

家有小女是神厨

9岁女孩 VS 外婆家主厨

文/见习记者 徐秀秀
摄/胡梅铭

你会不会烧菜啦?现在随便问几个年轻人,估计没几个会胸有成竹地跳出来
说“做菜么当然会啦!”我拿个铲子都像捏个棍子似的,别说做菜了。自从发现了
个小厨星,就整天想着要尝尝她的手艺。据说给她30块钱就能做出一桌子的菜!
比如黑椒猪排、三国烤排骨之类。这么个小小孩就能做菜了,还不是普通的水平
哦。是不是该找个人来和小厨星比试比试,看看到底有多厉害?小厨神说自己爱
吃外婆家的菜,我们就约好进了外婆家杭报店,来一场家常菜的比拼。



眼泪鸡翅



五谷菜香饭



人物:澄澄

级别:《我是小厨星》栏目主持人

年龄:9岁

厨艺经历:6岁时就会烧一桌菜,获得都市快报主办的亲子厨艺比赛“特别小当家”称号,两次获得杭州电视台少儿频道“我是小厨星”比赛优胜奖



外婆鸡翅



蘑菇手捏菜



荞麦包

人物:孙琦

级别:外婆家杭报店主厨

年龄:32岁

厨艺经历:21岁进入餐饮业打拼,曾经获得过杭州市青工技术比武第二名。

见到澄澄第一眼就觉得这是个很有灵气的孩子,瘦瘦的身子,水汪汪的大眼睛,一笑就还会露出两颗小虎牙,脸上会有很可爱的两个酒窝。澄澄头上戴了她招牌式的米奇发饰,有两个大大的耳朵,刚到门口就活蹦乱跳地冲我跑过来了。

外婆家的大厨孙琦已经铺开了所有的材料工具,准备好和这一小毛孩一比高下了。澄澄很得意地拿出自己带来的装备,一个是蓝色的围裙,颜色都有点褪去了,澄澄告诉我这个可是外婆传给她的。另外澄澄还拿出了一把比一般菜刀小一号的刀子,“这个是外婆祖传三代的菜刀哦!”澄澄很喜欢用这把刀。她还说自己带了秘密武器过来,但是先不告诉大家。

澄澄的眼泪鸡翅 VS 外婆鸡翅: 眼泪是最厉害的武器

第一道菜,我们准备的是鸡翅,看看他们各自会有怎样的发挥。大厨说,外婆家有道招牌鸡翅,叫外婆香辣翅,就做那道了。大厨淡定自若地用低油温把鸡翅先烧熟了(外婆家的鸡翅是用特殊的麦芽糖、胡椒粉、盐腌制过的),再用大火,等到外面结成壳就可以出锅了。最后再用香辣酱滑炒,就好了,香味十足,颜色很好看,尝一口,满嘴的香脆鲜嫩。而澄澄一直在边上看着,也想学几招。

“油炸的不健康!”澄澄说自己不喜欢吃油炸,因为有致癌物质,这从一个孩子嘴里说出来还真不容易。轮到她了。澄澄拿出了自己带的材料:咖喱粉、香茅、鱼露、椰丝,土豆、洋葱。澄澄开始切土豆了,切得挺有模有样的,奇奇整整,而且每一刀都很认真,真让我有些感动。切洋

葱的时候,澄澄流泪了,她还做了洒眼泪的动作,冲我一笑说,“知道为什么我的菜叫眼泪鸡翅了吧?”切蒜的时候,澄澄拿出了第一件秘密武器,是在电视台做节目时剧组送给她的从德国带来的刨刀,切出来的蒜很细很细哦。香茅是东南亚的香料,澄澄切成小段一起放进切好的料和鸡翅一起在锅里炒,再倒进水、鱼露、调味料用中火炖。澄澄用的锅子可是自家带的,上面有温度显示,所以澄澄很容易就掌握了最合适的温度,最后收汁出锅。其实这是一道东南亚的菜,叫东南亚咖喱鸡翅,眼泪鸡翅是澄澄自己取的名字。真是要感叹一下孩子的想象力,眼泪都撒在菜里了能不好吃么?品尝一下很地道,拌饭吃很不错。大厨的评价很高:“这孩子还知道收汁,很专业。”

幸福蘑菇汤 VS 蘑菇手捏菜: 中西结合的幸福感

大厨做菜显然比较娴熟,一道蘑菇手捏菜,几分钟就搞定了。先是把蘑菇切片,把青菜出水用盐腌过,滑炒,最后放上虾菇干。就这么简单,装在白白的盘子里,精致好看,清爽鲜美,绝对是道不错的家常菜。

澄澄开工,用的材料是培根、洋葱、黑椒酱。澄澄切蘑菇很认真,每个蘑菇上的花纹刻得很规律,妈妈说这也是对她把握程度的锻炼。同样煸炒后加水,再加酱,炖几分钟,澄澄看着颜色不对,说颜色还太浅了,要加老抽。这个小家伙对我味道、颜色的感觉都挺灵敏,搞得我这个绝对的外行在一边看着真是不断地感到惭愧。出锅了,喝了一口汤,有浓浓的培根味。西式的材料中式

的烧法,真的很赞!小家伙太厉害了!相比之下,小姑娘的这道菜绝对创新又简单易学,值得推荐!大厨也不住地赞叹:看来我也学了一招了。

五谷茶香饭 VS 荞麦包: 营养+简单的挑战

最后一道是主食,外婆家大厨准备的是荞麦包,中间的馅料用的是牛肉末、冬笋末、洋葱末,再配上自制调料。用新鲜蒸出笼的荞麦包夹着热呼呼的馅料,吃起来有荤有素又营养。

我们的小澄澄拿出了又一件秘密武器:韩国的高压锅。这次要做的是什么呢?五谷茶香饭!把五谷杂粮米(包括荞麦、黑米、高粱、糙米、梗米)淘干净,放进茶水,放一点盐就可以盖上盖子开煮了。澄澄告诉我放盐是为了让饭保持韧性,而用茶水煮饭,在日本韩国很流行,可以保持米的香味,还带有一股茶香。这么简单的做法,倒是人人都可以试试,不过据说那锅子可是重点,无论什么米放进去煮都会很好吃噢!从简单营养上来看,澄澄是略胜一筹。大厨也觉得澄澄的五谷茶香饭更适合在家里制作,用这样的饭拌着菜吃,吃起来更香。

菜、饭都搞定了!澄澄把菜盛在小小的碗碟里,然后很乖巧地端给在饭店里吃饭的客人品尝,还像服务员那样彬彬有礼地对客人解释一番。客人被这孩子逗乐了,接到那一小碗的东西,光看着这孩子都饱了,笑盈盈的样子让人觉得特别窝心。她却还一咧嘴巴,小脚一蹲,清脆地说声“谢谢!”这样子真是爱都爱死她了,客人连连说,“你做的真好吃,真是了不起!”

总结:9岁,和别的小朋友没有什么区别,只是,她做起菜来特别的认真,而且很有灵气,很多现场应变的东西,不用大人教就会自己悟出来。真的有点佩服这个小女孩子,一举一止都让人觉得恰到好处,对着镜头一点不害羞,很有表现力。虽然说是场PK,但是所有人的目光都集中在她身上了。也许真的是太小,能做菜在现在的社会实在令人感到稀奇,所以我们在里面做菜的时候,外面挤满了好奇观看的人。外婆家的大厨,虽然有10多年的厨龄,可是却被这个小家伙打动了,忍不住都会把自己的经验传授给这个小精灵。选在外婆家这样亲切的地方,刚刚好和这样一个小女孩形成一个非常贴切的气氛。其实孩子做的菜蕴涵的不是厨艺那么简单,看着她一步一步做出来,笑盈盈地送到你面前,一种幸福感油然而生,做的不好吃也会笑得合不拢嘴巴,家有这样的女儿,恐怕人人都要笑了。



澄澄做的幸福蘑菇汤

澄澄妈妈的 厨房教育观

现在的孩子有太多的时间是浪费的,澄澄妈妈的亲子教育前提是让他们玩各种游戏不如玩真的游戏。而过家家其实就是成人世界的做饭,要小孩做菜,关键是过程,做得好不好吃是其次的。

澄澄妈妈因此提出了厨房教育的概念。从一开始的剥毛豆训练耐力、做家务训练小肌肉的灵巧、一起参与厨房工作来体会劳动的不易;通过调味来训练味觉的感知能力;通过烹饪知道食物的营养价值,提升孩子做事的统筹性。而去市场买菜则可以学习与交流的方式,和家人分享食物可以增加成就的动力;通过自拍DV来提升创意、应变和多项思维的能力,及至现在在电视台和名主持学习舞台的沟通经验和互动的技巧。通过妈妈的用心安排,在一步步的发展中,澄澄的能力也在逐步增加。在一步步的发展中,她的理想由厨师演变到了当厨师的老师。

“孩子的潜力很大,要给她足够的空间发挥。做菜是个统筹的过程,但一定要让她认真一定要用心。澄澄的菜做到了征服,对孩子来说这可不是一道简单的菜。历时8年的厨房教育现在终于可以掀开它的盖头了,这颗小嫩芽也终于破土而出了。”这是澄澄妈妈最得意之笔。