

# 不一样的直播,带你花样吃遍永城



自上期美食直播招募消息公布以来,小编收到很多吃货们的自荐令。身高有要求吗?职业有要求吗?需要准备什么?等等。小编在这里告诉大家:无关于你的职业,无关于你的身份,无关于你的年龄和性别。不论你是公司的白领还是在校的学生,只要你长期生活在永城,对美食有独特见解,只要你对吃感兴趣,能够吃出名堂,玩出花样儿,愿意在镜头下Show出个人风采,就可以报名参加美食直播招募。

## 增加游戏环节,富有趣味性

如果你觉得这次活动只是品尝美食,那就错了哦!节目中,我们准备了丰富多彩的美食趣味游戏,还将与餐厅的食客进行游戏互动,与主持人组成不同的队伍,完成节目组安排的疯狂美食任务。赢得游戏的队伍可以获得专属吃货的福利,输的队伍将接受节目组准备的美食惩罚。



## 名师大厨传授美食技能

直播中,主持人和吃货们到餐饮店,亲身感受餐饮文化,采访食客,把自己的所见所闻通过镜头传播到千家万户。除此之外,还将邀请饭店的名师大厨为吃货们讲解做菜的小窍门,并且亲自实践,讲解其中奥秘。



要抓住一个人的心,先抓住TA的胃!小编要套用这句话对吃货们说,学会了做各式各样的美食,不但让自己能吃得好,关键还能在朋友圈秀一波。不管中餐、西餐、火锅、日料、甜点、烧烤、海鲜等,总有一样合你胃口。这样一档有颜值、有内涵的节目,你还不心动吗?赶紧加入我们的队伍一起吃遍永城吧。

## 招募对象

- 1.对美食有独到见解,会拍照,能经常写一些有关美食吃后感的吃货。对营养搭配、养生知识、食材功效等有相关专业性了解的美食爱好者。
- 2.不但会吃,还会做,而且能做得很漂亮,本人又上镜。加入我们,你就是下一个网红。
- 3.如果你符合其中任何一项,甚至都不符合,也没关系。只要你会吃能吃,我们会带你吃遍永城!

## 成功受邀美食吃货团能享受什么?

- 1.优先得到永城美食商家提供的折扣。
- 2.拥有免费试吃资格。

## 报名方式:

关注永康一周 微信公众号 发送主播+名字+电话或吃货+名字+电话报名。



扫一扫即可报名



# 鱼腥草,怪味上的春天

鱼腥草又名折耳根、岑草、野花麦等,多生于山地、沟谷。永城人最常见的一种吃法就是凉拌。鱼腥草洗干净后用盐水浸泡,再折成小段,用辣椒油、蒜蓉、酱油、醋和香油调成酱料,搅拌均匀。食之,味道浓郁、脆嫩爽口、绿色健康。

## 从野菜到餐桌

一场大雨后,方岩镇岩下村田埂旁的鱼腥草突然开了白色的小花。村民骆欣赏小心翼翼地将鱼腥草从土中挖出。不一会工夫,她便采了满满一篮。在骆欣赏小时候,鱼腥草是一道绿色美食。遇到年成不好,村里大人小孩都拎上篮子,漫山遍野摘鱼腥草。在她的印象中,鱼腥草就像记着自己的乳名一样深刻。

小时候,不像现在孩子们的生活这么丰富多彩。下午放了学,我们就主动拎上篮子去寻鱼腥草。那个时候,母亲总是会很会过日子。同样是一种野菜,她生怕我们吃腻了,总常常变换着花样,凉拌、清炒、打汤。新鲜的吃不了就晾干做腌菜。那时,不觉得它的味道臭,怎么吃都感到是香的。她说。

## 被称为天然抗生素

鱼腥草带有特殊的腥味,叶子和根茎可作为野菜食用,味道绝佳,作为中药的鱼腥草,更为人所熟知,被称为天然抗生素,具有清热、祛暑、解毒的功能。

骆欣赏说:在感冒初期,马上喝一些鱼腥草煮的汤水,就可以起到消炎的作用。这一招对于老人和小孩特别实用。因为鱼腥草性子平和,非常安全。

鱼腥草全株皆可食用。如果怕味道太浓,可以煮熟来吃,比如煲汤,比如和肉片一块爆炒,怪味会基本消除。如果凉拌吃,可以选择地上部分的嫩芽绿叶,口感较之它的根来得更清爽些。但嫩芽绿叶是受季节限制的,老了就不好吃了。而它的根,四季均可食用。骆欣赏表示。

骆欣赏忙着将新鲜的鱼腥草老根和须掐去,留下嫩白根及叶片,并用盐水浸泡。用盐水浸泡一下,不仅能杀菌还能把味道变淡。10分钟后,她将浸泡干净后的鱼腥草捞出,然后,将鱼腥草放到盘里,撒上蒜泥、花生末,再淋上一些红红的辣椒油拌匀,一盘口感柔嫩、清新的凉拌鱼腥草便完成了。

第一次吃鱼腥草的人,肯定认为味道太重,但是吃得多了,就会慢慢地体味出它独特的味道啦。骆欣赏说。

## 小贴士 鱼腥草怎样去除腥味

烧一锅热水,放入适量的白醋和盐,水开放入鱼腥草,焯烫2分钟,然后捞出放入冰水里即可去除腥味。



段历史,每个永康人的记忆中

或是小时候,每个味道背后都是

这味道的记忆

都是一

总

扫一扫  
加入美食群

