

我爱炫耀做的菜 因为里面是一个女人的小 心思和小细腻

文怡很豪爽,说什么都大大咧咧,却长得一脸的秀气,我说这样美丽的巧厨娘娶回家,那个男人太幸福了。她说第一次跨进厨房就是因为有了家庭,爱情的力量让她从一个从来不进厨房的大女人,变成了彻彻底底的美食达人。

记者:你很喜欢吃吧?

答:我喜欢做,也喜欢吃,对吃没有欲望的人,我不相信她可以做出什么美味的菜肴。如果你不喜欢吃,就少了一份钻研,那么你的菜中,就少了一个调料:激情。

我爱做菜,除了馋之外,还有就是炫耀。我要把每一道菜炫耀在我爱的人面前,让他们从里面尝到我作为一个女人所有的激情、热情、小小心思和小细腻。

记者:你觉得做菜有诀窍吗?有人经常说自己天生不是做菜的料,那么一个做菜高手要具备什么样的特质?

答:很多很多诀窍,如果你是一个餐厅的厨师,那么这些诀窍就非常重要。但如果你只是为家人、爱人和朋友做菜,那么诀窍就很简单了——爱。爱,是决定一道菜成功与否最重要的诀窍。去了解你为之煮菜的人,了解他们的喜好,了解他们的禁忌。厨房是一个可以以最短时间参透宽容和豁达的地方,学会迁就别人,学会关照别人,计较和得失就在锅铲之间,菜是如此,成长亦是。

记者:你经常下馆子吗?说说你觉得很棒的餐厅是什么样的。

答:经常啊,因为我要学习别人美味的菜肴,和一些新的美食创意。我喜欢的餐厅,无外乎东西好吃,环境舒服,听起来很简单是吧?但其实做到这两点很难的。那些一味强调环境至上,但东西很一般,甚至很难吃的餐厅,我是不会去的。

记者:好多人觉得你人美菜又美,传达的是一种美丽厨房的感觉,你觉得呢?

答:哈哈,真的吗?如果真的有这样的评价,我就太高兴了。曾经有很多女孩都觉得厨房是一个乌烟瘴气的地方,做饭也仅仅是为了果腹,她们觉得远离厨房是一种时尚新人类的说法,而我最骄傲的是,我把很多这样的女孩拉回了厨房,让她们爱上了厨房,生活因厨房变得更好了,人还有不美丽的道理吗?

记者:做菜这件事情在你的生活中处于什么样的位置,或者对你来说最大的意义是什么?

答:厨房是一个可以以最快速度带给我欣喜和沮丧的地方,成功和失败或许就源于对一种调料的选择、迟疑和放弃,菜是如此,人生亦是!做菜这件事,对我的意义,小到可以维持生活,大到可以感悟做人做事的道理,教我成长。



题外话

我做人比做菜好

记者:还有什么事情是你觉得比做菜这件事情做得更好的?

答:做人!我做的菜,不同的人吃,会有不同的评价,有的人喜欢,有的人不喜欢。但我这个人,只要你接触过,没有一个人会否定我。

记者:有没有尚未实现的理想?

答:我很幸运,所有的理想都在按部就班实现着。目前,还有一个理想,就是当妈妈。那样,我的人生才完整,有了孩子的人对生命会有更多的理解,我很期待。

记者:最理想的生活状态是什么样的?

答:我现在的的生活状态就是我最理想的状态。每天早上睁开眼睛之后,和每天晚上闭上眼睛之前的这一段时间中,我干的都是自己喜欢的事情。这也是我对成功的定义!

记者:你的口头禅是什么?

答:我的口头禅是“哈哈,后来呢?”
我的性格从小就比较开朗,似乎生活中任何的困境,我都察觉不到,总是一直笑啊笑的。而且,虽然我一把年纪了,但对很多事情,都保持着极度的好奇心,所以我总不自觉地“后来呢?后来呢?”

记者:最喜欢别人怎么夸你?

答:我喜欢别人说“你真逗”、“你真好玩儿”或者是“跟你在一起真高兴”。

记者:你长期住北京吧?给杭州的读者介绍下北京的美食吧。

答:对,我生在北京,也长在北京。北京的美食很多,给我一个机会,让我用镜头来表现它们好吗?语言的描述,会显得太苍白了,我要用一张张精美照片,把杭州的美食爱好者都“勾引”到北京来。

文怡的一顿精制营养晚餐

文怡很豪爽,但是做每一道菜都是很花心思的,这次文怡给《城市假日》的读者准备了一顿精制的营养晚餐,搭配的分别是主食加汤和甜点,不光有细道的步骤,更有她超级有用的“罗嗦”,要做和她一样的美食达人吗?

[香煎姬松茸]

原料: 姬松茸 30克 面粉 70克 黄油 10克 鸡蛋黄 1个 盐 1茶匙(5克) 料酒 2茶匙(10ml) 生菜 2片 紫甘蓝 2片 蛋黄酱 2汤匙(30ml) 柠檬汁 1汤匙(15ml) 芝士粉和辣椒末 少许

做法:

1)将姬松茸用温水浸泡 30分钟,充分泡发后洗净。切掉根部,并将姬松茸切成两半,用盐和料酒腌制 5分钟。

2)生菜和紫甘蓝洗净切丝放入大碗中,放入蛋黄酱,挤入柠檬汁搅拌均匀。

3)面粉中加入蛋黄和水调成糊,黄油隔热水融化,稍冷却后倒入面糊中搅拌至面糊呈微流动状即可,把姬松茸片沾上面糊。

4)平底锅中放入黄油,用小火将黄油融化后,调成中火,将姬松茸一片片夹入锅中煎至双面金黄。

5)将拌好的蔬菜铺在盘底,把煎好的姬松茸码在上面,撒上辣椒末和芝士粉即可食用。

超级罗嗦:

** 调面糊的水,要一点点加入,直到面糊呈微流动状即可,不要太稀,也不能太黏稠。

** 搭配香煎姬松茸的蔬菜,可以按照自己的口味选择,但蛋黄酱和柠檬汁的组合是个不错的选择,配合油煎或油炸食品,可以起到解腻和爽口的作用。

[咸肉菜饭]

原料: 咸肉适量 上海青适量(我用的小油菜) 青葱 1根 姜丝少许 大米

做法:

1)将青菜洗净沥干。咸肉切成薄片。青葱洗净后切碎。姜洗净后切丝。

2)锅中倒入油,待油 7成热时,放入青葱碎和姜丝爆香后,倒入青菜,翻炒至菜稍软即可,不可炒至出水。

3)大米淘好后,放入电饭锅,倒入炒好的青菜,咸肉,搅拌后盖上盖子,按下开关煮,开关弹起后,拔掉电源,用余温继续焖 30分钟。

[竹荪煲鸡汤]

原料: 竹荪 6根 柴鸡半只 大葱 4段 老姜 4片 小菜心 6棵 胡萝卜半根 盐 2茶匙(10克)

做法:

1)将柴鸡半只,洗净斩成块。竹荪用冷水浸泡 10分钟,只要竹荪回软发脆即可。

2)将鸡块放入开水中焯烫一下捞出,用清水冲净鸡块表面上的浮末。将鸡块放入砂锅中,一次性倒入足量清水,放入大葱,姜片,待汤沸腾后,转小火煲 1小时。

3)趁着煲汤的时间,将浸泡回软的竹荪,切去头和尾部的网,放入温水中焯烫 20秒钟,去除竹荪的生涩味。捞出后,用冷水洗净,放入汤锅中,继续煲 30分钟。

4)最后,可以放一下小菜心和胡萝卜片在汤中,煮 2分钟后即可关火,根据自己的口味,放盐调味即可。

超级罗嗦:

** 煲汤要一次性加入足量清水,中途不要再添加,否则会冲淡汤的口味。如果一定要加,也要加开水。

** 煲鸡汤不需添加味精或鸡精,否则就会产生异味,破坏了原汤的鲜美。

