

桃子烧豆腐、月饼炒
辣椒、苹果炒西瓜……新学
期开始,食堂奇葩菜又在网上掀
起新一轮PK风潮。虽然这些奇葩
菜常常让学生和上班族吐槽不已,
却让不少大厨觉得完全没有问
题,背后自有一番合理。

桃子烧豆腐、月饼炒辣椒、苹果炒西瓜……

食堂奇葩菜 网上掀起比拼潮

“奇葩”菜单 1:桃子烧豆腐

厨师:很多水果都可入菜,创意还有营养

时令水果被当作菜肴来制作,在很多人眼里是奇葩的一种表现,前段时间一道“荔枝塞肉”甚至被很多网友吐槽为“黑暗料理”。

但类似的搭配在食堂菜中并不少见。“夏天不是桃子上市吗?我们单位前段时间有一道‘桃子烧豆腐’,你说是不是够古怪,刚开始还以为是萝卜,吃了半天才发现竟然是甜的。”网友吐槽说,自己是北方人,对于这样半咸不甜的搭配

很难接受。

但是对于类似的搭配,厨师却表示“见惯不怪”。某机关食堂的张师傅表示,在很多地方,尤其是盛产水果的地方,差不多所有的当季水果都可以入菜。这样的做法特别适合夏天,兼具水果的爽脆和菜肴的鲜美,可消暑,可去腻,且清淡可口。比较常见的水果菜还有:雪梨炒花枝片、菠萝炒鱼片、火龙果炒鳝球、苹果咖喱鸡等。



食堂菜:是指食堂做的菜,广泛分布于全国各地,水平参差不齐。由于分布广、食客多,被众多网友称为“全国第九大菜系”。以不放肉和几乎不放油与“贵、少”闻名,善于烹饪水果,对糕点进行二次加工(煮、炖、炒)等。

“奇葩”菜单 2:土豆大团圆

厨师:土豆洋葱这类百搭菜容易存放,所以用得

“昨天去食堂吃饭,土豆片、土豆丝、土豆泥竟然在一天同时出现在公司午餐的餐盘里,厨师大叔,您是想让它们一家团圆吗?”一位网友抱怨说,土豆是食堂里出现频率最高的菜。

“蔬菜越来越贵,食堂的经营成本增加,但是要是提价的话压力比较大,所以尽量选择大路货的食材,像土豆、洋葱这样的菜一次可以采购很多,也不容易坏,价格又便宜,多用一点可以降低成本,除此之外,这样大路货的蔬菜接纳度比较高,一般人不会有太大的异议。”吴师傅是一家公司食堂的厨师,他透露这类百搭菜出现的原因。

“奇葩”菜单 3:青菜炒生菜

厨师:只要不相冲,混搭背后是再利用

“前两天在食堂吃饭,打了个青菜,一看,还是混搭的,里面不仅有青菜,还有生菜。”一位网友表示,自己在家烧菜几十年,还真没这样搭配过,搞不懂食堂师傅这样的搭配究竟有什么意义。

一家单位食堂的厨师李师傅说,其实食堂菜的搭配受到很多因素影响,“有的时候,刚巧就这两种食材了,索性搭配在一起,虽然有点奇怪,但不相冲,不影响吃就行。我们一般早饭单卖油条,中午把没卖出去的油条做煎饼果子卖,晚上把仍然没卖出去的油条炒白菜卖。还有曾经出现的辣椒炒月饼,肯定就是因为之前做的月饼没有卖完,所以这样混搭的。”(据《扬子晚报》)



茗阳赏月 千人同醉 中秋夜让您和家人一起共度良宵

茗阳汤泉池两日游——“循”山林田园,走过近水远山,“识”群山环绕,曲径通幽



通向幸福的捷径就是与家人同行

时间:2013年9月19日~20日

地点:茗阳汤泉池

探密名企:茗阳汤泉,感受“醉”喧嚣中一块静谧之地

红酒晚宴:您和家人亲情小酌,诉说团圆幸福

温泉赏月:您和家人共享一轮日月,讲述月亮的故事

登山比赛:您和家人同心协力,向更高的目标冲击



行程安排:

9月19日(周四)	9月20日(周五)
14:30 集合	08:30~09:00 嘉宾起床,用早餐,退房
15:00~17:30 信阳到茗阳	09:30~11:30 登山比赛
17:30~18:00 在住宿酒店	12:00~14:00 招待午宴
18:00~20:00 安排晚宴	14:30~18:30 愉快返回
20:00~21:30 温泉赏月	茗阳—信阳

主办:信阳日报 信阳晚报 茗阳汤泉池
信阳大河假日旅游 河南路仕旅行社

您还在为一家人怎么过中秋节而发愁吗?
——您想过一个不一样中秋佳节吗?
那么请您陪家人跟我们一起来茗阳吧!
这里有上千人的同过中秋的热闹场面;
这里有上千人共同赏月画面;
这里有您与家人从未享受过的幸福;
这里有您意想不到的千人同醉壮观场面;
这里是您和您的家人,亲情告白的时机;
这里有您意想不到惊喜……



指定报名电话:
信阳大河旅行社:
0376—6295522
13937676655
信阳路仕达:
0376—6515181
18603977823