

晒生活

黑暗料理界又现新奇葩 荔枝塞肉,你吃过吗

昨天中午,网友@LoydSnake在微博上晒出自己的午饭。“中午饭点,发张黑暗料理大家感受一下。阿姨做的荔枝塞肉……”继荔枝蘸酱油后,“荔枝塞肉”被誉为黑暗界新招。

现代快报记者 乐媛

至于这道“黑暗界新招”的口味,有人好奇,@Mika_ia:“姐好想吃。”也有网友表示瞬间没食欲,“胃里翻江倒海,太恶心了。”“多么奇葩!完全不能想象这味道。”@毒罐子觉得这道菜可以作为减肥食谱No.1。还有人替原料抱不平,称有没有考虑过荔枝和肉的感觉,@前工会副组长:“那肉的感受呢?”



“荔枝塞肉”到底味道如何,当事人@LoydSnake稍后发微博给出正解,“这真有那么暗黑么,我吃了四五个除了觉得口味略甜真的没啥特别啊,比起丧心病狂的蘸酱油什么的正常得多了好不!”

至于阿姨为什么会做这道菜,吃货_Alice_my道出了它的出处:“前两天刚在人气美食上看到过这道菜啊!”也有网友爆料这其实是道家家常菜,“@睡美人”有一张说谎的嘴:“我们家经常这样吃。”

据吃货们介绍,“荔枝可以中和肉的腻味,蔡澜的节目里还教过一个料理是把虾塞到荔枝里,好好吃!”

说到黑暗料理,远不止荔枝蘸酱油、荔枝塞肉这么简单。网友ldch做过“西红柿烧山芋”。他还写出了具体的制作流程,第一步,就是要“去皮”“切成小方块”。然后,单独煸炒西红柿,炒至出红油,盛出备用。至于山芋嘛,放在水里煮至九成熟,然后捞出来。最后,两样东西放在一起煮,根据各人口味加糖、盐,再煮约两分钟收去汤汁,加少许味精即可出锅。是

黑暗料理

“黑暗料理”大概是现在网上最流行的美食方法了,平时不可能搭配在一起的东西,冒险搭配在一起,竟然能烧出美味。

不是很简单呢?

爱发猛料的@Happy张江还整理过“毁三观黑暗料理全集”,这其中包括,西瓜汁泡方便面、猕猴桃煎鸡蛋、紫菜汁盖浇饭、茶叶炒面,由柚子、莲子、补药、西红柿、鸡肉、辣椒等混在一起做的

“十全大补汤”,据说喝下去可以燃烧小宇宙。还有吃了考试立刻满分的“天地无极”,可以打通任督二脉的“红龙果煲火腿汤”,以及万能的酱油和各种食品搭配的奇葩美食,总之,绝对重口味,小清新慎入。

晒奇葩

弟弟问我借5000块钱买衣服 看到照片后我的心在淌血

来源:天涯社区 发帖人:一颗明亮的心



我弟弟问我借了5000块钱去买衣服,看到照片之后我默默地哭了。受不了了,来八一八我这个极品奇葩的弟弟!

除了我自己被骗的5000块,还有他自己的压岁钱凑一起一万多,买了这一身(如图)。我想活剥

了这熊孩子的心都有啊,一万块钱我买好几套新裙子了!

我现在才知道这是圣斗士星矢的马夹。他要去参加一个什么活动,本来说要买官方出的,太贵,就自己找人定做,但是这定做的也不便宜啊,楼主的心在淌血。

问题是熊孩子自己还美得不行,很优越似的跟我显摆自己的这套战衣,我在看到照片后都能听到自己脑细胞爆裂的声音。

最可气的是,花一万多买身战衣,你头盔和手套都有了,怎么没有鞋子呢?一定是被骗了啊!

晒文字

汉字达人一出手,郭敬明中枪了

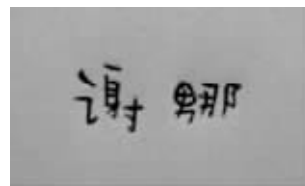
微博网友“王左中右”的每日汉字栏目在微博上颇负盛名,他用汉字的形象来暗讽事物深受网友追捧。近日,他写了一组名人的名字,通过解构汉字某一笔画,形象地刻画出这些名人的特征。



青年导师,博士帽,必需的



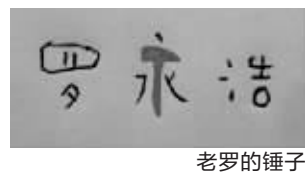
大嘴姚晨,很形象



女汉子谢娜?



鲁豫的脑袋



老罗的锤子



咦? 郭敬明哪儿去了?

晒新闻

学霸的世界 我和我的小伙伴都哭瞎了

河南理科最高分孙寒泊:不熬夜,成绩却一路领先

2013年6月25日 大河网

高考状元逆袭成功,偶尔熬夜玩网游上清华

2013年6月25日 武汉晨报

安徽高考理科状元刘壮:偶尔玩三国杀,目标锁定清华

2013年6月25日 新安晚报

云南文科高考状元,从不上补习班

2013年6月24日 云南网

河北高考理科状元孟令航:早认定状元是我的

2013年6月24日 网易教育频道

黑龙江高考理科状元朱恬缘:从不贪黑起早

2013年6月22日 网易教育频道

湖北理科状元贺维艺:放弃保送清华,爱玩网游

2013年6月24日 楚天快报

四川高考文科状元刘峻豪:爱打游戏爱听音乐

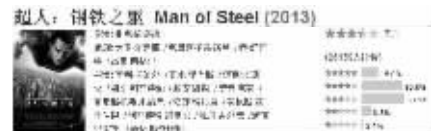
2013年6月24日 新华网

吉林2013文科状元:爱吃爱玩的微博萌主

2013年6月23日 搜狐教育

晒影评

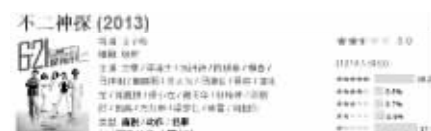
如何科学理解豆瓣电影评分



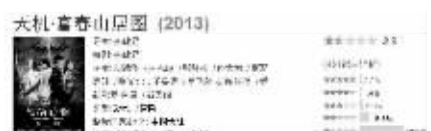
P型
普通好片,好评中评多,差评少。



b型
普通烂片,差评多,好评少。



C型
传世奇片或只有水军的烂片,好评差评两极分化。



L型
多少水军都不够的传世烂片,差评实在是太多了。