



来《城市假日》秀秀你的 Teddy Bear

风靡全球的 Teddy Bear, 今年夏天来到了麦当劳, 麦当劳赋予这些可爱的 Teddy Bear 酷酷的个性, 6月25日至7月27日将在全球首发 4 款夏日酷熊。

灌篮熊“酷帅”是一位篮球达人, 爱穿红色 T 恤, 喜欢在烈日下炫技; 摇滚熊“酷炫”是一位用灵魂唱歌的创作型歌手, 沧桑的嗓音下却有一颗柔软的心; DJ 熊“酷音”人称至尊掌碟人, 专注于打碟事业, 喜欢开派对, 结交朋友, 爱打电动, 特别怕闷; 冲浪熊“酷玩”爱冒险, 视自由为生命, 最大的梦想就是能去遍全世界所有的冲浪胜地。

如果你和你收藏的小熊也有如此酷劲十足的个性, 就来参加《城市假日》为你量身定做的 Teddy time 活动吧, 你可以给你家小熊戴上酷酷的雷朋墨镜或者让它抱一个迷你版吉它, 给我

们 email 几张酷酷的小熊照片, 并写上你赋予小熊的个性, 当然别忘记留下你的具体联系方式。我们将刊登读者提供的和麦当劳当季推出的酷熊个性最相符的照片, 每周将会评选出一张最具个性小熊照片, 奖品为价值 100 元的麦当劳酷熊一套。

邮件地址: csjrx@zjnews.com.cn
电话: 85311080

本期酷熊: 酷玩冲浪熊

酷玩冲浪熊就是我, 我最拿手当然就是冲浪啦, 炎热的夏天里在海浪间翻腾, 让我全身凉爽畅快, 也让我感觉更酷。再加上一杯无比清爽的奇异果冰饮, 清凉通透, 再大的浪, 我也能自由穿梭。快带上冲浪板和奇异果冰饮, 跟我一起冲破浪尖吧!

夏天, 有必要找个喝砂锅粥的地方

文并摄 / 本报记者 徐秀秀

港式餐厅在杭州开了又关, 关了又开, 你最惦记又是哪一家? 记得原先的那些茶餐厅是越来越不地道了, 马虎得不行。杭州的餐厅永远都是推陈出新的, 生命力旺盛, 这不, 有人说这家的砂锅粥很不错呢。那不正好, 夏天里就是要喝粥, 吃吃港式小点心的。

砂锅粥很潮州

这个时候, 天气燥热, 大家不约而同地想起了清淡的粥品。有人说有家港式餐厅的砂锅粥很棒, 弄一锅回家可以吃上一天。于是寻寻觅觅就到了“第二港”。

“第二港”这个名字, 好记, 但是地儿很难找, 虽然店面并不小, 但在绍兴路上还不算起眼, 找了个来回才找到。简单的装修, 不过还是带着点港式茶餐厅的味道。

广东的“潮州粥”向来颇有名气, 潮州人不仅重视吃粥, 而且煮饭时也喜欢多放水, 据说饭热后捞起饭粒留下米汤, 这米汤可以作饭后饮料或其他用途, 延续了节省又讲营养的好习惯。潮州砂锅粥在广州盛行一时, 现在仍然有不少砂锅粥专门店。粥如其名, 用砂锅、生米明火煲粥, 粥七成熟时再加配料煮成。经典的粥品有砂锅生鱼粥、砂锅海虾粥、砂锅膏蟹粥等。

老板说, 这里的砂锅粥每天卖出很多, 还有人直接叫外送放在家里, 一大锅的分量足够全家吃了。虾粥和蚝仔粥是最热卖的, 36 元一小份就可以够三四个人吃了。老板说每天一早这里的潮州师傅就开始熬米汤了, 煮好的稀饭, 把饭捞出, 留下米汤, 这样反复煮上好几个小时, 就成了粘稠度刚刚好的米汤, 等到砂锅粥端上来, 不会觉得很厚, 但是汤汁却很浓郁。吃一口虾粥, 鲜味很入粥, 清清淡淡的一点都不腻。

丝袜奶茶是这样做出来的

巴黎有咖啡馆, 纽约有街头餐馆, 香港有茶餐厅, 茶餐厅的丝袜奶茶会带给你宾至如归的感受。一位香港美食作家说, “每个城市都有自己独特的餐饮, 香港很幸运能有丝袜奶茶。”

很多人说杭州的奶茶都不地道, 去过香港的人总是对那里的丝袜奶茶念念不忘。在中央金融区有名的兰芳园餐厅, 据说丝袜奶茶就是二十世纪五十年代在那里起源的。在那里常常能看到香港社会的横断面, 社会各界的人士都在那里愉快地享用奶茶和小吃。

之所以称为丝袜奶茶, 据闻最初发明之时, 的确是用丝袜来过滤的, 后来原创人(兰芳园茶餐厅林先生)改用特制白布袋, 但现在大部分人都用一个尼龙网镶在一个金属框架内。用来冲奶茶的锡兰红茶分为粗茶和幼茶两种, 餐厅透过控制粗幼茶的份量, 就能改变冲出来的奶茶的香味、色泽及浓度。喝过杭州几乎所有港式餐厅的奶茶, 总是觉得欠缺了点什么, 所以要试一家港式餐厅地道与否, 喝一口他家的奶茶便知道。

“第二港”的奶茶师傅是广州来的, 专门用香港运来的茶粉做奶茶。师傅说, 他用的是比丝袜还要密的棉布袋, 做法很简便, 只是把茶粉冲水过滤, 加热, 边加热边倒入牛奶和糖水, 但是这其中的奥妙就在于三者的混合, 必须不断地搅拌,

不断地冲撞, 越细致那奶茶便越丝滑。最好不加冰块, 这样你便能体会到出色的醇厚感。

煲仔饭·烧鹅·榴莲酥

港式餐厅正不点, 只要看几样东西烧得地道不地道就行。吃过很多地方的煲仔饭, 无外乎是砂锅里的米饭要么太烂要么太焦。这里的煲仔饭是老板最自信的, 拿得出手。

烧鹅这种东西向来都觉得神奇, 怎么可以把鹅肉做得如此鲜, 皮脆肉嫩, 中间还有一层汁水饱满的油层。一口咬去汁水丰满, 但是又脆又鲜, 这才是一个地道烧鹅的境界。这里的烧鹅绝对不亚于地道粤菜餐厅, 功夫很深。酱料和烧鹅的口味搭配得刚刚好。

再者就是榴莲酥, 别看就这么小一个点心, 其实最考验点心师傅的功底, 去不同的饭店点榴莲酥, 没有一只完全是相同的口味, 但是好不好吃, 你心里自然知道。这里的榴莲酥很饱满, 内心酥软料很足, 表面金黄酥脆, 一口咬下去榴莲香味四溢, 甜度刚好, 满口都是酥软的榴莲香, 绝对可以在心目中排上前列的。

教你 20 分钟熬砂锅海虾粥

潮州粥煲煮时间通常在 20 分钟左右, 分为白粥和咸粥两大类。对于住家最大的一个好处, 莫过于煲煮简单快捷。不愿意出门晒太阳找地方吃饭, 就自己熬一锅砂锅粥, 慢慢享受。

主材料: 新鲜海虾、大米

配料: 姜丝、芹菜粒、冬菇丝、炸蒜茸、炸方鱼、炸葱油、鱼露和天津冬菜

做法: 先制作配料, 然后用砂锅明火煲出一锅白粥, 待粥有胶质的时候, 即已经七成熟的时候, 放入海虾以及独特配料, 再煲煮 5-6 分钟即可。

要点: 主要是要配齐配料。配料中炸蒜茸、炸葱油、炸方鱼都要在煮粥前自行制作, 蒜头、葱、方鱼(也叫“大地鱼”)切粒油炸, 要把炸锅的葱和油都保留起来。在家最难找到的是鱼露, 这是潮州地区的特产, 要用新鲜的鱼滤出鱼油, 煮制, 要在家庭制作有困难, 师傅建议用一般的食盐代替。

潮州粥还有一个优点: 分量搭配比较随意, 用于懒人家宴客也不错, 不用计算来客人数, 来多少人, 下多少料。师傅最后再给我们提了个醒, 煲粥的时候留意三个细节:

1. 虽然省时间, 但煲潮州粥一点也不省人力。无论白粥咸粥, 都要全程用明火煲煮, 所以掌厨的人一定要一直用勺子边煮边搅, 陪着这锅粥慢慢“成熟”。

2. 选米很重要, 一般要选出自产春季或者 6 月份上旬的新米, 胶质比较重的“肥仔米”是上佳选择。

3. 潮州咸粥几乎都下海鲜, 但其实无论下什么海鲜, 肉碎也是咸粥的必备材料, 因为肉碎能给海鲜提味。

格兰仕新品 A6 蒸汽光波炉全新上市



格兰仕 A6 系列精选中国古代高贵屏风和家具上常用的图案, “行云流水”印花式设计融入了更多民族情节, 典雅大方。

A6 采用的新型平板光波技术, 底部面板采用美国戴森陶瓷抗老化材质, 耐腐蚀耐高温性能更好。其拥有的蒸汽 QQ 功能, 可以有效抑制微波加热食物时水份的流失, 即使不使用保鲜膜, 也

不会干涩生硬; 参与烹调时, 蒸汽能够锁住更多营养和维生素, 除去油脂, 减少焦变物质, 烹饪出来的食物美味鲜嫩, 原滋原味, 并且可以用来杀菌保持清洁。专家认为, A6 系列在加湿、保鲜、消毒、清洁上均达到了前所未有的高度, 颠覆了传统的光波加热技术, 是第三代全能享用型微波炉的典范。