

套路哥:七夕到了!今年我要给女朋友送什么礼物?你给我出出主意啊!

天真妹:颜值高的送什么都行,像你这样的是要花点心思准备下了……

套路哥:都什么时候了,还拿我开涮,我想好了,鲜花、巧克力外加微信红包!

天真妹:鲜花老掉牙,巧克力增肥,微信红包没诚意……

套路哥:求小姐姐支招!

天真妹:带她去“林海山珍”吃顿野生菌饭,滋补不长肉,女孩子都无法拒绝的好嘛!

套路哥:得嘞,这次七夕哥带你一起去!

深圳侨报记者 孟凡森
实习生 胡文静 孙艺铭 文图

一生一代一双人 不负美食不负卿



喝碗山珍土鸡汤 卧看牵牛织女星

来自云贵深山的珍菌与吃虫散养的山鸡搭档,是否像极了才子配佳人?而一碗精心熬制的山珍土鸡汤即被寄予了这样深刻的寓意,十分契合七夕之景,值得你pick!

竹荪菌、松茸菌、老人头菌、鸡枞菌、谷熟菌和山慈菇6种菌类与胡须山地鸡,在经验丰富的厨师拿捏得恰到好处的火候间相遇了,上桌的菌菇鸡汤具有一种堪称惊艳的鲜香浓郁,这些风味独特的菌类在清鲜山鸡汤汁里释放甘醇鲜香,而柔嫩

骨肉质佳的胡须鸡也饱吸鲜浓菌汤精华,喝一口之余,浓香鲜美之感在舌尖尽情雀跃释放,这便是菌菇与鸡肉一起产生的味觉体验。

别小看这些菌类,它们都是生长在云、贵、川等地区海拔2000米以上的高原,从采摘、运送到呈上餐桌只有短短几天时间,品一口菌汤仿佛踏足原始森林,与肥美的菌子不期而遇。你拿到菜单不知道该点什么菜?就选它,这口鲜甜相信任何女孩子都无法拒绝。



红油鸡筋辣似火 便胜却人间无数

七夕到来,你的心是否也躁动起来?心情火辣辣,口味当然也要辣起来,这道红油鸡筋就给你火辣辣的浪漫!

满盘码放好的鸡爪已由师傅细心去骨,免去了吃相不雅的烦恼,同时保持了嚼劲,裹着红剁椒和红油的香气,从色到

味都让人食指大动。夹起一根滴着红油的鸡筋放入口中,与牙齿互相挤压,嚼劲十足。慢慢地,喷火的辣感开始涌上来,辣到你面红耳赤,舌头发颤,却欲罢不能,那句深藏在心中的告白是不是要脱口而出了呢?



两情若是久长时 痴心寄情夜来香

“夜来香,我为你歌唱,夜来香,我为你思量……”邓丽君的这首《夜来香》家喻户晓,但是用夜来香做的菜你吃过吗?在林海山珍就有这样一道色香味俱全的菜:上汤夜来香,最适合在七夕和爱人一起尝试。

以花入菜并不稀奇,但这道菜胜在爽脆清甜。据林海山珍老板尹师傅介绍,这道菜特地选取含苞期的夜来香摘下制作而成,翠绿色映入眼帘,让人颇有食欲,盛

上一碗,将夜来香花苞放入口中仔细咀嚼,还能感受到花蕾在口中爆开,满口鲜嫩清甜,回味无穷。

古人食花,大都因为其有药用功效。夜来香入菜既可强筋壮骨、祛风除湿,亦可清肝明目,辅助降糖。以经典的粤菜处理方式烹饪夜来香,清爽鲜美的汤底衬出清甜的夜来香,加之淡而绵长的花香,这道菜在大饱食客口福之余,又为七夕菜品平添特有的清新浪漫之感。



扫码查看更多详情