

你看起来

好看又好吃

■新快报记者 梁彧/文 龚吉林/图(部分资料图片)

Focus

## 可盐可甜的香芋紫

作为食材,香芋营养价值丰富,软糯粉甜的口感,让它作为家常配菜出现在家庭饭桌上。其淀粉含量高、酚类化合物多,口感绵密、香气馥郁,和奶茶、牛奶都很搭,因此也成为各大网红茶饮店的新宠。而让大多数人意想不到的,作为流行色,香芋紫也非常受欢迎。

还记得2018年伊始,色彩研究机构PANTONE发布的“年度潘通色”给大家带来的“惊吓”吗?那是一只被称为“电光紫”的色彩,自带迪斯科光效,却让大部分时髦精看了心头一紧——简直是搭配界的“珠穆朗玛”,得多大能耐才能把如此之考人的颜色穿好?!

好在,香芋紫的出现,收复了被电光紫的光芒“灼伤”的心——这如冰淇淋般软萌又散发淡淡优

雅气质的颜色,给人一眼“透心凉”的舒爽感受,更难得的,它是紫色系中少有对黄皮肤友好且不易显老气的色彩。

但低饱和度的香芋紫很不适合出现在硬朗材质上,有种“挥之不去的俗气感”,反而用在轻盈透气感面料上如针织、雪纺等,能让整个人姿态“软”下来,显得轻松又时髦。

想要将这“不世俗”的颜色搭配得高级,除了基础的黑白色之外,还可尝试鹅黄或薄荷绿,同样浅淡的色调,和谐之余又让整体造型充满水果软糖的气息。

香芋紫色调的维希格单品,不但保留了法式风情,还没有粉色、蓝色维希格单品显得那么接地气,更容易将女性的优雅魅力散发出来。

好看



►无论街头风、少女风、OL风,香芋紫都能应用其中,如果怕搭配出来感觉过于柔和,可以用黑色单品适当调节。



◀当香芋紫作为下装搭配时,要注意它毕竟是浅色系,容易让人有视觉膨胀感,因此如果你有假胯宽的烦恼,记得用上衣下摆适当遮挡,但不要遮得太整齐,越随意越显得“时髦得毫不费力”。

►想凸显优雅感,可选择香芋紫的印花单品或尝试香芋紫的薄纱单品,与个性内搭碰撞出不同风格的造型,吸睛无数。

好吃

### 芋泥鲜奶

材料:芋头、牛奶、细砂糖

做法:这是不少茶饮店秋冬季的主打爆款,其实自己动手做也不难,甚至不需要借助机器就能完成。先将芋头蒸熟,然后把蒸熟的芋头和牛奶、细砂糖一起倒入不粘锅,开中小火加热,用刮刀把芋头切成小块,沿不粘锅边缘把芋头压散至没有特别大的颗粒即可。沸腾后调至最小火慢煮,边煮边搅拌,注意把锅边缘的芋泥刮下混匀,防止结皮,煮至芋泥明显变稠,用刮刀拨开会缓慢流动的状态,即可关火。离火后还要持续搅拌以散去热气,感觉芋泥稍微变结实就可盛出盖上保鲜膜备用了。想喝的时候,取适量芋泥装入杯中,贴杯壁抹一抹,中间挖出凹处,想喝热牛奶就加热到冒热气,想喝冷的就直接倒进杯,至此,一杯带些许颗粒口感的芋泥鲜奶就做好了,你还可以根据个人喜好加芋圆、椰果、仙草冻等辅料。



### 芋泥肉松三明治

材料:芋头、淡奶油、细砂糖、黄油、方包、肉松



做法:糯糯的奶香芋泥和咸咸的肉松也是很配。先将芋头蒸熟至筷子轻轻一戳就戳透的程度,趁热与黄油一起搅拌,借搅拌机或破壁机会更省力,加入淡奶油、糖搅拌至细腻丝滑。方包两面烘烤至金黄,不顾及热量超标的话可抹点黄油再烤,有焦脆口感。将厚厚的芋泥抹到烘烤好的方包上铺平,撒一层肉松,再取一片烤好的方包抹少许芋泥做“黏合剂”,对准盖上即可。

