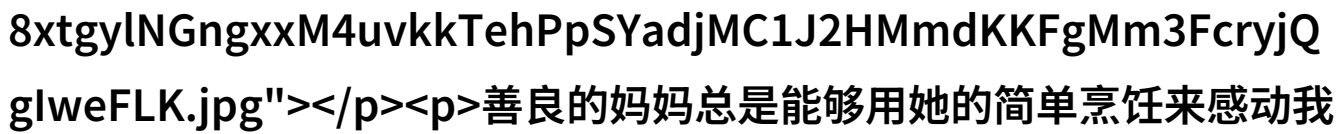


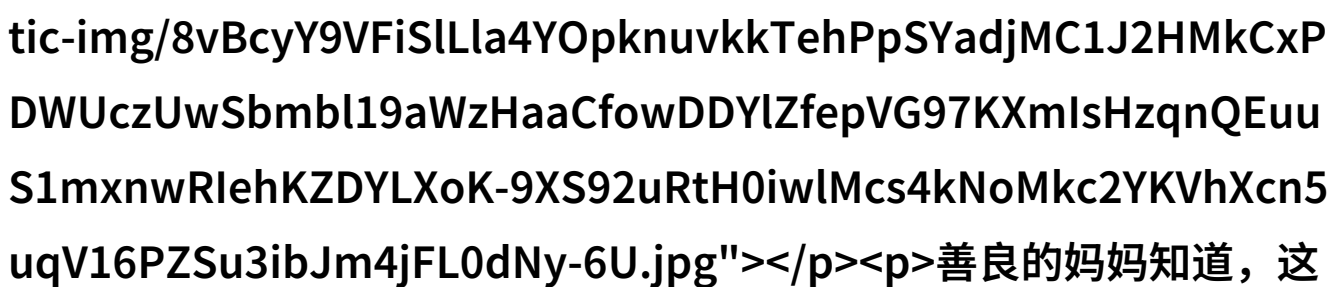
妈妈的温馨巴巴鱼汤饭

妈妈的温馨巴巴鱼汤饭



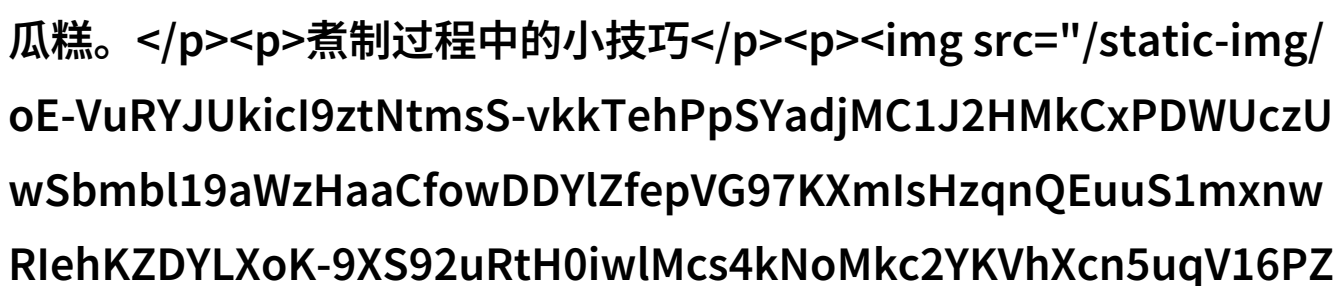
善良的妈妈总是能够用她的简单烹饪来感动我们，今天她做了一碗让人垂涎的巴巴鱼汤饭。这种传统美食在家乡可是非常受欢迎的，尤其是在寒冷的冬日里，它不仅能提供热量，还能满足人们对家的深切向往。

选择优质材料



善良的妈妈知道，这道菜的成功之处在于选材上。她会精心挑选新鲜的小鲢鱼，这种鱼肉嫩滑而又味道鲜美，是制作出这道菜最关键的一步。同时，她还会根据市场上的情况，购买到最新鲜的大米，用以制作香气四溢、口感细腻的地瓜糕。

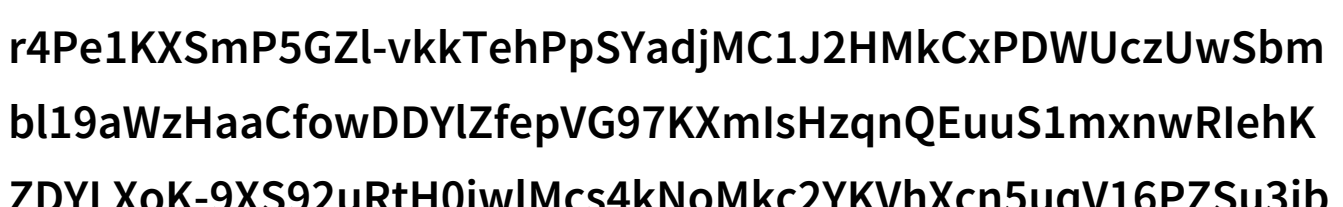
煮制过程中的小技巧



善良的妈妈对每一个煮制过程都了如指掌。在将鲢鱼放入锅中之前，她会先用水冲洗干净，以去除杂质；然后，将地瓜糕和大米一起加入锅中，使得整个汤品更加丰富多样。

此外，她还会使用姜片和葱花来增加汤料的香味，让整个人一闻就有胃口。

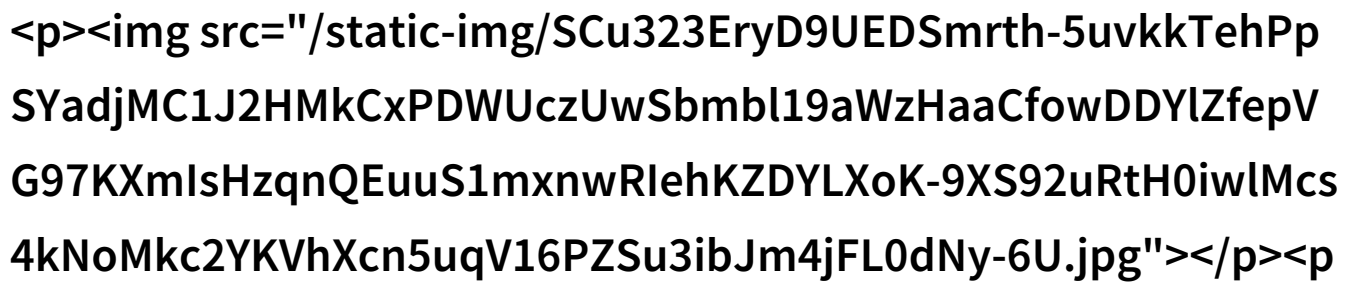
调味与装饰



在煮好的汤品即将盛盘前，善良的妈妈不会忘记最后几滴调味。她会根据自己的口味添加适量盐、糖以及八

角等香料，使得每一口都能充分体现出浓郁而不油腻的地瓜糕与鲢鱼融合风味。而且，在餐桌上摆放时，她总是喜欢搭配一些新鲜蔬菜，如菠萝蜜或黄瓜，以增添色彩和营养价值。

食用时的心情分享



当大家围坐在餐桌边，一碗热气腾腾的小小佳肴放在每个人的面前，那份温馨与满足感简直无法言喻。每一位客人都会沉醉于那股来自厨房里的爱意，每一筷子咀嚼出的幸福都是难以忘怀的情谊。而善良的大娘则静静地微笑着，看着大家吃得津津有味，无声地表达着她对大家生活的一份关怀与祝福。

家庭传承与文化意义

“母爱如奶酪，不经手软绵绵。”这样的说法也许不能完全形容善良的大娘，但可以说她就是这样一个人物。在这个快节奏时代，我们似乎已经很少有人像曾经那样围坐在一起享受家庭聚餐。但无论如何改变，只要有一碗好吃又温暖的小小佳肴，就能唤醒那些久远而纯真的回忆，让我们的内心充满了安全感和归属感。

饭后闲聊时光

饭后，一群朋友们开始交谈，他们讨论起各自的事业发展，以及未来的规划。这时候，大娘就像是一个守护者般坐在那里，与他们分享经验，同时也给予支持。大厅里弥漫着一种舒缓而宁静的情绪，就像是被大自然包围一样，而这正是由那碗简单却令人难忘的小小佳肴所带来的效果。

[下载本文pdf文件](/pdf/1068372-妈妈的温馨巴巴鱼汤饭.pdf)