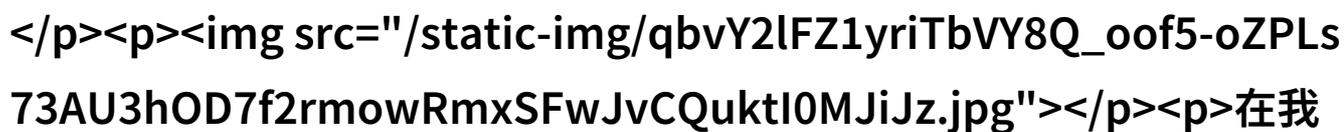


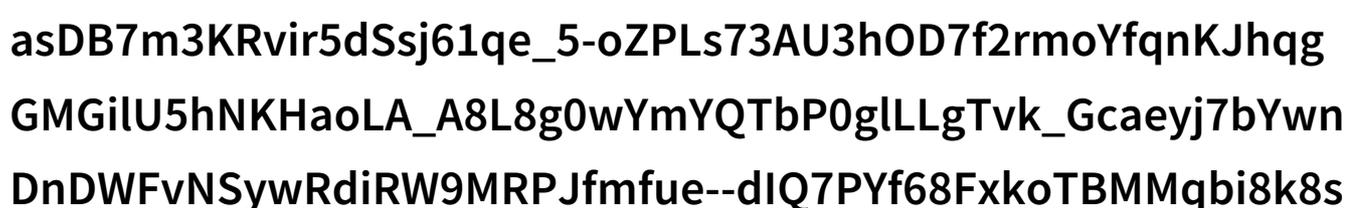
# 宝宝你好会夹啊都拉丝了欧洲我家的超级

宝宝你好会夹啊都拉丝了欧洲，我家的超级厨神：家常面条的秘诀



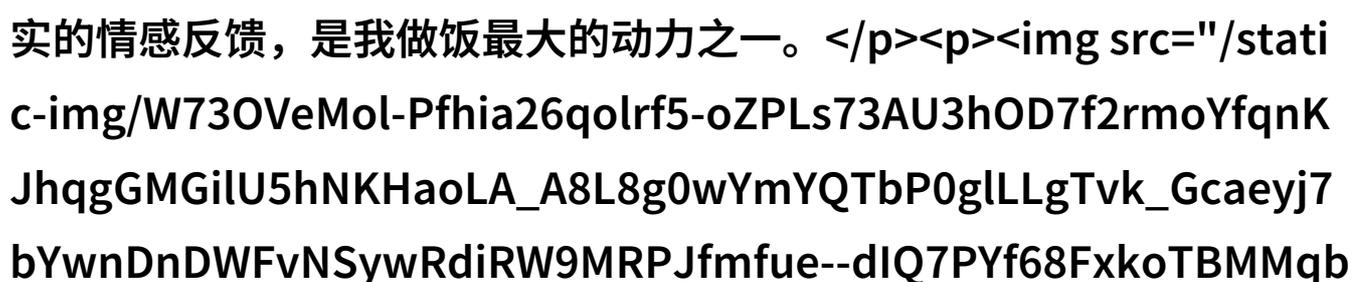
在我的厨房里，总是充满了忙碌与欢笑。每当周末，我的宝宝们都会围坐在餐桌旁，期待着我能为他们准备一顿美味的晚餐。我知道，他们最喜欢的是那款看似简单却又不失精致的家常面条。

今天，我要向大家揭晓一下这款面条背后的秘密，以及那个让孩子们兴奋到“宝宝你好会夹啊都拉丝了欧洲”的小技巧。



首先，我们需要选择一些新鲜出炉的面团，这样的面条才能有足够的弹性，让孩子们可以用力夹住，又不会因为过于软弱而散掉。在制作过程中，最关键的一步就是不要过度擀制，因为这样可能会使得外皮变薄，从而影响整体口感。

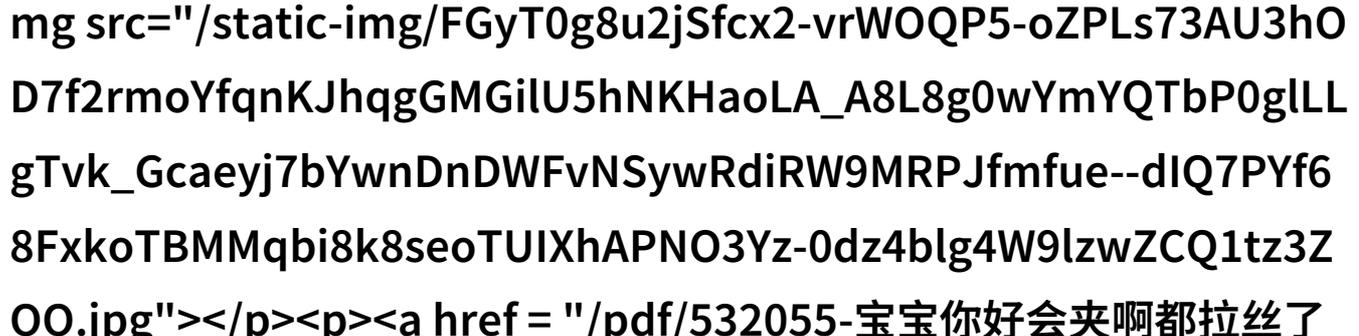
接下来，是关于调味料的问题。我通常会选用一些家庭传承的手工酱油和香油，它们不仅能够增添色彩，还能提供一种独特的风味，使得整个菜肴更加丰富多样。当孩子们品尝到这些细微变化时，他们就会惊叹：“妈妈，你这是什么魔法？”这种直接且真实的情感反馈，是我做饭最大的动力之一。



最后，就是装盘的时候，那个让孩子们眼睛发亮、嘴巴张开，“都会说‘哇’”的小确幸——上面的玉米粒和煮熟的大蒜片。它们不仅增加了一些质感，也给了整个菜肴一种自然而然、生机勃勃的感觉，就像是

在某个宁静的小镇上享受一顿简单但绝妙的午餐一样。

所以，当你的小朋友听到“爸爸/妈妈，你今天做的是什​​么？”时，如果他们回答是：“哦，这就是那种看起来普通但是吃起来超级棒棒糖般甜蜜！”，那就说明我们的努力没有白费。而当他们高兴地把筷子插进去，用力夹起一口，然后闭上眼睛回味无穷时，那种快乐真是难以言表。正如我们今天所说的那样：“宝宝你好会夹啊都拉丝了欧洲。”



[下载本文pdf文件](/pdf/532055-宝宝你好会夹啊都拉丝了欧洲我家的超级厨神家常面条的秘诀.pdf)