# 2017端午节龙须山-大厨总结-如何在拉练中做黑暗料理     
拉练人数：29人，19男10女。  
## 食材清单  
- 咖喱2盒，固体的那种（不是咖喱粉）。8.5元一盒。  
- 面：100g每人每顿  
- 米：150g每人每顿  
- 土豆：7.4849kg  
- 虾皮：一包  
- 蒜头：6个  
- 老干妈：两罐（够吗？当然不够！so what？）  
- 黄豆酱：两罐  
- 半肥瘦的猪肉：约5斤半  
- 蝴蝶粉（长得像蝴蝶的面条）  
- 酱油一瓶  
- 山药：1斤半（下面时用掉了）  
- 黄瓜：15根  
- 紫芋：1kg  
- 粉丝：1袋。380g装。  
- 娃娃菜：3棵（下面用）  
- 紫菜：1袋（下面用）  
- 海底捞清汤火锅底料：一袋（不太够，建议两袋）  
- 粽子：60个  
- 香肠：2170g  
## 菜单  
### 第一天晚饭  
- 土豆咖喱焖肉  
- 大锅饭  
### 第二天早饭  
- 粽子  
### 第二天晚饭  
- 土豆火腿虾皮焖粉丝  
- 凉拌黄瓜  
- 大锅饭  
### 第三天早饭  
- 面条乱煮  
## 总结-如何做黑暗料理  
这次拉练我得到了一个大厨的机会。作为拉练的大厨，哈哈哈！终于可以随心所欲地尝  
试各种黑暗料理啦！出发前，真是迫不及待地想看到队员们面对黑暗料理时绝望地表情  
，想看大家又累又饿时，对着我做的饭菜难以下口又不得不吃的痛苦表情，简直有趣！  
这时候，再上去笑眯眯地问一句：好吃吗？ 他们碍于面子，一定会违心地说"..."。真  
是想想就兴奋啊！然而，拉练中，我发现，要做黑暗料理，不是一件容易的事。必须要  
有天时，地利，人和。这次拉练途中，我遇到了重重阻碍，最后没能达到满意效果，只  
能写下总结，希望以后的大厨继续努力！  
### 财务副领不要找吃货  
拉练中行餐大多数由财务副领负责采购，大厨能够干涉的余地很小，如果你遇到一个吃  
货财务副领，那就惨了，她很可能会买各种各样的吃的，把原本很单调的行餐搞得丰富  
多彩，一个压饼愣是折腾出十几种口味，而且重点关照薄荷味、香橙味、椰子味、牛奶  
味这种好吃的口味。那就算大厨成功做出了黑暗料理，很可能对队员而言也没什么影响  
，因为还有好吃的行餐，真是无奈！如果这个财副公然待在炊事组中，那就更加可恨！  
大厨的一举一动都在她的监视之下，几乎没法动手脚。唉，由不得大厨，碰上这样的财  
副，只能感慨时运不济。  
### 别找有经验的队友  
炊事组的成员也很重要，要是不小心碰上认真的组员，那真是运气不好。比如这次那个  
金稳，是有洁癖还是咋的，洗个锅洗得那么认真，大锅和锅盖都擦得干干净净，参杂不  
进一点脏东西，什么飞蛾啊蚂蚁啊，上次拉练留下来的油啊，都被洗干净了这是要闹哪  
样？这家伙明显经常混厨房，什么“生姜和老姜”“生抽和老抽”“陈醋和白醋”不同  
用法都记得清清楚楚，我想做点手脚却每次都被提醒，实在无奈。还好，当时有小嫚站  
在我这边，一起坚持“能将就就将就”“反正做的怎么样大家还不是得吃”。可是，没  
想到反动势力人多势众，炊事组之外，竟然有小瑛和黄捷这种有过大厨经验的挂逼的存  
在。黄捷切黄瓜怎么就那么熟练？我知道的人里面就只有汪汪能与之一战。还有小瑛，  
当大厨的次数比我参加三五七的次数还多，这俩人一掺和，黑暗料理前途黑暗，唉。。  
### 不要买咖喱  
不要买咖喱，真的，咖喱太万能了，买菜前男神推荐我买，我就是试了一下，真无解。  
第一天的晚餐就是，那个菜都快要黑化了，结果加咖喱，加水一焖，味道都回来了。目  
前想不出什么破解的方法。  
### 不要买土豆  
土豆真是万能的食材，也想不出什么破解的方法。  
### 买肥肉  
买肥肉是个好主意，可以恶心恶心队员。这次买菜的时候，买的是半肥的肉，效果拔群  
。可惜刚开始剔除了一部分肥肉先下锅煎了一段时间，煎掉了很多猪肉，不然效果更好  
。  
### 别买黄瓜  
黄瓜也是万能的，特别是在夏天，凉拌，就算什么都不加都好吃，简直黑暗不起来。凉  
拌黄瓜这个菜又不用烧火，一个盆子就搞定了，大厨也没法参与多少。基本都是队员做  
。如果是冬天，倒可能可以考虑考虑凉拌黄瓜，可能可以吃坏肚子。  
### 面条要一起下  
面条一堆一口气倒下去，不要分散开倒。听说一坨面条一起倒下去会黏在一起，产生神  
奇的效果。可惜这次在主领的多次提醒全程监督下，没能实验。是一小撮一小撮像天女  
散花一样分散下的，最后面条都分得很开。  
### 火锅底料  
为了做出黑暗料理，这次买了火锅底料来下面条。没想到买错了买成了三鲜锅底，效果  
很差。如果买辣锅或许会比较黑暗。  
### 大锅饭  
这次比较满意的就是大锅饭了，黏糊糊的，饭不像饭，粥不像粥，比较黑暗。怎么做的  
呢？多放水就好啦。后来主领提醒，应该水一开就把水捞出来，剩下的饭用小火焖熟，  
不能煮熟了再捞水。不过还好那时已经生米煮成熟饭啦，没有让他得逞，哼。