



Lydia的感受:

韩国首尔给我的总体感觉依稀有点香港的味道,也许是狭小的街道、拥挤的人群以及鳞次栉比的店铺让我有了这样的感觉。首尔人是用数不胜数的化妆品店和饰品店来发扬他们的美容精神。因此四天的行程中,首尔这座城市使我们的购物欲、食欲都得到了最大程度的满足。

普通食材,《大长今》式的演绎

韩国之旅中最丰盛的一餐便是在“韩国之家”品尝的韩定食,即韩式宫廷套餐。自从看过《大长今》后,一直对他们的宫廷膳食颇感兴趣。料理沿袭了朝鲜时代宫廷菜的传统风味,各色小菜摆满桌面,除了泡菜以外,一般不加辣椒粉,这是其区别于普通韩国饮食的特征。虽然经营韩定食的每家餐厅推出的食谱价格和档次各不相同,但几乎都会有如下品种:用小麦煎饼包裹肉类、八种蔬菜组合而成的“九折板”,以及加放肉类、鱼类、蔬菜、蘑菇炖煮的火锅“神仙炉”。此类餐厅大多陈设着韩国传统家具,让你犹如走进了古代的高宅贵室,一般需要电话提前预订,午餐较为价廉。在“韩国之家”料理以套餐的形式分为几种,我们挑选了价位最低的一种,每人68200韩元,约合人民币400元。包括:餐前小食、人参蔬菜色拉、烤鳗鱼、海鲜饼、暖锅、炖鲍鱼和螺肉、大虾、铁板牛肉、酱汤以及餐后甜点和水果等等。

其实不止是宫廷膳食才称得上美味,在韩国的这几天里,高档如韩定食,中档如隐身在大街小巷的家庭餐馆,低档如街边排档,都让我们觉得韩国人在有限的自然资源条件下,的确能把简单的食材诠释得淋漓尽致。



九折板



2010年在法国得金奖的米酿荔枝黑麦面包



G 年假归来晒美食 Gourmet travel

春节大放7天,还有休假一起用,天南海北一番。归来时,倒出相机里的异域风情,也倒出亲口品尝的乐趣,晒一把,馋死你。

文 | 范颖菲 图 | Lydia Snow



Snow的感受:

台湾的体验营销做得相当到位。位于诚品书店楼下的哈肯铺Hogan面包店就是一个实例,他们家的每个面包都有免费试吃。我吃了四五个品种,就觉得饱了。最后买了一个2010年在法国得金奖的米酿荔枝黑麦面包,约合四十元人民币一个。

台湾小食,不必士林夜市

说到台湾,大家都有口皆碑他们的小吃。我亲身体验下来,觉得并没电视上介绍的那样饕餮美味,而且,被炒得大热的士林夜市也并非唯一选择,我比较喜欢的地方叫九份。

九份非常近似于七宝老街,各式各样的工艺品,小吃店等等。当地有许多形形色色的奇特小吃,如红色的霸丸和五色丸子汤就是在九份吃到的。还有花生冰激凌要特别介绍一下,老好玩滴。用一张春卷皮,铺上一层花生粉,然后再撒上香菜,最后挖2个冰激凌球,一包一裹就可以吃了。口感非常奇特,甜食里面加香菜,我是头一次吃,味道很不赖。

牛肉面在台湾算是鼻祖了吧,几乎大型的牛肉面店都是台湾人开的。在台湾吃过2次牛肉面,一次是在路边的小店里,十几块人民币,超大的牛肉N块,胃口小的光吃牛肉都能饱,面条很Q很有弹性。台湾人做食品非常追求“Q”这个感觉,说到好吃总是用Q来形容。牛肉汤非常的入味,牛肉大块有嚼劲却又很酥嫩。点面的时候要注意:牛肉汤面是没有牛肉的面,只有牛肉汤。如果想吃带牛肉的面,必须点牛肉面。

卤肉饭就像在上海吃咸肉菜饭一样普遍,满大街的卤肉饭店。其实就是碎肉大锅焖烂加上肉汤跟饭捣在一起,配上虱目鱼汤,油豆腐,就是我跟GG的早饭。虱目鱼也是台湾比较有名的鱼,很油,蘸芥末吃。

油饭,就是糯米饭。用酱油、海鲜什么的一起烧的,我觉得有点像上海那种蟹蒸糯米饭里的糯米,我没吃,只是浅尝了一口,觉得蛮好吃滴。

台湾因为气候的关系,水果都大而甜,香蕉的肉紧实而细嫩。还有很多没见过的水果,比如百香果,是吃它的浆和籽的,橘色。还有释迦,我在上海的超市买过,超级甜,但是运到上海已经过熟了,没什么口感,这次在台湾吃到真正长熟的啦。一瓣一瓣的肉质很软绵,超级甜,吃完要洗嘴的。还有芭乐、小胡柚这些应该不稀奇了。因为水果好,台湾的水果汁也很棒,夜市里,路边小店都有卖的,十多块一杯鲜榨(奶茶大小),好喝!



达人博翻 同乐馆 生活周刊

碧根果小传

碧根果又名美国山核桃、长寿果,为薄皮长椭圆形坚果,原产于北美大陆中南部,“碧根”就是北美土著语言“Pecan”的音译。零嘴达人天喔叫它“幸运果”,它能补肾健脑,补中益气,润肌肤、乌须发。壳很脆,特好剥,就跟香榧一样脆,而肉质介于大核桃与小核桃之间,实在太好吃啦!



中国驰名商标 天喔食品

@活力的老邪: 偶也喜欢,味道和偶喜欢的小核桃相似,营养好,去壳容易。

@小猫Alma: 我喜欢我喜欢!

@生活周刊: 貌似近几年,碧根果已经取代了开心果在女生心目中的地位了.....同意的请举手!

@Jack_Smith: 男生也举手!

@制片人真沉: 这个东东个人表示很喜欢。

粉丝回应

会员招募中

欢迎互动零嘴达人微博: weibo.com/lifeweeklyfood

姓名: _____ 性别: 男 女 E-mail: _____

年龄: _____ 联系电话: _____

通信地址: _____

教育程度: 高中及以下 大专 大学本科 研究生及以上

月收入: 1000元以下 1001-3000元 3001-5000元 5001-8000元

希望参与何种活动(多选): 抽奖 现场活动 美食心得征集

寄到上海市梅园路77号1726室《生活周刊》编辑部,并在信封上注明“生活周刊-天喔同乐馆会员招募”字样,或直接登录零嘴达人微博,将上述信息以私信形式发给我们,邮编200070。

会员申请表