



每人

雯雯

当“高冷黑”遇上“软妹粉”

这个汉堡 名叫 “黑凤梨”

图/文 小白

认识雯雯,已经是四五年前的事了。那时,她还在经营曾经名噪一时的“四方塘 26 号”咖啡馆。那时的午后,经常和朋友一起相约前去,只为那师从杭州手作咖啡鼎鼎大名的“Memo-ry”咖啡馆的手冲咖啡手艺,也为了咖啡馆老板娘恬淡不问世事的适意。

后来“四方塘 26 号”转手之后,她把它纹在了手臂上,然后辗转去了厦门。也就是在厦门沙坡尾的一家汉堡店里吃第一口汉堡时,她就下定决心,在那家汉堡店打工学艺,将来也要回天台开一家汉堡店。

至于,开咖啡馆与开汉堡店,究竟有何不同呢?雯雯说,嗯,汉堡是必需品,咖啡不是;就个人来说,开汉堡店后,每天朝 6 晚 8,作息正常,身体比以前好了;就赚钱来说,可能汉堡店更靠谱一些……

嘿,又扯远了,我们还是要回到美食这头来。话说今年开春的时候,有好友告诉我说,旧时的四方塘咖啡馆老板娘在城东大院附近开了一家汉堡店,听说还不错。然后她便带了我一路狂奔前去探店。

当时我们吃的便是这一款“黑凤梨”汉堡。“黑凤梨”,是粤语中“喜欢你”之意。竹炭做的汉堡胚,高冷酷炫。夹的馅料可就多了,且听我一一说来。金黄香甜的凤梨圆形切片,新鲜烤制

的双芝士牛肉饼,还有芝士片、培根肉、罗莎红生菜,嗯,重点是不加任何调料,直接把那些夹料一一叠好,然后烤几分钟,等芝士片稍稍融化,便可上桌……

一口下去,水果、蔬菜、肉、淀粉都齐全了,加上“黑凤梨”的含义,绝对当得表白神器的称谓。重点来了,这里面双芝士牛肉饼起到了至关重要的作用,牛肉饼在“黑凤梨”汉堡中,一直是关键所在,也可谓点睛之笔。这牛肉饼要怎么做呢?咱们快来请教一下雯雯。雯雯说,天台本地的牛肉,打成牛肉碎,加上盐、糖、胡椒粉等调料,以及芝士碎,整个搅拌均匀团成肉饼,再摊上一张芝士片,烤熟。满满的芝士香,能量满满。

“黑凤梨”汉堡,配以镇店沁饮——蜜桃苏打水,“高冷黑”遇上“软妹粉”,就像霸道总裁遇上清新萌妹子,怎么看都是很搭配的一对呢。只是这款软妹粉的苏打水要怎么做呢?自行查看右边的攻略吧……



材料:苏打水 1 瓶、水蜜桃 1 个、薄荷叶 1 片、柠檬 1 片、冰块若干。

配料:冰糖。

做法:水蜜桃加冰糖熬成果酱,取一匙,加上苏打水,摇匀;加上冰块,点缀以蜜桃切片、新鲜薄荷叶,最后在杯壁上放一片柠檬片点缀,就大功告成了。



美食

你就是我们要找的人

你,不一定得是酒店大厨;
你,不一定得是美女型男;
你,必须得烧得一手好菜,刚能下泥擒龙虾,柔可微火煮高汤……

这样的你,必须跟我联系,看好了啊, 联系方法在此——微信号: 13566697377,暗号:“每人·美食”,等你哦!