萧友圈 萧山人的朋友圈

教育娱乐两不误、糖炒栗子上市、铁板“翘嘴婆”、花生也算现在的时鲜吧、烧饼夹油条、这个黑球竟然是橄榄……

新的一周,萧山发布萧友圈优秀帖选出来了,作者分别是:

@读友_N3CF39、@傅灿良、@许云兰、@成乐乐、@碳水是个好东西、@Pompom、@不普通网友椰、@摄影师龙哥.毛建伟

他们每人将获得萧山发布客户端送出的1500个金币(价值15元现金)。

接下来,一起来分享部分帖子:

@成乐乐 就爱苏式月饼这一口窸窸窣窣……

就是记忆里老底子的那种味道,传统的老式工艺,皮是层层掉渣,一碰就碎边吃边掉,油润润的酥酥脆。馅是芝麻的,还有果仁,香甜但不腻。知道不属于健康食品,但是好吃啊!

@读友_N3CF39 教育娱乐两不误

现在社区的活动越来越丰富多彩,本来对社区活动不闻不问的我也开始加入到他们的行列,组织者也“别有用心”,把枯燥的说教融入到受欢迎的娱乐节目中,使大家在欢歌笑语中受到了教育,为社区工作者们点赞。

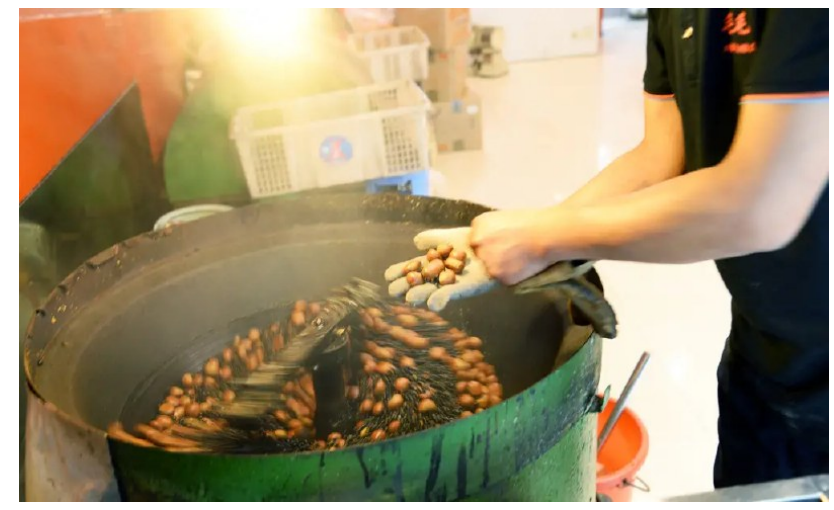
@Pompom 烧饼夹油条

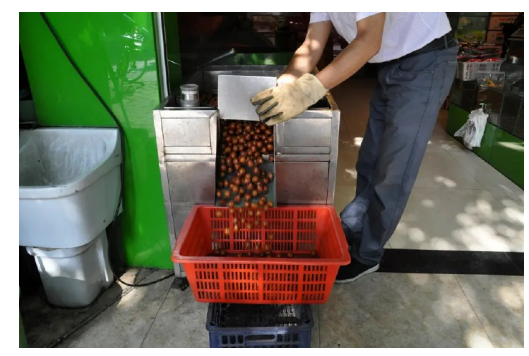
以前一直以为,烧饼夹油条这种碳水叠加碳水的吃法,会非常的干巴无味。直到我跨出咬肌的舒适区,勇敢尝试后,它就一跃成为每月早餐的例行搭配。

搭配看似简单平常,但要想做得好吃也并不容易。首先烧饼一定要有底味,于我而言猪油小葱的咸香口甚佳,外皮酥脆的同时,基底入味有嚼劲,麦香葱香猪油香芝麻香一应俱全。夹上炸得金黄酥脆的油条,稍微用力按压使二者合二为一,感受着油脂从油条中慢慢浸润到烧饼里,好像施了魔法,“干巴老头”变成了“万人迷”。

我吃的这家店,除了这些还有蛋饼、拌面、甜咸豆浆。无意间闯入的小店,让我成功跟烧饼夹油条结缘。

温馨提示:吃完记得揉一揉苹果肌,防止发腮。





@傅灿良 糖炒栗子上市

白露已过,天气日渐转凉。9月11日,位于萧山城区育才路一家炒货店,香喷喷、甜甜的、糯糯的糖炒栗子已上市,市民可以尝尝鲜。

@碳水是个好东西 花生也算现在的时鲜吧

看着黑乎乎的,但是肉很饱满,价格很实惠。现在市场上卖5元一斤,卖相还要好看一点 但是吃吃一样的,感觉无所谓啦。

@不普通网友椰 我不是最后一个知道这个黑球竟然是橄榄吧

晚上和对象吃饭开了罐橄榄菜,他说这个球形是橄榄菜,其他的是芥菜……我说我吃了这么多年一直以为这是核,每次都是直接扔掉的……咱就是说这一瓶里也就3-4个球,剩下的都是芥菜,他怎么起名叫香港橄榄菜呀,他应该叫香港芥菜!

@许云兰 铁板“翘嘴婆”

这鱼有人认识吗?好邻居是位钓鱼高手,没有一天出去钓鱼空手而归的,一年到头我们家吃他钓的鱼都数不胜数,这鱼我们老家叫“叉不鲷”,萧山人叫“翘嘴婆”,这鱼就是刺多,但肉嫩非常鲜美,正宗野生鱼味道就是不一般!

萧山发布客户端《萧友圈》是由萧山区融媒体中心倾情打造,旨在为所有爱分享、爱交流、爱学习的“萧友”们提供交流讨论、创作分享、情感表达的萧山本地生活线上互动平台,平台内设签到、积分、话题、报料、奖励机制等,让发帖用户真正成为内容的生产者、线索的提供者、资讯的参与者。

发帖方式:

分享欲是最高的浪漫,如果你乐于分享生活,如果你有职场秘籍,如果你有娱乐出游攻略,如果你有原创有料的内容……欢迎你扫描下方二维码进入萧友圈发帖分享,寻找志趣相投的搭子。