入干净的容器,搅匀到三者不分离状态。

3、低筋面粉过筛,与泡打粉、小苏打混合均匀,倒入步骤2的液体,再倒入榛子碎。

4、用手和成团。不要过度搅拌,否则容易产生面筋,榛子酥就不酥了。

5、预热烤箱,180度。

6、把面团分成小球,放在铺了锡纸的烤盘上,表面刷上蛋液。要想小球均匀好看,就用模具。机智如我,用了半球形的大号量勺,哈哈哈。

7、180度烤20分钟左右,出炉!烤完别急着吃,凉了才酥。(每家烤箱脾气不一样,快烤完时大家可以看着烤箱,等表面上色差不多就可以关烤箱了。)

8、刚烤完的榛子酥那个香啊,让你立刻想到五谷丰登!金黄色的麦浪!我是夜里做的,硬是抵抗住了香气的诱惑。第二天迎着满室暖阳,给萌萌的榛子酥拍照留念后,愉快开吃。两口一个,入口即化,唇齿间还能嚼到酥脆的小颗粒。配上一杯香滑的奶茶,一本满足!

