



三五元一个 人多的地方就有它 老板赚得乐不可支

## 杭州街头如今是烤肉饼的天下

街头小吃的流行和变种就如同橱窗里的时尚风潮,杭州人的那一阵阵杭儿风,让街头小吃的流行趋势也变得更为明显。当掉渣儿烧饼渐渐退出我们视线的时候,一种叫“巴西烤肉饼”的街头美食无声息地占据了杭城街头巷陌,大有再掀起一股美食狂潮的意思。据说是连锁经营,所供应的品种有夹肉饼、卷肉饼与烤肉。有人说它将红遍杭州,有人说它是又一次掉渣烧饼的上演。

文 / 见习记者 徐秀芳  
摄 / 任焯

### 像掉渣烧饼一样迅速窜红

大凡熟悉银泰的人都知道,在它北面一条叫耶稣堂弄的小路上,有一家小店,门口有大块的烤肉架在烤肉架上,类似印度的 TANDORI 旋转式的烤法。烤肉的香味很浓郁,总是能吸引很多人排着队来买。通常购买后,店家会熟练地用切肉刀将烤肉切成小片,放入盘中,加入生菜丝、洋葱以及调味料,用夹子进行搅拌,丰富烤肉的口感。然后这些拌好的生菜和肉片放进面饼里,这就成了夹肉饼,也可以包在手抓饼里成为卷肉饼。夹肉饼外脆内香,肉很松,加了孜然的味道后很有异域风味。价格也很便宜,只要三五元。这里的夹肉饼兴许是沾了银泰的光,一出炉总是卖个精光,似乎从来没有待客的时候。想?就乖乖地等下一炉吧!

第一次吃到这种巴西烤肉饼好像是去年的夏天,虽然炎热无比的天气,很多小吃店都没什么生意,但是位于翠苑电影院对面的一家沙县小吃却火爆无比,秘密在于店里的这种巴西烤肉饼。去那吃饭总会看见老板忙得不可开交,叫一个饭吃都要等上半天,老板一个人忙着做烤肉饼又要招呼店里的客人,那架势简直跟打仗一样。

去年年末,白鹿面馆边上的小店也开始卖这样的烤肉饼,生意火爆不亚于翠苑那家,每天同样是需要排队才能买上这个新鲜的小吃。此后,巴西烤肉饼像雨后春笋一般出现在杭州的各个街头小巷,只要是人流集中的



### 卖卖肉饼日赚五六千

4个月前,黄老板开始和老婆两个人每天早起做饼。“平均一天卖六七百个,太忙了。”他告诉记者,说他每天一早要去菜市场买肉,猪肉、羊肉、牛肉,各种配料都准备好,然后就是不间断的流水作业,即烤肉、切生菜和香菜、调味、切肉,再放入面饼中。黄老板卖的饼有3元、4元、5元三种,卖得最好的是3元的饼。每天中午是生意最好的时候,总会排着长长的队伍,有的人一买就是十多个,那烤肉的香味带着烘烘转动

商业区或住宅区都会看到这样的肉摊,口味因为掌柜的不同也略有差别。有人预言,这将是一场新的掉渣烧饼的上演。

### 巴西的?土耳其的?来路有点神秘

这个巴西烤肉饼究竟来自哪里?真的来自巴西吗?可是有的地方却叫土耳其烤肉。这种和陕西的肉夹馍有着异曲同工之妙的小吃似乎有几个不同的叫法。

在杭州风起路新华路口卖巴西烤肉饼的黄老板告诉记者,不同的叫法在于口味的区别。巴西烤肉和土耳其烤肉的口味差不多,只是配料上稍有差别。但记者发现所有的巴西烤肉饼用的都是同一种机器,样子都差不多,都是旋转式的可视化烤肉机。上网一查还可以查到很多卖这样机器的商家,用电加热的烤肉机价格都在3000元左右。也就是说只要花3000元就能买一台机器开始做这样的生意了,另外配方也是附送的。

一家专卖烤肉机的公司负责人王建国告诉记者,现在市面上的巴西烤肉饼和土耳其烤肉饼其实是一回事,只是叫法不一样罢了,而这样的烤法确实传自土耳其,但是和土耳其的真正烤肉又有很大差别,因为中国人的口味未必能接受地道的土耳其口味,一般都是经过改良的。

黄老板说自己是向上海的商家买的机器,至于为什么叫巴西烤肉他自己也忘了。据黄老板透露,在杭州和上海经营巴西烤肉摊的,大多数人是来自安徽一带,有的甚至是整个家族专门经营这个。“能赚钱就行了,至于哪里来的不重要。”黄老板说。

的温暖总是飘到很远的街头,让人忍不住要咽一口口水。

自从经营巴西烤肉饼以来,黄老板的生意一直处于稳步上升的状态,光一天就能赚上千元。“一个月也就能赚几万吧!”老板随口说了句。我笑称老板靠这个发家致富了,也算是高收入人群了。老板告诉我其实他开了5家这样的烤肉摊,都是自己家里的人一起开的,而杭州地区像这样的烤肉摊至少也有二三十家,并且正在迅速增长中。黄老板说卖的最好一天能赚四五千元。一个小小的烤肉摊能赚这么多钱,让人着实吃了一惊。

### 经营模式：打一枪换一个地方

其实早在3年前黄老板就已经在上海开始卖这个巴西烤肉饼,“那个时候上海已经陆续有了这种小吃。”3年下来,上海已经随处可见这个小吃了,七浦路一带卖得很是火爆。”但是黄老板却意识到往杭州发展,抢先占有市场更有前景。于是,去年10月,他带着家人一起来到了杭州,一开便是5家烤肉饭店。黄老板透露自己已经开始向江苏地区发展了,因为东西再好吃也有吃腻的时候,所以必须抢在别人前面占有空白的市场。

小记从其他老板那了解到,这个烤肉饼的制作成本挺高,肉本身就比较贵,更何况这个饼量又很足,所以主要是以量取胜,而要开这样的烤肉摊则极其简单,只要一台烤肉的机器,然后把整个过程的技术学到手就可以了。据记者了解,想要开这样的烤肉摊只需要花3000元左右的加盟费(其实就是学习费),向黄老板这样的已经成熟运作的巴西烤肉摊学到技术,再买一台机器就OK了。

这样的模式让人联想到前一阵子,一向窜红一下又销声匿迹的掉渣烧饼,以横扫街头的势头来到杭州,却同样迅速地陨落。对此,位于翠苑电影院对面的沙县小吃老板却认为并不是一回事。“我都开了这么久了,这个和掉渣烧饼不太一样,这个就是一种风味小吃,人们对这个东西的需求应该说一直都在,而且味道也很好,就像街头的馄饨饺子。”

而黄老板则认为,东西虽然好吃,但总是吃多了腻,所以一旦开得太多,很可能也会被淘汰出市场。到底是不是又一次席卷而来席卷而去的风潮,我们也只能静观其变。

#### ●街头食客七嘴八舌

肚肚：不错的小吃。尤其饿或穷的时候,一个管饱,一路走好。

小米：第一次吃的时候,我觉得是肉夹馍,或者说是像孜然羊肉肉夹馍。样子是蛮有噱头的,在外面一边烤,一边片肉,味道不中不洋,偶对中国的肉夹馍比较有好感。

JLEE：很多小吃街都有这个,比肉夹馍好吃点,不过这个东西味道不稳定,每家店味道都不一样,而且真正好吃的太少,至少我只吃到过一家好吃的。

拉拉：每次吃都要把嘴巴张到最大,虽然店多,但味道也是因地而异,有的是猪肉,有的是羊肉,但是如果肉烤过头就很不好吃。通常在穷凶极饿的时候会买一个,因为量是蛮足的。

游右：其实大多都是路边摊,环境自是不敢恭维。有一次好奇买了解馋,吃完后想想都有点脏,后悔了好久。和其他所有莫名其妙炒起来的那些包子啊,鸭脖啊,大饼一样,一炮而红,一拥而上,最后大都会一败涂地,都是靠香料的味道,肉的质量很值得怀疑!

Allen：最早在上海的港汇广场四楼品尝过,后来出国,发现澳大利亚、新西兰、欧洲各国、埃及的街头都有这玩意,我很喜欢这独特的口味,环境这种小店其实无所谓,干净卫生就可,最好么有点土耳其风格,价格适中,对于土家烧饼来说,我不好意思说它便宜。



#### ●巴西烤肉推荐

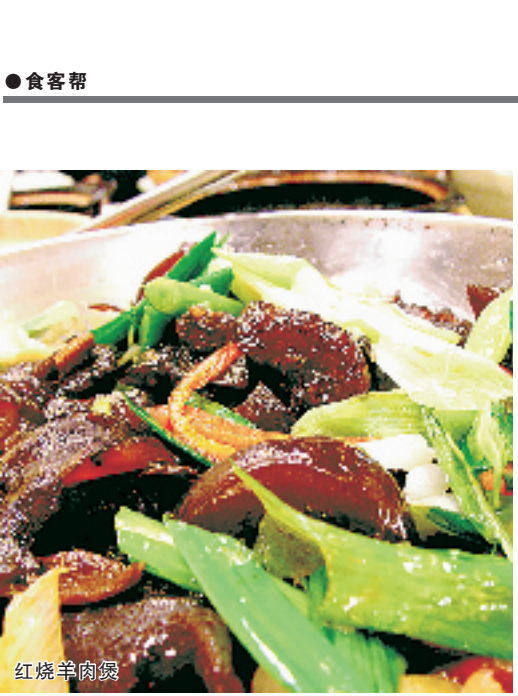
地点：文一路翠苑电影院对面  
美味指数：★★★★  
小记插嘴：印象最为深刻的一家,肉烤得很香很入味。也许是开得比较早的缘故,让人难忘。生意忙的时候老板会扯着嗓门喊：“马上好!”然后就是一阵小跑,忙的。

地点：新华路风起路口  
美味指数：★★★★  
小记插嘴：这家是见过生意最好的一家了,估计是因为地段的关系,这里的口味更为适中,符合大多数人的要求。老板很热情,总是笑咪咪的,也难怪生意这么好。

地点：银泰后白鹿面馆旁  
美味指数：★★★  
小记插嘴：一开始人挺多,总是有排不完的队。不过最近生意淡了许多,味道偏淡,不不过量挺足,不太喜欢口味重的食客可以在这里试试。

地点：四季青  
美味指数：★★★★  
小记插嘴：鱼目混杂的地方,如果在那实在找不到地方吃饭,还是吃这个比较妥当,至少简单也比较卫生,还能拿着就走,边吃边走,快速解决温饱问题。这里有好几家吧,仔细观察下,一定能发现。

地点：九莲新村附近  
美味指数：★★★★  
小记插嘴：处于居名区也是商业区,同样很热闹。这里的巴西烤肉饼和别处大同小异,和这里的各种小吃店相得益彰。



## 发现城里没有的美味

厨房的土灶上叠着高高的蒸笼,热气腾腾的。简易的案板上则堆满了菜肴、餐具。腰拴一截围裙的厨师飞快地挥舞手中的锅铲或菜刀,一碗碗菜流水般端上桌子。主人家刘伟不停地招呼着爆棚的客人说“人手少,菜不好,大家多多原谅……”这就是每天“刘家土灶馆”不变的热闹场面。

我们开着车兜兜转转,找到西溪路上的土灶馆时已是晚上8点,可是门口的车龙大概还有300米那么长……

**不辣的剁椒鱼头**  
**食客:**Ekin  
**职业:**航家公司工作人员  
土灶馆据说是千岛湖风味,挺好的,符合我的口味。不过等菜上了以后,我发现还是根据杭州人的口味做了一些改变,不辣。众所周知,千岛湖的菜都挺辣的,最典型的的就是剁椒鱼头。这里的鱼头分成左右两半,摊开在盘面上,鱼头上和四周布满了块状的辣椒片,红红的,让人看着特别有食欲,不过一点也不辣。其实辣椒的作用不仅在于它鲜亮的颜色能带来强烈的视觉冲击,更重要的是它有独特的鲜辣味,烧鱼头的时候放点辣椒,保证鱼头又鲜又香。  
“地野猪肚”非常棒!这个野猪肚与普通的猪肚有点不同,灰黑色的,比茶树菇的颜色还要深一点,有一股来自山野的浓香,似乎可以闻到森林的气息;野猪肚地得酥而不烂,比较上口又有嚼头,鲜美的滋味中透着一股野物的腥味。好吃呀!听说野猪喜欢吃毒蛇,每吃一条毒蛇,猪肚里就会长出一个“疔”,吃多少毒蛇就长多少“疔”。而这个“疔”是治疗胃病的灵丹妙药,常吃就能治好胃病云云。我没有胃病,所以不能证实猎户“治病”的说法,哈哈。但是,寒冬里吃了些野猪肚,好像身上热了好多,睡在被窝里也不怕脚伸出外面了。

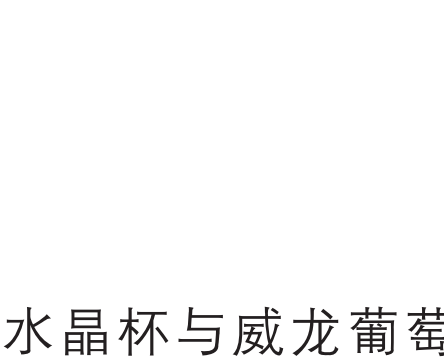


## 一口气吃掉4个饼

**食客:**王先生  
**职业:**房产公司董事  
我已经来过这里好多次了,环境很不错,和主打的农家菜非常相称。人气很旺,每次来都找不到近点的停车位。中间的天井里都摆了桌子,夏天在天井吃很是惬意,像是在舒适的农家小院吃饭。别看这里是吃农家菜,宴请客户还是很体面的,因为很多东西在市区和大酒店是吃不到的。

记得我小时候最喜欢做的事情就是帮母亲烧灶。这些用土灶、用木柴烧出来的东西带着原始和淳朴的气息,有一种让我们吃起来觉得心安、踏实和真诚的味道。这里的米饭和地菜都是用土灶烧出来的,口感好得自然不用说了。还有那个农家蔬菜饼,用新鲜的土鸡蛋和韭菜末、豆腐末、剁碎的新鲜莲藕一起捏成饼状一炸,吃起来粉粉嫩嫩的,还带有一阵浓浓的蛋香,咸酥可口,饿的时候能让人一口气吃掉4个。

**帮主点评**  
平常吃酒店太多了,发现饱腻的感觉并不好受。开始怀念淳朴清香的农家菜,青菜煲、蒸鱼头、蔬果香……简单的烹法,清新的口味,让人觉得很舒服。自家酿的荞麦酒、玉米酒、米酒,多喝一点也不怕伤身体。  
“刘家土灶馆”做得很有新意和心意,一排排的土灶,一口口土大的铁锅盖着木头做的锅盖,木材炭火堆在旁边,锅里冒出阵阵的热气。这些饭菜虽说土汁土味,但对于久违的城市人来说,是再好不过的美食了。上几个像浓汤鱼头、炖猪蹄、红烧肉、煎豆腐这样“土里土气”的菜,再吃上几碗实实在在的焖饭、几块清香饱满的鸡蛋饼,给人的感觉倍感亲切。



## 水晶杯与威龙葡萄酒

葡萄酒那悠远绵长的芬芳,已经萦绕了我们几千年的时光。只是现代都市人光顾着觥筹交错,却不晓得红酒是需要细细品味的。

其实喝红酒真的蛮需要学问的。譬如,喝前得轻轻顺着顺时针的方向摇酒杯,以使红酒挥发得更醇;喝的时候不要一口气吞下去,得含在口中慢慢品尝;不可以用手托着杯,只能用手指握着杯以下的柄,主要是怕手温会使红酒会变质,味道稍逊。若嫌麻烦,则可以买个水晶杯,不过价钱不菲。

葡萄酒按照酒色可以分为白葡萄酒、红葡萄酒、桃红葡萄酒三种。畅销全国的威龙干红葡萄酒就属于红葡萄酒,酒色呈宝石红,近闻果香清雅,入口则丰满醇和。另外威龙还有干白葡萄酒、香槟工艺酒以及威龙白兰地和威龙冰爽葡萄酒。

想地道品味葡萄酒吗?现在就教你葡萄酒品酒的四步骤,给大师扫扫红酒的盲。

第四步:品酒  
最后当然就是最令人满足的部分——入口品尝。轻啜一口红酒,使它均匀地在口腔内分布,先不要一口吞下去,让它在口中打滚,使它充分接触口腔内细胞,以便品尝和评判它的细腻差别口味。你能在这一步品尝到大师级葡萄酒入口柔和,口感圆润、丰满,芳香持久,具有结构感,具有很强的典型品质。

水晶杯与威龙葡萄酒



## 阿菲美食新时尚

电脑装配流行DIY、数码装备IN,衣着打扮要COOL……个性、健康、时尚,已成为人们生活中的流行元素。我的好友菲就是这样一个“痴迷”。她总喜欢自己动手打点自己的一切,买材料自己布置卧室、厨房,买布料裁剪自己衣服……看着她个性十足、水灵灵的可爱模样,真拿她没法。她说,但求过得写意。  
有一天,我和几个朋友到她家玩。我们打了几圈扑克、麻将后,她突然变戏法似地从厨房端出烤鸡翅、鸡腿。随即,食物一抢而空。吃完还嫌不够的我,突然想起吃香喷喷的食物忘了理会阿菲,随口说道,是肯德基还是麦当劳买的?阿菲说,自己做的。意识到阿菲做事都天天行

空,我行我素,我们顿时为自己肚皮担忧。

我马上走进厨房,只见有一台微波炉亮着。阿菲说:“用微波炉烧菜做饭简单方便,还可以做点心、炖甜品,现在正在做红豆桂圆莲子糖水。”看着我们猜疑的样子,阿菲补充道,微波炉能够随心所欲地做自己想吃的东西,而且又快又没油烟,这在国外已是一种普遍时尚……

看着微波炉上的“格兰仕”商标与阿菲自鸣得意的眼神,我真是服了——阿菲,你可真是从不落后!

菲的菜谱:  
1、将鸡翅洗净,用厨房纸吸干水分,用牙签在鸡翅两面扎上小孔,以便入味。  
2、将鸡翅放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
3、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
4、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
5、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
6、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
7、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
8、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
9、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
10、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
11、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
12、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
13、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
14、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
15、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
16、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
17、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
18、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
19、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
20、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
21、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
22、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
23、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
24、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
25、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
26、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
27、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
28、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
29、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
30、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
31、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
32、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
33、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
34、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
35、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
36、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
37、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
38、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
39、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
40、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
41、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
42、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
43、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
44、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
45、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
46、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
47、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
48、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
49、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
50、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
51、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
52、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
53、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
54、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
55、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
56、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
57、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
58、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
59、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
60、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
61、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
62、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
63、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
64、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
65、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
66、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
67、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
68、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
69、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
70、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
71、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
72、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
73、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
74、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
75、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
76、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
77、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
78、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
79、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
80、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
81、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
82、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
83、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
84、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
85、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
86、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
87、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
88、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
89、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
90、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
91、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
92、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
93、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
94、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
95、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
96、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
97、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
98、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
99、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
100、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
101、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
102、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
103、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
104、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
105、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
106、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
107、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
108、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
109、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
110、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
111、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
112、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
113、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
114、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
115、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
116、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
117、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
118、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
119、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
120、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
121、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
122、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
123、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
124、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
125、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
126、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
127、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
128、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
129、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
130、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
131、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
132、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
133、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
134、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
135、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
136、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
137、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
138、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
139、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
140、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
141、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
142、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
143、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
144、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
145、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
146、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
147、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
148、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
149、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
150、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
151、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
152、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
153、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
154、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
155、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
156、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
157、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
158、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
159、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
160、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
161、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
162、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
163、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
164、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
165、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
166、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
167、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
168、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
169、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
170、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
171、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
172、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
173、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
174、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
175、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
176、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
177、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
178、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
179、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
180、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
181、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
182、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
183、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
184、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
185、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
186、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
187、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
188、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
189、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
190、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
191、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
192、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
193、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
194、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
195、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
196、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
197、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
198、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
199、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
200、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
201、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
202、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
203、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
204、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
205、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
206、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
207、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
208、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
209、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
210、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
211、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
212、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
213、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
214、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
215、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
216、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
217、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
218、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
219、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
220、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
221、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
222、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
223、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
224、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
225、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
226、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
227、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
228、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
229、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
230、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
231、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
232、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
233、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
234、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
235、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
236、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
237、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
238、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
239、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
240、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
241、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
242、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
243、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
244、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
245、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
246、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
247、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
248、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
249、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
250、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
251、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
252、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
253、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
254、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
255、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
256、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
257、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
258、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
259、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
260、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
261、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
262、将鸡翅取出,放入微波炉,用微波炉的烧烤功能,烤15分钟。  
263、将鸡翅取出,放入烤箱,烤15分钟。  
264、将鸡翅取出,