

前几天,我的手机被一个陌生号码不断地呼叫。原来是闪送。我赶紧开门,一个快递小哥跨在电瓶车上,单腿斜撑,脚尖点地,候在院子门外。因为我家门一直开着,他怕货件有闪失,所以打手机号不断呼我,见我开门,才放心。红红的脸庞泛着灿烂的笑容,北方乡民的一脸憨,高喊:“大哥,喏,你的快递。”我低头发现门口一角,一件扁扁的邮件倚着墙,随手拆开,原来是一函白松木盒,抬头,他还等着,问:“没碰坏吧?”我连声说:“谢谢。”同时关切地说:“兄弟,耽误你时间了。”

我钦佩出租司机、快递小哥,风里雨里奔波于大街小巷,赚取一单单的提成,养活一家。他们往往是二孩三孩的父亲,让你看到“为人夫、为人父”的担当。他们的幸福感很朴素,很温馨,晚上回到家,“老婆斟酒夹菜,大儿给你端泡脚水,小儿给你拿拖鞋”。他们“无(五)比”可爱:不与他人比,不与富翁比,不懂外语,不与欧美比,只与自己的昨天

比,坚信“明天会更好”!满足于唾手可得的幸福,活在当下,阳光灿烂。在全世界通胀的时代里,只有劳动不会贬值,因为劳动创造价值。在金融横溢的今天,资本收益率越来越低,劳动的价格日长夜大,越来越稀缺,劳动者获得很踏实。

他见我称兄道弟,请求:“大哥,小弟可以加您个微信吗?”我立马输入他的手机号,他看到“已添加”,喊道:“大哥,给小弟一个机会啊!小弟一定会努力。”一扬手,扶正车,脚一蹬,飞似地走了。

三十多年来,随着富裕,曾经激励我们吃苦耐劳、奋发向上的词汇,不知不觉淡忘了,突然又呈现出来:努力。看到这两个字,想起自己三十多年前,扑通跳下海,到租金低廉的小县城火车站,那是唯一有人流量的地界,租摊卖百货、租赁开饭店。每次匆匆回上海贩货,坐162次绿皮车,晚出发,晨抵达,没有座位,军用雨衣铺地,睡在座位底下。两侧垂下的脚,还脱了鞋,在眼前耳旁

何必如此“智能”

杨 彧

亲戚来家里做客,在楼下按了好几遍门铃才打通我的电话(小区的门禁是连到住户手机上的)。我接到电话后连忙挂断,打开开门软件,软件启动需要两秒,软件的广告又得持续十秒左右,而且屏幕右上角的“跳过”我总是无法准确按到,因此跳到开门的界面需要十几秒,让人很烦躁。广告过后,按开门键时,又跳出一行字“服务器连接异常”。我不得赶紧给客人打电话抱歉然后匆匆下楼帮他开门。

前年小区物业给小区换了电子门禁,只能通过手机开门,这给所有居民都带来很多麻烦,没手机的老年人进出很不便。直到去年,物业才给每户发了门卡,但广告太多影响浪费开门时间的事仍未解决,真还不如老式对讲机的门禁系统!当我问起邻居此事时,他们有的也有同感。

服务型软件应以服务为主,不为利益而影响客户体验。“智能”生活大势所趋,但前提是,让大多数人真正觉得方便。



灯花

深藏在内环高架和延安路高架之间的北横通道给贯穿市区东西方向的车子多了一种选择。

第一次走北横通道是搭果果车子,集合地点在康定路武宁南路附近,目的地是城市西部郊区。我突然问了一句:可以走北横通道吗?果果说:可以。我们从江苏路匝道钻进北横通道,崭新的地下通道连接北翟路地道,直接上外环抵达繁华喧闹的郊外乡镇。

城市拥堵已是常态,无论限制外牌上高架,还是工作日早晚高峰限制外牌进内环,仍然阻挡不了滚滚车流。随着公共交通日益便捷高效,绿色低碳出行越来越成为城市潮流。但是,喜欢开车的和网约车增长还是给城市道路带来不小压力。

果果辞旧迎新之际收获满满,他的第三本书又杀青出笼,又开启没完没了的实体书赠送仪式。近几年,朋友之间好像有点嫌弃纸质书籍,电子阅读和线上分享是低碳绿色的阅读方式。果果还是执意举办一轮又一轮线下活动,唯恐亲朋好友不知道他又有多美妙文字输出,又有著作问世。近两年来,他的公众号“纸上烟霞”收到了不少流量,好几篇热帖居然有六位数字点击量。果果最近又请了几位几十年前老朋友为他的文字添油加醋和摇旗呐喊,为他几十年的精彩履历解剖动脉和肆意褒贬。他还嫌大家调侃恶作剧不够分量,说了一句:你们写得都不到位,还是我自己来吹捧最尽

亲戚来家里

做客,在楼下按了好几遍门铃才打通我的电话(小区的门禁是连到住户手机上的)。我接到电话后连忙挂断,打开开门软件,软件启动需要两秒,软件的广告又得持续十秒左右,而且屏幕右上角的“跳过”我总是无法准确按到,因此跳到开门的界面需要十几秒,让人很烦躁。广告过后,按开门键时,又跳出一行字“服务器连接异常”。我不得赶紧给客人打电话抱歉然后匆匆下楼帮他开门。

前年小区物业给小区换了电子门禁,只能通过手机开门,这给所有居民都带来很多麻烦,没手机的老年人进出很不便。直到去年,物业才给每户发了门卡,但广告太多影响浪费开门时间的事仍未解决,真还不如老式对讲机的门禁系统!当我问起邻居此事时,他们有的也有同感。

服务型软件应以服务为主,不为利益而影响客户体验。“智能”生活大势所趋,但前提是,让大多数人真正觉得方便。

北横通道

单 苏

兴。所以这本书里面,前有序后有跋,竟然都是自己毛遂自荐,自嗨自吹。

北横通道穿过苏州河和中山公园地底下,蜿蜒曲折埋在闹市区深部连接许多地标。虽然城市地下边有了全球最长的地铁线路,但是乘坐地铁的公共空间体验和自驾下通道的私人空间感觉还是存在明显差异,很难评说孰优孰劣。梦想自驾时辰,如果有一个心心相印的导航员陪伴身边,穿越地下通道的心情顿时变得诗意无限。

果果不就是陪伴在我们身边的导航员吗?有那些指点江山和评述古人今人的文字陪伴,大家会感觉非常愉悦和舒适,心情就像行驶在北横通道一样,毫无阻塞地想去任何想去的地方,精神迷茫之际打开他的书就像看到北横通道入口。城市有南北东西通衢主干道,城市还有更多通往各个方向的毛细血管。北横通道为城市北区解决了一大块街区的快速交通问题,果果充满智慧的文字在某种程度上也为许多朋友打开了一扇又一扇明亮窗户。

前些日子,我驾车从大虹桥返回上海市区。有好几种路线选择,我选择了新开通不久的北横通道直插市区。一路顺畅,到南北高架匝道出来。通往南北高架的只有一条匝道,很挤。我选择了从新闻路出口下来,地面一点不堵,等了几个红绿灯,穿过北京路重上南北高架,汇入车流中。

苏州城郊有不少山水相依、风姿绰约的风景区,石湖算起来名气还不够大,但它之名始于吴越对峙年间,位于苏州西南郊外的石湖原系太湖之内湖,本为吴国王室游猎之苑,越国攻吴国久攻不下,乃凿山脚之石潜通之,始有其名。吴国灭,越国名臣范蠡携西施在此悄然离去,石湖留下蠡墅遗址。

有一年初夏时光,我结伴去访石湖。石湖有山有水,风韵迷离。山便是誉为“吴中胜景”的森林公园上方山,重峦叠嶂,郁郁苍苍,山下拜楞伽寺,上山见楞伽塔,明人袁宏道曾将上方与虎丘一比:“虎丘如治女艳妆,掩映帘箔;上方如披褐道士,丰神特秀。”

晃来晃去,异味呢,挥之不去,有浓的、有淡的,知道哪是农村的、哪是城里的。有时一阵浓一阵淡,一定是忽远忽近来回晃的脚,瞌睡中异味归于无。早晨醒来,赶紧爬出来,空阔弥漫口腔混浊味。俯视地上,一摊湿湿的人影,那是鄙人剪纸,贴着地皮,只有轮廓,不见面目,极具木刻的黑白效果。有时坐客中碰上愿意者,讲定价钱,从座位上方的行李架上,卸下大件货,拖着行李车,跟着他下车,然后沿着偏僻的土路到了他的家,曹庄汪村李家峪之类,多么熟悉而亲切的地名啊,仿佛回到《铁道游击队》。卸了货,徒步返回火车站,等返程车回上海补货,再返回,加快一次资本流转速。

我们就是钻着缝隙来回折腾,赚辛苦钱。

到了春运旺季,火车站人流最多,商品销售转旺季,往返贩运的次数也多了,但列车上挤得你不能挪身。依仗年轻力壮,侧身往里挤,螃蟹横行不霸道。有时尿憋得实在不行,乘客高喊一声:“撒转脸,大爷要撒野了!”可乐瓶垂在座椅下,对着瓶口尿,然后扔到窗外。有时尿量

也是,也是一种咸香。深色的酱瓜,白色的小碟。暗绿,晶莹。一点点,咬上半口。脆,嫩。会有一种瓷碎,在口腔中轰鸣,惊雷一般,分明震动到耳朵外边,震动了世界。

最好,在一个肥浓的餐后,一杯绿茶,一段酱瓜,让喉舌之间,有一种清咸,清香,如早晨的清风,如一支绿色的

五颜六色

也是,也是一种咸香。深色的酱瓜,白色的小碟。暗绿,晶莹。一点点,咬上半口。脆,嫩。会有一种瓷碎,在口腔中轰鸣,惊雷一般,分明震动到耳朵外边,震动了世界。

最好,在一个肥浓的餐后,一杯绿茶,一段酱瓜,让喉舌之间,有一种清咸,清香,如早晨的清风,如一支绿色的

置身于青山绿水、茂林古木间,走过小桥、古碑、花溪、奇石……不由暗赞袁宏道的妙论,虎丘山风光旖旎而雄健,上方山则透溢自然古朴之野趣,正好与田园风光的石湖相合。一过行春桥,不知不觉到了“范成大祠”,走进“南宋四大诗人”之一的范成大晚年的田园生活,不由令人眼目清亮、心旷神怡。

范成大是苏州吴县人,28岁登进士第,官至南宋副宰相,因直言而致仕,57岁后隐居于石湖,过了十年闲适平静的生活。古村原有一座范宅,他设计成一个栽有梅树、菊树、林木葱茏的石湖别墅。他在此写了不少田园诗,其中以60首七言绝

句《四时田园杂兴》最为著名。兴许是久居官场的他厌倦了逢迎与倾轧,范成大一下子对石湖农家生活十分喜欢,他独自走在石湖的乡间小道上,东看西顾,自得其乐。冬赏红梅花品菊,日浴花香夜饮酒,日常起居平淡得近于简约和单一,但他徘徊在田园中却时有意外的惊喜:或听疏横的竹影中掠过几声清脆的鸟啼,或见孤寂的亭外摇曳数枝暗香浮动的红梅,或静坐在老宅内感受淡泊景致中一丝光艳与妩媚,或陶醉于屋檐水一点一滴轻柔抚摸着苞春的叶瓣。他把寻常生活过得诗意盎然,妙趣横生。诗人自称“石湖居士”,他的诗友戏

背脊扛着,偶尔摸摸头,头发硬邦邦亮起,三九严寒的北方,零下的寒冷在头上瞬间结冰。

快递小哥的储货箱上,后背常常印着“努力”为核心词的句子,以此励志。最近我散步路过浦东国际会展中心,转角处有辆等待进场跑长途的大货车,夫妻俩长年累月在里面吃住睡,孩子丢在爷爷奶奶家。车门外侧,刷着大字:幸福来自努力。

在我们逐渐富裕的过程中,有些正能量的词汇比如“努力”流失了。今天邂逅,向你致敬。

今天,我依旧缅怀那一段风雨兼程的旅程。上世纪90年代,电视里播放步步高学习机的广告:风雨中一个男孩跌倒,跑在前面的成龙回身拉起他,然后推出歌曲:“不经历风雨怎能见彩虹,没有人能随便成功。”这是李宗盛、周华健等一起唱的,开头有一句是:“灿烂的星空,谁是真的英雄”。是的,创业的男人,哪一个没有泪流满面的伤痛?“这点痛,算什么,擦干泪,不要问”(《水手》),继续前行。当时没看过《莫斯科不相信眼泪》,但喜欢片名。今天在滴滴哥、快递哥身上,再睹当年的我们:凌晨出门,

小小一块红烧肉

李 兴 福

从某种意义上讲,红烧肉是上海人菜桌上不可或缺的佳品。逢过年过节办酒席,没有红烧肉就不成席。

笔者在北京工作学习时,北京菜馆的厨师烧红烧肉要放各种香料;福建菜馆的厨师烧红烧肉要放红糟;四川菜馆的厨师烧红烧肉放老糟汁;香港大厨不会烧红烧肉。上海各家饭店也有红烧肉,但是名称定法不同,口味也有点不相同,有四方扣肉,有乳腐汁肉的绍子焖肉,有香糟扣肉,有稻草扎肉,有炒肉,有腐汁火烤等,它们都称红烧肉。现在,我把烹饪红烧肉的方法陈述如下:

1. 材料:选购新鲜肋条猪肉1000克左右,调料:香葱50克、姜30克、绍兴花雕100克、生油40克左右、老花雕10-15克、白糖或冰糖40-45克、植物油50克、精盐少许。清水1000克以上。

2. 制作方法:将猪

美食

背脊扛着,偶尔摸摸头,头发硬邦邦亮起,三九严寒的北方,零下的寒冷在头上瞬间结冰。

快递小哥的储货箱上,后背常常印着“努力”为核心词的句子,以此励志。最近我散步路过浦东国际会展中心,转角处有辆等待进场跑长途的大货车,夫妻俩长年累月在里面吃住睡,孩子丢在爷爷奶奶家。车门外侧,刷着大字:幸福来自努力。

在我们逐渐富裕的过程中,有些正能量的词汇比如“努力”流失了。今天邂逅,向你致敬。

石湖风月

曹正文

这个冬至,没有一场雪让自己遇见真正的冬天。没去墓地,便收藏着自己的眼泪;面对着亲人遥远处安睡,便默默地寄语,你们,一直在我的心里。

每个冬天,都是冷的,有时,冷得很硬。我在每个冬天,都是温柔地经过,告慰先人,我,我们,都安好着。

这个冬天里,我收藏着自己。我将脚下的落叶,归于根的情意;来年,又是一片新绿。我将冬日的阳光采集,照耀着一个新年又一轮的四季;我将我的目光放逐,看大雁的北来南归,又将春讯传递。我看波澜不惊的静水,驾一叶小舟,自渡自己。

冬天里,姐姐做的那双棉鞋又穿起;偶尔,母亲留下的那枚刮痧铜板,又在我的背脊游移;那条老棉絮又添了些新棉,暖了被窝里的情思;阳光下,在静思中负重。

这个冬天,我收藏自己。我梳理下过去所有的不是,我检讨我不诚不善的言语,我在冬阳下放空也放下唐诗宋词,写下属于我的诗篇。

这个冬天,我放过了自己。

收藏自己

陈连官

这个冬至,没有一场雪让自己遇见真正的冬天。没去墓地,便收藏着自己的眼泪;面对着亲人遥远处安睡,便默默地寄语,你们,一直在我的心里。

每个冬天,都是冷的,有时,冷得很硬。我在每个冬天,都是温柔地经过,告慰先人,我,我们,都安好着。

这个冬天里,我收藏着自己。我将脚下的落叶,归于根的情意;来年,又是一片新绿。我将冬日的阳光采集,照耀着一个新年又一轮的四季;我将我的目光放逐,看大雁的北来南归,又将春讯传递。我看波澜不惊的静水,驾一叶小舟,自渡自己。

冬天里,姐姐做的那双棉鞋又穿起;偶尔,母亲留下的那枚刮痧铜板,又在我的背脊游移;那条老棉絮又添了些新棉,暖了被窝里的情思;阳光下,在静思中负重。

这个冬天,我收藏自己。我梳理下过去所有的不是,我检讨我不诚不善的言语,我在冬阳下放空也放下唐诗宋词,写下属于我的诗篇。

这个冬天,我放过了自己。

这个冬至,没有一场雪让自己遇见真正的冬天。没去墓地,便收藏着自己的眼泪;面对着亲人遥远处安睡,便默默地寄语,你们,一直在我的心里。

每个冬天,都是冷的,有时,冷得很硬。我在每个冬天,都是温柔地经过,告慰先人,我,我们,都安好着。

这个冬天里,我收藏着自己。我将脚下的落叶,归于根的情意;来年,又是一片新绿。我将冬日的阳光采集,照耀着一个新年又一轮的四季;我将我的目光放逐,看大雁的北来南归,又将春讯传递。我看波澜不惊的静水,驾一叶小舟,自渡自己。

冬天里,姐姐做的那双棉鞋又穿起;偶尔,母亲留下的那枚刮痧铜板,又在我的背脊游移;那条老棉絮又添了些新棉,暖了被窝里的情思;阳光下,在静思中负重。

这个冬天,我收藏自己。我梳理下过去所有的不是,我检讨我不诚不善的言语,我在冬阳下放空也放下唐诗宋词,写下属于我的诗篇。

这个冬天,我放过了自己。

七夕会

七夕会

甜味或不咸时加适量糖盐;加准后不要盖锅盖,用铲勺不断将肉块轻轻翻炒,使肉汁全收在肉块上;见锅内肉汁全紧包在肉块上,关火装碗内(食前最好放锅内炖30-40分钟,不糊不焦更完整)。

3. 特点:色泽红亮,是枣红色或像赤豆红,咸中带甜,咸甜中突出鲜香、肥而不腻、滋润柔滑的口感,具有人参汁的营养成分与香味,渗透在红烧肉中。经过在饭锅内炖30-40分钟后,其脂肪完全糖化,不焦不糊,不清不稠,呈流淌状,入口时如吮珠玉润滑无比,瞬间沁入肠胃,顿觉鲜香无比,韵味无穷。

4. 友情提示:制作红烧肉的猪肉一定购硬肋条肉,就是要带肋骨的肋条肉,并要有皮有肥膘的三肥三精的猪肉。无肋排的肉肉不能做红烧肉,会影响红烧肉的质感和滋味。另,烧红烧肉一定要掌握好火候,从大火、小火、中火,特别在收汁时一定要看准火候,防止焦糊。

七夕会

七夕会

甜味或不咸时加适量糖盐;加准后不要盖锅盖,用铲勺不断将肉块轻轻翻炒,使肉汁全收在肉块上;见锅内肉汁全紧包在肉块上,关火装碗内(食前最好放锅内炖30-40分钟,不糊不焦更完整)。

3. 特点:色泽红亮,是枣红色或像赤豆红,咸中带甜,咸甜中突出鲜香、肥而不腻、滋润柔滑的口感,具有人参汁的营养成分与香味,渗透在红烧肉中。经过在饭锅内炖30-40分钟后,其脂肪完全糖化,不焦不糊,不清不稠,呈流淌状,入口时如吮珠玉润滑无比,瞬间沁入肠胃,顿觉鲜香无比,韵味无穷。

4. 友情提示:制作红烧肉的猪肉一定购硬肋条肉,就是要带肋骨的肋条肉,并要有皮有肥膘的三肥三精的猪肉。无肋排的肉肉不能做红烧肉,会影响红烧肉的质感和滋味。另,烧红烧肉一定要掌握好火候,从大火、小火、中火,特别在收汁时一定要看准火候,防止焦糊。

七夕会

七夕会

甜味或不咸时加适量糖盐;加准后不要盖锅盖,用铲勺不断将肉块轻轻翻炒,使肉汁全收在肉块上;见锅内肉汁全紧包在肉块上,关火装碗内(食前最好放锅内炖30-40分钟,不糊不焦更完整)。

3. 特点:色泽红亮,是枣红色或像赤豆红,咸中带甜,咸甜中突出鲜香、肥而不腻、滋润柔滑的口感,具有人参汁的营养成分与香味,渗透在红烧肉中。经过在饭锅内炖30-40分钟后,其脂肪完全糖化,不焦不糊,不清不稠,呈流淌状,入口时如吮珠玉润滑无比,瞬间沁入肠胃,顿觉鲜香无比,韵味无穷。

4. 友情提示:制作红烧肉的猪肉一定购硬肋条肉,就是要带肋骨的肋条肉,并要有皮有肥膘的三肥三精的猪肉。无肋排的肉肉不能做红烧肉,会影响红烧肉的质感和滋味。另,烧红烧肉一定要掌握好火候,从大火、小火、中火,特别在收汁时一定要看准火候,防止焦糊。

甜味或不咸时加适量糖盐;加准后不要盖锅盖,用铲勺不断将肉块轻轻翻炒,使肉汁全收在肉块上;见锅内肉汁全紧包在肉块上,关火装碗内(食前最好放锅内炖30-40分钟,不糊不焦更完整)。

3. 特点:色泽红亮,是枣红色或像赤豆红,咸中带甜,咸甜中突出鲜香、肥而不腻、滋润柔滑的口感,具有人参汁的营养成分与香味,渗透在红烧肉中。经过在饭锅内炖30-40分钟后,其脂肪完全糖化,不焦不糊,不清不稠,呈流淌状,入口时如吮珠玉润滑无比,瞬间沁入肠胃,顿觉鲜香无比,韵味无穷。

4. 友情提示:制作红烧肉的猪肉一定购硬肋条肉,就是要带肋骨的肋条肉,并要有皮有肥膘的三肥三精的猪肉。无肋排的肉肉不能做红烧肉,会影响红烧肉的质感和滋味。另,烧红烧肉一定要掌握好火候,从大火、小火、中火,特别在收汁时一定要看准火候,防止焦糊。

七夕会

七夕会

甜味或不咸时加适量糖盐;加准后不要盖锅盖,用铲勺不断将肉块轻轻翻炒,使肉汁全收在肉块上;见锅内肉汁全紧包在肉块上,关火装碗内(食前最好放锅内炖30-40分钟,不糊不焦更完整)。

3. 特点:色泽红亮,是枣红色或像赤豆红,咸中带甜,咸甜中突出鲜香、肥而不腻、滋润柔滑的口感,具有人参汁的营养成分与香味,渗透在红烧肉中。经过在饭锅内炖30-40分钟后,其脂肪完全糖化,不焦不糊,不清不稠,呈流淌状,入口时如吮珠玉润滑无比,瞬间沁入肠胃,顿觉鲜香无比,韵味无穷。

4. 友情提示:制作红烧肉的猪肉一定购硬肋条肉,就是要带肋骨的肋条肉,并要有皮有肥膘的三肥三精的猪肉。无肋排的肉肉不能做红烧肉,会影响红烧肉的质感和滋味。另,烧红烧肉一定要掌握好火候,从大火、小火、中火,特别在收汁时一定要看准火候,防止焦糊。

七夕会

七夕会

甜味或不咸时加适量糖盐;加准后不要盖锅盖,用铲勺不断将肉块轻轻翻炒,使肉汁全收在肉块上;见锅内肉汁全紧包在肉块上,关火装碗内(食前最好放锅内炖30-40分钟,不糊不焦更完整)。

3. 特点:色泽红亮,是枣红色或像赤豆红,咸中带甜,咸甜中突出鲜香、肥而不腻、滋润柔滑的口感,具有人参汁的营养成分与香味,渗透在红烧肉中。经过在饭锅内炖30-40分钟后,其脂肪完全糖化,不焦不糊,不清不稠,呈流淌状,入口时如吮珠玉润滑无比,瞬间沁入肠胃,顿觉鲜香无比,韵味无穷。

4. 友情提示:制作红烧肉的猪肉一定购硬肋条肉,就是要带肋骨的肋条肉,并要有皮有肥膘的三肥三精的猪肉。无肋排的肉肉不能做红烧肉,会影响红烧肉的质感和滋味。另,烧红烧肉一定要掌握好火候,从大火、小火、中火,特别在收汁时一定要看准火候,防止焦糊。

七夕会

七夕会

甜味或不咸时加适量糖盐;加准后不要盖锅盖,用铲勺不断将肉块轻轻翻炒,使肉汁全收在肉块上;见锅内肉汁全紧包在肉块上,关火装碗内(食前最好放锅内炖30-40分钟,不糊不焦更完整)。

3. 特点:色泽红亮,是枣红色或像赤豆红,咸中带甜,咸甜中突出鲜香、肥而不腻、滋润柔滑的口感,具有人参汁的营养成分与香味,渗透在红烧肉中。经过在饭锅内炖30-40分钟后,其脂肪完全糖化,不焦不糊,不清不稠,呈流淌状,入口时如吮珠玉润滑无比,瞬间沁入肠胃,顿觉鲜香无比,韵味无穷。

4. 友情提示:制作红烧肉的猪肉一定购硬肋条肉,就是要带肋骨的肋条肉,并要有皮有肥膘的三肥三精的猪肉。无肋排的肉肉不能做红烧肉,会影响红烧肉的质感和滋味。另,烧红烧肉一定要掌握好火候,从大火、小火、中火,特别在收汁时一定要看准火候,防止焦糊。



事事如意 (摄影) 陈飞