

进入7月以来,永康的气温像被按下了“升温键”,一路居高不下。在这种高温天气里,不少市民胃口不佳,吃什么便成了他们发愁的问题。

最近,贵州省汤、素瓜豆汤有点火。在小红书、抖音等社交平台上,贵州省汤的话题热度居高不下,众多美食博主纷纷分享自己制作和品尝素瓜豆汤的经历。

贵州这些汤类轻食你试过了吗

东北蘸酱菜



东北蘸酱菜

什么是素瓜豆汤?顾名思义,即用嫩南瓜、四季豆和清水煮出的素汤。记者在教程视频中看到,只需将嫩南瓜与四季豆放入清水中煮制,不添加任何多余调料,出锅后再搭配上糊辣椒蘸水,就能享用这锅贵州省汤了。

这种朴素的原料和质朴的制作方式勾起了不少市民的好奇心。前几天我偶然在网上刷到“贵州省汤”,说是低卡饱腹,就打算自己做着试试看。市民吴一俐告诉记者,虽然制作出来的成品看起来有些清汤寡水,但味道确实鲜甜,喝着很舒服。

东城街道夏溪村一家贵州菜馆的老板杨先生告诉记者:素瓜豆汤在贵州是家喻户晓的一道菜。以前知道素瓜豆汤的永康人不多,点单率比较低,最近感觉问的人变多了。

杨先生还向记者传授了素瓜豆汤的制作秘诀:南瓜要砸,四季豆要掰,不要用刀切,这样做出来的更正宗。开盖煮能防止瓜豆变黄,颜色更

青翠好看。煮好的素瓜豆汤可以放冰箱里凉一会,吃起来会更清爽。

社交媒体的快速传播,让原本具有地域特色的小众美食逐渐走进大众视野,激发了大家的尝鲜欲望。除了贵州省汤,来自东北的蘸酱菜也凭着清爽解腻的口感在互联网上拥有不少忠实粉丝。新鲜的蔬菜,如大葱、黄瓜、生菜、水萝卜等,洗净后直接蘸上浓郁的鸡蛋酱或豆瓣酱,简单又美味。这种极具东北特色的吃法,在我市也吸引了大批食客。

在位于城区卫星路的一家东北菜馆,蘸酱菜成了入夏以来的招牌菜品之一。现在越来越多永康人喜欢上了这种吃法,天气热的时候,我们一天能卖出去将近30份蘸酱菜。该东北菜馆老板赵海燕向记者介绍,我们家用的是鸡蛋酱,都是现炒的,配菜基本上是黄瓜、生菜、甜椒、大葱、东北干豆腐。东北干豆腐也就是永康这边的千张。

市民程学冬是这里的常客,也是一名不折不扣的蘸酱菜爱好者。他说:我第一次吃蘸酱菜就爱上了,感觉特别新奇。用千张裹上各种配菜,再蘸上鸡蛋酱,蔬菜的原汁原味和酱料的醇香搭配在一起,口感层次丰富,特别适合夏天没什么胃口的时候吃,也算是一种东北轻食了。

融媒记者 张曼欣

观球记



永康冠军

@应小小雀



策划 陈旭东 漫画 应楚楚

二次元浓度 超标 Cosplay爱好者日常出街这样穿

提到Cosplay爱好者的Cosplay造型,很多人首先会联想到华丽的服装和精致的装扮。可能有的人会好奇,Cosplay爱好者日常出街会怎么穿?本期就为大家带来一套二次元浓度“超标”的学院风穿搭。

学院风制服是动漫中校园少女的标志性穿搭元素。上半身选用一件清新的浅绿色衬衫作为打底,再外搭色调更深的墨绿色马甲和领带,通过深浅对比塑造自然的层次感。马甲选择剪裁利落的简洁款式,能有效收拢上半身线条,起到适度修身的效果。

下半身搭配一条JK短裙,褶皱和高腰设计优化身材比例,经典的格纹图案具有强烈的学院风格。其棕色系的色调与上半身的绿色调搭配得非常协调,还带着复古俏皮的味道。

鞋袜方面则搭配黑色的小腿袜和马丁靴,在修饰小腿线条的同时,进一步强化学院气质。马丁靴的加入也多了一丝利落和个性,使得整体穿搭不会过于甜腻。再戴上一顶深紫色假发,更加烘托了整体造型的动漫氛围。

穿搭图鉴

融媒记者 张曼欣 文
通讯员 陈威武 摄 模特 陈玮璐

