



本周日 ,由永康日报主办的印师傅杯厨神大赛总决赛将拉开序幕 ,酷爱美食的6位民间选手 ,将展现自己的毕生所学 ,角逐王位。

痴迷于烧饭做菜 ,身边的人有福 ,自己有福。而且那小小的烹饪 ,也可以看作是指挥一场战斗 ,心中有丘壑 ,挥斥方遒。

有人说 ,做菜最终做的不是技术 ,而是一分心境 ,一分对人生的参透和理解。诚然如此 ,让我们走进参赛选手和他们的菜 ,看看他们的 烹饪人生 。

一品乾隆鱼头皇 暖男

这是一个有着憨厚长相的长腿 欧爸 ,这也是一道看似普通其实用料很重的鱼头汤。

千岛湖包头鱼和海参做底 ,配上用蟹虾、瑶柱、黑鱼骨、鲫鱼熬成的浓汤 ,再加入秘制虾丸 ,使浓汤醇美而不油腻 ,清新而不平淡。欧爸 说 ,他喜欢尽可能的把各种食材都融合在一起 ,做给他的爱人、亲人 ,人生无常 ,能多给的时候尽量多给。

当一个人经历人生的跌宕起伏 ,悲欢离合 ,内心却更懂得给予爱和温暖 ,这就是暖得不能再暖的鱼头汤了吧。

财郎鸭 内敛

财郎鸭 ,用料考究 ,用一年生长以上的老鸭 ,经数道工序烹饪而成 ,慢火细煨 ,连 鸭毛 都自成一味 ,鸭毛 是用生姜切丝而成 ,外形逼真 ,口感爽脆。

看似普通的菜肴 ,内含乾坤。烹饪它的也正是一个安静的 技术男 。只见灶台前面的他 ,如一尊石佛 ,任凭锅内烈火喷油 ,他却波澜不惊。正因为对烹饪有着极致的热情和投入 ,他才驾轻就熟的掌控那复杂的工序。仿佛用菜与你诉说 ,宠辱不惊 ,看庭前花开花落 ,去留无意 ,望空中云卷云舒。

淡糟螺片 韧劲

淡糟螺片 ,看似简单又考究。火候 ,需要耐心掌控。火大了 ,海螺会老 ,火小了 ,海螺又不易熟。适时的翻炒 ,直至海螺不断发出 吱吱吱 的细微声 ,在酒糟的催化下 ,香味四散开来。

螺片的韧劲 ,烹饪者王雅各最为看重。他出身在海边 ,这是他家乡的味道 ,这也是他最喜欢的一道菜。他凭着一股韧劲 ,只身来永城打拼 ,正因拥有持之以恒的意志力和遇事不气馁的坚韧品质 ,才小有所成。为人处事如螺片 ,他带着家乡味道和小时候养成的韧性行走天涯。走到哪烹饪到哪 ,故乡亲人永不忘。

培根黄鱼卷 包容

美式培根和黄鱼的搭配就像大海和陆地来一次亲密接触 ,竟然还加上宣平藕 ,让人感叹想象力不够用。黄鱼的鲜包容着培根的咸香 ,加上宣平藕的爽脆 ,完美融合。真想不到风牛马不相及的三种食材搭配在一起会产生这样的化学反应。

烹饪者是一个小伙子 ,也只有一个没有磨平棱角的人才会如此放荡不羁 ,海纳百川。烹饪亦如人的品行 ,抱着有容乃大的心 ,才能到达更广阔的天地吧。

想吃意面 平实

生活的最初 ,不过是柴米油盐酱醋茶。我们经历了生活中的风雨 ,更希望回归到平实中的幸福。回头一看 ,一盘南瓜芝士意面 ,将芝士和南瓜的汤汁淋在意面之上 ,热腾腾的香味弥漫在餐桌上 ,恍若看见最简单的自己。

烹饪者卢菲娅作品的主要欣赏者就是她的老公 ,但是这又何妨。长裙当垆笑 ,为君洗手做羹汤。让人不禁感叹 ,所谓的幸福便是一汤一面有人相伴 ,彼此安静相坐 ,共处在喧嚣之中品尝生活最本真的快乐。

文/小 婷

壹周趣玩

智能镜子 ,帮妹子整理妆容

对于女生们来说 ,化妆绝对是一个麻烦事 ,由于出席场合的不同 ,也需要化不同的妆容来适应不同的光线条件 ,不过这也意味着妹子们化妆只能根据经验来化 ,并不能提前预览一下效果 ,智能化妆镜或许会帮助你解决这个问题。

这款名为 Simplehuman 的镜子能够与 iPhone 或者 Android 机型配对 ,你可以根据色温进行调节 ,对环境进行模拟 ,并能在镜子里看见自己化妆后的效果 ,让你对自己的妆容更加 放心 。



敲敲桌面 ,就能控制其他设备

Knocki 是一款非常有趣的设备 ,它可以将任何一种表面变成智能设备和电子产品的控制平台 ,比如将 Knocki 放在桌子上、工作台或者墙上 ,就可以通过 10 多种不同敲击和拍打的识别来进行控制。

例如 ,快速敲击三下可以打开智能照明系统 ,而两下则可以打开家里的智能空调。当我们把 Knocki 放在床头柜上时 ,轻轻的触摸就能激活在厨房里的智能咖啡机 ,或者当你还在床上的时候就能控制智能门锁为客人开门。

