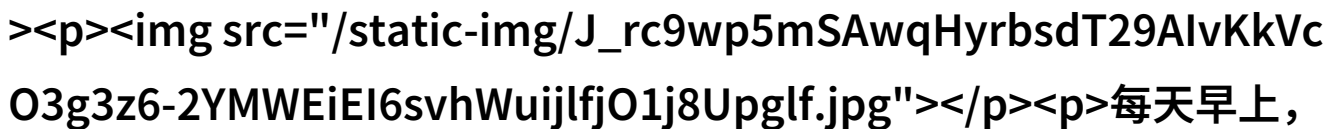


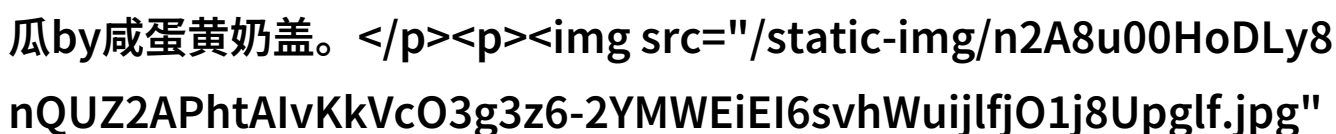
强扭的瓜by咸蛋黄奶盖我的日常小确幸

在这个忙碌而又快节奏的世界里，有时候我们需要一些小确幸来安抚心灵，强扭的瓜by咸蛋黄奶盖就是我最近最喜欢的小确幸之一。



每天早上，我总会开启一款流行的打卡应用，查看别人的精彩瞬间。那些美味佳肴和令人垂涎的早餐，让我不禁想起了家里的厨房。我决定自己也尝试一下，看看能不能做出点什么让人眼前一亮的东西。

第二天，我就买了一些新鲜的大葱、香菜，还有几根茄子等着去处理。我知道，这些都是制作传统中式蔬菜汤必不可少的原料。但今天，我要做的是不一样的。今天，我要用这些简单食材创造一个现代风格的小吃——强扭的

瓜by咸蛋黄奶盖。


首先，将大葱切成细丝，用油爆香，然后加入适量水煮至半熟，再将切好的茄子加入一起煮透。在这过程中，我的脑海里不断回想着各种美食博主们所展示出的高级料理技巧，但我的目标很简单：只需通过简单的手法将这些普通蔬菜变成既营养又美味的小零嘴。

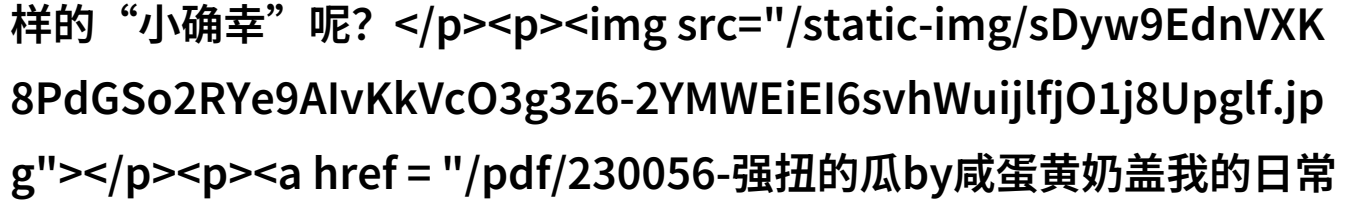
煮好后，将其捞出晾凉，然后挑选一些新鲜香菜叶作为装饰物。接下来，是最关键的一步：准备咸蛋黄奶盖。这是我从网上找来的一个特别方法，把鸡蛋磕入锅中加热至边缘凝固，形成一个坚实但柔软的心脏。然后再慢慢倒入牛奶，小心翼翼地搅拌直到整个混合物变得光滑细腻，就像初恋时期的情感那样纯净无瑕。



最后，将酿好的茄子与咸蛋黄奶盖混合在一起，再撒上一点点黑胡椒和碎花，即可享用。此时，那股满足感仿佛覆盖了我整个人，如同微风吹过夏日午后的田野，让人感到清爽而舒缓。

这种小确幸，不仅让我觉得生活中的平淡可以被转化为美妙，也让我学会了珍惜生活中的每一刻，无论是大事还是小事，都值得我们去

体验和欣赏。而强扭的瓜by咸蛋黄奶盖，就是这样一种让人回味无穷的小确幸，它教会了我，在忙碌之余，也要学会停下脚步，为自己的生活添加色彩。不知你是否也曾经尝试过这样的“强扭”，或者有其他什么样的“小确幸”呢？



[下载本文pdf文件](/pdf/230056-强扭的瓜by咸蛋黄奶盖我的日常小确幸.pdf)