

你好，牛油果

• 文 | 杨晓希

一说起牛油果，你想对它说些什么？

“怎么吃”、“没有一点味道”、“像肥皂一样的口感”……与之相反的，是对这个奇妙果实爱到不行的群体。其实，牛油果是一种适合Mix的食材。单吃平淡无味，但是和米饭、鱼虾、蔬果等，一起混合在舌尖上的滋味却让人着迷。淡淡的涩味、腥味、酸味瞬间就在这种有质感的“油脂”下变得温和、丰富和细腻。牛油果，到底不是平庸的食材。

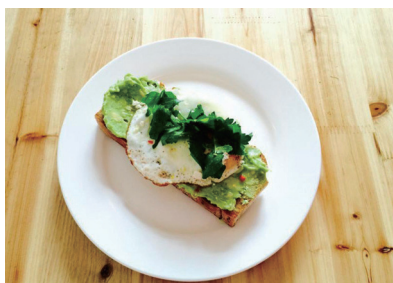


Egg café

地址：襄阳北路12号

推荐：牛油果吐司

这家位于襄阳北路的澳大利亚白色系Café，最近在国外朋友圈内可是口耳相传的好店。整栋白色小屋清新味满点，而除了简单美好的环境，更重要的是他们的牛油果三明治的牛油果酱，是用牛油果、薄荷叶、柠檬、feta cheese制作而成。配上一颗煎到蛋白焦香、蛋黄柔嫩的半熟蛋，一口咬下，浓浓的悉尼风情就在耳边响起，让人想大声喊：“Egg cellent!”



RAMEN SHOP

地址：陕西南路27号（近进贤路）

推荐：豆腐牛油果小番茄色拉

RAMEN SHOP在陕西南路和进贤路的交叉处，是一家日式拉面馆。店内分为两层，一楼有长条座位和3个双人座，二楼有四五张四人桌，很适合朋友小聚和闺蜜聚餐。在一楼还可以边看着日本帅大叔料理，一边享受美食。店里除了日本拉面，还有必点的招牌菜豆腐牛油果小番茄色拉。看似简单的食材放在一起，味道却不简单。用的豆腐韧性很好，不容易碎，牛油果和番茄也都很新鲜。最大的特点在于酱汁，酸酸咸咸的，味道很独特，给原本平淡的豆腐带来了不一样的感觉。