

当不可能的食材相遇 这些逆天菜品搭配 绝对挑战你的味蕾

前段时间,网友发明了一种雪糕新吃法,老干妈配雪糕。面对这款融合了甜与咸的奇特美食,不少网友现场试吃,并发出试吃报告:辣油接触冰很快就会凝固,不难吃,雪糕够冰所以一点不辣,甜的奶油味配一点咸味的辣椒毫无违和感。不过,也有网友无法接受如此重口味的混搭,并称之为“2014年最为丧心病狂的吃法”。当冰冰凉凉的雪糕遭遇辣味四射的老干妈,才在味蕾上刚刚撞出一小波的涟漪,布丁又冷不丁地称为了新一代泡面伴侣。

其实前不久才在报社食堂吃的一道酱炒西瓜皮让小记至今还没缓过神来。小记只能感叹,这吃货界水深,一下子就被这些逆天搭配给迷了眼啊!说起这些奇怪的食物搭配,小记觉着,能将功力发挥到极致的当属各大高校食堂的大妈。



菜品:加强版西红柿炒蛋
选送学校:华南农业大学

西红柿炒蛋是一道简单易学的家常小菜,但是做菜的境界有高低,华南农业大学的这道“加强版”西红柿炒鸡蛋,“小西红柿”如玛瑙鸡蛋似珍珠,这盘大珠小珠落玉盘简直完美地保留了鸡蛋和西红柿的个体独立性,在品尝的同时也达到了“你中有我我中有你”的味道效果。



菜品:玉米炒葡萄
选送学校:上海华东师范大学

如果说华南农业大学的这道加强版西红柿炒蛋的烹饪方式过于简单粗暴,那上海华东师范大学推出的玉米炒葡萄可谓是食堂饭菜中的小清新。金灿灿的玉米粒搭配浑圆的青豆,在这本原本惯常的菜式中,食堂大妈用葡萄赋予了这道菜以点睛之笔。味道应该是酸酸甜甜,水果与蔬菜的邂逅,肯定会让夏季里正愁没有下饭好菜的你也停不下箸吧。



菜品:青菜炒橘子
选送学校:中国人民大学

各大高校不仅在学业上你追我赶,在这一场名为食堂菜的冠军争夺赛中也没有丝毫示弱的意思,中国人民大学北区食堂以一道“青菜炒橘子”正式向“玉米炒葡萄”宣战,极品青菜与酸甜可口的橘子在炒锅的翻滚中水乳交融,互相汲取对方味道,在口感上两者也相得益彰,有了良好的互补。不过在颜色搭配上略显欠缺。

菜品:油炸芒果
选送学校:复旦大学

复旦大学秉持悉心对待每一道菜的理念,小小一道油炸芒果,并非简单地将整个芒果丢入油锅煎炸,而是将芒果肉打成泥,再裹粉油炸,据说,这一过程中用了将近十种秘制配料。据知情人士透露,这道菜首先将芒果、马蹄片打碎,与盐、糖、鸡蛋清、胡椒粉搅拌在一起;随后,原配料被冷冻定型,制成蛋糕状;定型后,它将被裹上一层淀粉、玉米粉制成的“外衣”,放入油中煎炸。“外衣”酥脆爽口,“内里”温和柔软,趁热下口,外脆内嫩,唇齿之间有着淡淡的芒果清香。



菜品:西瓜炒苹果、西瓜炒香蕉
草莓炒鱼丸、爆炒脆脆角
选送学校:武汉大学

武汉大学桂园食堂水果界两大翘楚——西瓜和苹果的这次偶遇,显出几分的尴尬。平日只有在水果沙拉里看到这样的组合,但是这次他们一改往日互不相关的冷遇,一道纵身跃入热烈的锅中,来一场久别重逢的激情对碰。

如果你以为武汉大学的食堂大妈功力仅限于此,你就大错特错了,她们做好充分的赛前准备工作,“西瓜炒苹果”一旦落选,西瓜炒香蕉立马候补顶上,小记也不清楚西瓜到底与武大食堂大妈有什么深仇大恨,但是据说,武大的食堂大妈不知道用了什么秘门绝学,她们炒完的西瓜竟然可以做到翻炒不烂。而西瓜的松脆与香蕉的绵密似乎又碰撞出新的火花来。

同样是武大桂园食堂推送的“草莓炒鱼丸”(草莓这辈子应该没有想过自己会和油锅搭上边吧),荤素的得力搭档,水果与海鲜的世纪对决,应该为这个创意点32个赞吧!

如果上述三道世间奇菜都不能压群菜脱颖而出,武大还有杀手锏——爆炒脆脆角定能让其他学校不能望其项背,然后武大食堂大妈就可以妥妥坐上冠军宝座了。



菜品:菠萝炒年糕、月饼炒辣椒
选送学校:福建师范大学

事情远非这么简单,武汉大学的食堂大妈如此卖力,福建师范大学的食堂大妈看不下去了,如此嚣张那还得了,于是一道“菠萝炒年糕”应运而生,切成片的菠萝与厚薄一致的年糕在碗里似乎相处十分友好,为共同谱写食堂菜界新篇章添上浓墨重彩的一笔。哦,等等,福建师范大学的“月饼炒辣椒”应该也能刷新中国菜界的新历史(月饼表示,压根没想参与到菜界的江湖恩怨中来啊)。



(吴超琪/文 图源自网络)

