

Table of Contents

吃货的古文 1

吃货的古文

北冥有鱼，其名为鲲，鲲之大，不知其几千里也，做烤鱼，能喂饱上万人。

永州之野产异蛇，黑质而白章，触草木尽死。去鳞，去骨剁小节，入沸水去血水洗净，花菇涨发切小粒，炸香，大蒜炸香，姜、蒜、豆瓣炒香加水煮数分钟，去渣，取压力锅放入所有主、辅、调料压50分钟即可。食之，卒。

臣本布衣，躬耕于南阳，私人农场，健康营养。

鱼我所欲也，熊掌亦我所欲也，混在一起炖汤，大补耶。

伐竹取道，下见小潭，水尤清冽。潭中鱼可百许头。取潭水一升，翠竹少许置于石锅中，煮沸。取鱼肥美者，削鳞，去肠胆于沸水中。不加佐料，食之原味，鲜肥滋味美甚。

是马也，虽有千里之能，食不饱，力不足，才美不外现。然可取其胛骨做汤底，制成火锅，入以草果，桂皮，八角增香。精火细作，马肉切作薄片，辅以时蔬涮之，岂不美哉？

庭有枇杷树，吾妻死年手植也，今已结实，甘美多汁，二十块一斤。

黔无驴，有好事者船载以入。至则无可用，遂于山下烤之，有异香，虎见之大吃一斤。

又间令吴广之次所旁丛祠中，夜篝火，狐鸣呼曰：“大楚兴，陈胜王。”众喜，曰“有狐，可食矣。”遂分而食之。

雄兔脚扑朔，雌兔眼迷离，洗净剁成块，焯水炸金黄，放入砂锅中，加料大火煮，小火炖四刻，中火慢收汁，出锅分小块，淋油装成盘。

春眠不觉晓，处处闻啼鸟。老板要几只，煎煮焖炖烤？

From:

<https://exile.tk/> - 漂流記

Permanent link:

<https://exile.tk/zh:funny:eat>

Last update: **2017/08/22 18:56**

