

# 夏日新宠：泰式风味美食

全媒体记者 宋美慧

炎炎夏日，比起让人吃得大汗淋漓的烧烤火锅，以水果、蔬菜、水产和特色调味品为主原料的泰餐就像是那一抹清香扑鼻的绿，酸甜软糯，消暑开胃，成为了近几年美食届的新宠儿。近日，记者便在市城区中商广场四楼探寻到了一家新开的泰式餐厅迷你椰 泰式大排档，这家店也是记者朋友圈里最近的常客。

记者和朋友来到店内时，已过了正午饭点，却没想到仍然食客众多，只剩下最后一桌空位。坐下细细打量店内布置，区别于现在市面上很火的简约风，店内装修的五彩斑斓，各种椰树、海滩、菠萝等东南亚特色的装饰品，就连店员也身穿花衬衣，头戴草帽，就像是仿佛真的来到了泰国度假。

在素有“水果王国”之称的泰国，热带水果不仅饱满多汁，香甜可口，更是物美价廉，而泰国菜更是将水果和其他食材结合起来，打造独具一格的泰式风味，这其中，芒果糯米饭和菠萝炒饭绝对是“当家花旦”，也是来泰国餐厅的必点。

芒果糯米饭一上桌，嫩黄色的软糯芒果搭配碧绿的斑斓叶，绝妙的色彩搭配，随手一拍都是美食大片。

泰国盛产的香米和芒果，再加上椰汁调配，整道芒果糯米饭甜糯可口，浓香四溢。糯米软而散发着一股酸甜香气，虽然分量不多，但极为饱腹，搭配椰汁，一口下去说不出的香甜软糯，唇齿间就像被棉花糖包围。觉得腻了，这个时候来上一口甜爽的大块芒果，解腻又爽口，幸福感绝对瞬间爆棚。

泰式的菠萝炒饭色香味俱全，半只金黄的菠萝，淡黄色的米饭搭配嫩绿色青豆以及微卷的红色大虾，明媚的色调与热带风情相辅相成，还未品尝便会吸引它。

泰式菠萝炒饭以咸香味与菠萝的酸甜味为主，端上桌时热气腾腾的，这时将满满一勺米饭、玉米与菠萝送入口中，鲜甜的口感，热乎乎的米饭，瞬间让味蕾有种“登顶”的满足感。

最后，不得不提的是必喝的泰国标志性饮品——泰式奶茶。泰式奶茶以香浓的红茶叶为主要原料，深度烘焙后，加入八角、罗望子等香料，磨成茶粉，第一步是在杯中加满碎冰块，根据个人口味倒入炼乳和淡奶油，随之用滚烫的热水冲泡茶粉，再倒入杯中，适当搅拌，一杯解暑止渴的美味饮品便制作完成。

入嘴后冰凉凉的奶茶带着独特的茶叶清香，相比港式奶茶，泰式奶茶茶香更加浓郁，在炎热的夏季喝上一杯，清新丝滑的口感，让人忍不住“咕嘟咕嘟”全部喝掉。



## 爱「你」连骨

实习生

汪红苹

人们对于鸭爪的爱无需多言，位于永定区解放路中商广场五楼的张大师吮指鸭爪店便是一个让人回味无穷的地方。

走进店内，一股鸭爪的香气扑面而来，每个座位都冒着腾腾热气，笔者点了一份人气爆款吮指鸭恋虾。不一会儿，菜品便端上了桌，鸭爪鸭翅散发着醇厚酱香，鸭爪一抿脱骨，满嘴浓浓的胶原蛋白，鸭翅肉质软糯，有微辣、不辣和重辣三种可选，辣中带甜，连骨头也散发着麻辣鲜香之气，是治愈心与胃的不二之选。鸭爪鸭翅十分入味软糯，不仅仅鸭爪鸭翅软糯好吃，而且连骨头都不想放过！没有一点膻腥味，糯而多汁，吃一口满嘴留香。旁边来自湖南常德的王女士激动分享道。

不仅鸭爪鸭翅味道美味，虾肉也一样爆受欢迎。店内采用优质大青虾，再搭配酱香的鸭爪，秘制酱料精心炒制，虾壳薄脆，肉质鲜嫩，辣中回甜，浓郁醇厚，绝对是以鲜致胜。

吃完干锅吃汤锅，先往火锅里加上原汤，再加上各种肉类和蔬菜，看着热气腾腾的一锅鲜，闻着色泽诱人的一锅汤，阵阵香气已扑面而来，让人直咽口水。配上解腻的酸梅汤，就着这菜，能连吃几大碗米饭，价格便宜实惠，学生党放心食用。

伴随着炎热的夏天，挑剔的味蕾也开始蠢蠢欲动，是时候来给自己一顿美味的大餐，让美味的鸭爪挠挠你蠢蠢欲动的味蕾，抚慰饱受忙碌生活摧残的身与心吧！

