



美剧、韩剧以及下厨的冲动

文 / 本报记者 周乐乐 黄莺

80后的人爱追星,尤其看着电视剧里的偶像明星咬下一口三文鱼寿司,或是随手舀起的味曾汤,就激动得不得了,总想着自己尝试一番。跟着电视剧做美食便成了他们的第四个消费习惯。以前苦于材料的差别,单纯为了吃而做,比如自己做意大利面的时候就去超市买些面粉或通心粉和一包肉酱,就算大功告成了,也难怪那些食物的味道似乎没有电视里看起来的那么好。但是现在,各种新奇又方便的调味品源源不断地出现在各大超市,只要买上一包,回家就能做出地道的美食了。

美食主角:意大利面

主要调料:意粉酱

剧情链接:《微笑 PASTA》

毫无疑问,意大利面是电视剧最先传给我们的滋味,不管是那只懒得无可救药的加菲猫,还是一直夹杂着青春和意大利面美味的《微笑 PASTA》。也直到我们看过电视剧之后才恍然大悟,面,居然可以有这么多的讲究:有吃了可以让人开心的微笑 PASTA,有家人为支持和鼓励女主角特制的“爱恋九十年”面,有女主角爷爷制作的“永浴爱河面”,还有乌龟力量面、想念面等等。

正是这些看似简单又好玩的意大利面,让一些80后的年轻MM突然有了下厨的冲动。很多人表示,回家也要做一份那样幸福的 PASTA 给家人尝尝。

要想做出一份美味的意大利面,当然少不了合适的材料,还好现在的超市里,各种各样的意大利面、通心粉可算是应有尽有。像世纪联华超市、家乐福、麦德隆等超市的进口食品区里,不管是粗的、细的,贝壳状的,还是蝴蝶状的意大利面、通心粉都能找得到。

另外,意粉酱的配备也是很重要的。据超市工作人员介绍,现在卖得最好的意粉酱,主要有肉味、番茄味、蒜葱味三个品种,售价基本在24.5元/750克左右。有人推荐多好味的意大利蘑菇香菜意粉酱,说是味道不错,如果再配上两头尖的直通粉和自己喜欢的蔬菜,保准是一盘有幸福味道的意大利面。

推荐:厨乐47号幼身两头尖直通粉

意大利面分很多种,面条状的就有3种,除了常见的圆型身材的,还有扁的,还有很宽的;通心粉的形状也有三种,直筒通心的,螺旋的,贝壳型的。且每一种都有自己的特色和制作方法。比如我们在西餐厅吃过的Spaghetti,它可以完美地配合任何一种酱汁,可以用来制作沙拉和炒面;成旋转的形状的Rotini,很容易入味,则比较适合喜欢味重的人。

价格:8.5元/包

推荐:多味好意大利蘑菇香菜意粉酱

价格:35元/瓶

美食主角:辣年糕

主要调料:韩式辣椒酱、辣椒粉、甜辣酱

剧集链接:《宫》

《宫》在06年是火得一塌糊涂的青春偶像剧,看过这部韩剧的人应该都还记得,老喜欢在头上插支笔的女主角彩静和优雅王子律在路边摊吃辣年糕的情形。女主角总是会把那一根根红红的辣年糕吃得津津有味,并且吃得很开心,让人不禁咽口水。

其实不光是《宫》,很多韩剧的编导总会安排类似的场景,主角们在路边摊吃吃辣年糕,喝喝小酒,啃啃米肠。看多了这些,便有人总结出了“真理”:韩剧里不吃辣年糕的不是好女人。想想的确是,还真没见过反角女人吃过呢。

虽然集酸、甜、辣的辣年糕在韩国是个很普通的小吃,但在中国却很少见,因为在电视剧里出现得太频繁,不少韩剧迷对它充满了好奇,真的有那么好吃吗?和中国的炒年糕到底有什么不一样?因此有很多人在网上讨教制作方法,决定自己动手来“丰衣足食”。也有一些人干脆打“飞的”直接找到地道的辣年糕摊子,饱了口福。

做韩国辣年糕程序并不复杂,只是现在还买不到正宗的韩国年糕,还好超市里有地道的韩国辣酱,配上洋葱和大白菜,暂且可以满足你的好奇心和胃。



当然,不单是辣年糕,现在超市里也有了一些日韩菜系的配料,比如做寿司要用的寿司醋等等。“进口日韩类食品,虽然同一种产品差价比较大,但是如果细心挑选,还是可以找到性价比比较高的产品的。”超市工作人员告诉我们,日韩食品制作手法相对简单,也是它日渐受宠的原因。

推荐:好餐得太阳草辣椒酱

有着特有的辣爽味道和固有的醇香,并去除了甜和涩的味道,适用于拌饭、炒年糕、凉拌、汤、锅仔等。

价格:8.5元/瓶

推荐:韩国蒜蓉辣酱

除了蒜蓉辣酱,还有大豆酱、春酱等品种可以选择,不管你想做韩国料理中的大酱汤还是石锅拌饭,都会有滋有味。

价格:5.5元/盒

美食主角:三明治、沙拉、牛排

主要调料:沙拉酱、番茄酱、牛排沙司等

剧情链接:《绝望主妇》

具有异国风味的西餐是许多年轻人非常喜欢吃的食物,但是无论是去铺天盖地的西餐快餐连锁,还是去环境优雅的西餐厅,都要付出不菲的代价。而且,经常外出吃西餐容易发胖,于是越来越多的爱美女性开始学习在家里制作西餐,于是逛进口超市,购买进口牛肉、进口奶酪、进口调料成为她们做出“西餐味儿”的前提条件。《绝望主妇》里那个完美得近乎苛刻的Bree自然成了80后MM的“榜样”,因为她可以做出一整桌丰盛的美食。

“刚开始尝试做奶油蘑菇焗饭的时候,一股脑儿倒入一升国产牛奶,结果还是没能做出奶味飘香的效果,

后来改进配方,加入了欧洲进口的淡奶油,效果果真不同凡响,现在成了我款待客人的必备绝招了。”在银行工作的白领董小姐告诉我们。看来调料真的很重要啊。

身边的一个朋友为了尝尝正宗三明治的味道,挑了个周末从老家跑来了杭州,在咬到那根夹杂着火腿、蔬菜等等馅料的面包后,她似乎很满足。走的时候,还特地去超市买了一大堆酱料,准备抱回家去尝试,“不就是两片面包里面夹点东西嘛,有了这些酱,我也能做适合自己口味的三明治了。”

推荐:味好美番茄沙司

浓浓的番茄香味,颜色鲜红、酸甜可口、稠度适中,在吃热狗、汉堡包、意大利薄饼时添加,口味会更加地道。肯德基里的番茄酱就是这个牌子哦。

标价:5.3元/小瓶

推荐:丘比沙拉酱

保持了蛋黄的浓郁香醇,并且可与其他调味酱搭配使用,适合制作各种口味的沙拉。

标价:12.5元/瓶

推荐:冠利苹果醋

苹果酒是这种醋的主要原料,果味浓郁,并且含有大量人体必需的矿物质,特别是钙质,有益于身体健康,且能起到美容的效果,适合调制新鲜色拉和腌制糖醋水果。

标价:19.5元/瓶

推荐:冠利牛排沙司

沙司不仅可以增强菜肴的滋味,还能使得牛排的色泽更加美观。热的沙司还起到保温的作用。

标价:25.5元/瓶