

吃得有趣

来盘油炸石头儿

■王珍



意,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油炸石头儿了。当然,这个更不是我的创意,此菜早就上过CCTV《是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。

立刻被讥笑:“这算什么创意,我对其多年的观察与思考

真后悔自己的保密意识太弱,过早地露出了口风,在年前对某人说,老妈为了买春卷皮在寒风寒雨里排了个小时的队。

某人听说双眼立马电闪雷鸣,根本置我想表达的可怜天下父母心若罔闻,心念念情系“春卷”二字:“这么说有油炸春卷吃了?立刻马上去炸呀!干吗非要藏着掖着等到过年才吃啊?”自此,除却春卷不是菜。

以我对其多年的观察与思考

得出的结论,之所以如此迷春卷,重要的原因之一就是油炸。不然怎么不去钟情同类美食——咸香鲜美的台州食饼筒?平日里,看到什么油炸臭豆腐、油炸小鱼、油面筋、炸鸡翅,基本都是某人欢呼雀跃的理由。

也许人都有点怕被识透吧,所以他常常用“你根本不懂我的心”相怼,而我依然坚信自己懂他的油腻重口味:要不要上一盘油炸盐?

立刻被讥笑:“这算什么创

意,我对其多年的观察与思考

得,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油

炸石头儿了。当然,这个更不是

我的创意,此菜早就上过CCTV《

是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是

石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。

立刻被讥笑:“这算什么创意,我对其多年的观察与思考

得,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油

炸石头儿了。当然,这个更不是

我的创意,此菜早就上过CCTV《

是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是

石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。

立刻被讥笑:“这算什么创意,我对其多年的观察与思考

得,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油

炸石头儿了。当然,这个更不是

我的创意,此菜早就上过CCTV《

是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是

石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。

立刻被讥笑:“这算什么创意,我对其多年的观察与思考

得,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油

炸石头儿了。当然,这个更不是

我的创意,此菜早就上过CCTV《

是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是

石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。

立刻被讥笑:“这算什么创意,我对其多年的观察与思考

得,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油

炸石头儿了。当然,这个更不是

我的创意,此菜早就上过CCTV《

是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是

石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。

立刻被讥笑:“这算什么创意,我对其多年的观察与思考

得,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油

炸石头儿了。当然,这个更不是

我的创意,此菜早就上过CCTV《

是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是

石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。

立刻被讥笑:“这算什么创意,我对其多年的观察与思考

得,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油

炸石头儿了。当然,这个更不是

我的创意,此菜早就上过CCTV《

是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是

石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。

立刻被讥笑:“这算什么创意,我对其多年的观察与思考

得,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油

炸石头儿了。当然,这个更不是

我的创意,此菜早就上过CCTV《

是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是

石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。

立刻被讥笑:“这算什么创意,我对其多年的观察与思考

得,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油

炸石头儿了。当然,这个更不是

我的创意,此菜早就上过CCTV《

是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是

石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。

立刻被讥笑:“这算什么创意,我对其多年的观察与思考

得,我从小就是吃油炒盐长大的。”

我绞尽脑汁,要么只有试试油

炸石头儿了。当然,这个更不是

我的创意,此菜早就上过CCTV《

是真的吗》栏目——是湖北恩施鹤峰的一道秘菜嘲丢。主要食材就是

石头儿。

此菜的主要食材是河里寻来的小青石一盘,要求圆润、干净、大小形状基本一致。用清水清洗石头数遍,放在竹篾篓中沥干。然后拌上盐和各种香料,再放到纯菜籽油中用文火炸十来分钟。油盐香料慢慢渗入青石表层,然后翻炒起锅,装盘上桌。

这道菜不但厨师得掌握菜谱,食客也得学会吃法,毕竟它是一道真正的硬菜!不过,倒是适合无齿老人享用,因为牙齿在此用不上,无论多么坚硬的牙齿都敌不过石头儿。

嘲丢吃起来有色、有声、有香。是一道很热闹的菜。不过性急吃不得热石头,若是刚出锅的石头就往嘴里塞,舌头不烫出几个泡才怪呢。所以,一上桌别急着动筷子,可以先闻香,让食欲做个预热。