

滑 构藻兼垢组 - 滑 洙鏃二逢鑑伴掬鏃朵龔 - 鏃儿棉錦冬汉组惧施浜ゆ侯 鱼子酱 华美优越感

美食

浣漏

鏃賤龔浜庸細2009/03/02 15:03

鱼子酱，这种美味自诞生之日起便饱受世人无上好评，至今已超过2000多年，亚里士多德在公元前4世纪就为它记下一笔。此后，文人雅士在字里行间大流口水者，史不绝书。若你尝过这种美味，便再不能忘怀，这每一匙滑不溜丢的舌尖触感，为你添加了许多痛快滋味。

严格来说，只有鲑鱼卵才可称为鱼子酱，其中以产于接壤伊朗和俄罗斯的里海的鱼子酱质素最佳。吃鱼子酱最好的方法是直接入口——若要倒在盘子里，就把盘子先冰镇一下；若要直接就着瓶罐吃，那就把瓶罐放在碎冰里面。

彼得·梅尔曾在书中写道：鱼子酱这美食，好日子可以吃，坏日子也可以吃，胜利凯旋时可以为犒赏，大难临头时可以为慰藉。赚到第一个100万的那一天，尝来甘美绝伦，但在破产前夕，以之作为最后一举顽抗的手势，滋味可以更胜一筹；爱情初绽时，可吃；爱情凋萎时，也可以吃。

所以，吃鱼子酱永远不愁没有借口，你若实在想不出理由，那就为了身体健康而吃吧。鱼子酱含有皮肤所需的微量元素、矿物盐、蛋白质、氨基酸和重组基本脂肪酸。不仅能够有效地滋润营养皮肤，更有使皮肤细腻和光洁的作用，所谓肤质的“返老还童”讲的就是这样的秘密。当然，还有个人尽皆知的小秘密——鱼子酱是绝妙的催情圣品。