

晒晒你的美味之旅

——长假里的味蕾记忆

长假刚过,似乎还余韵绕梁,惹人回味。这个假期,你可能窝在家里懒洋洋地睡了好几个大懒觉;也可能回到了老家,探亲访友,感受那质朴而亲切的乡情;又或者去了向往已久之地,欣赏了美景,享受一份美丽心情。无论去哪儿,一定少不了和美食来一次亲密的探访和惊艳的邂逅,那就一起来回味那些长假里的美味记忆吧。

小豆包(网名):老家的喜宴,四盘六碗好热闹

假期在竹山老家吃到了很古老的喜宴,有四道果盘、六道凉菜、六至八道热菜以及六道蒸菜,荤素搭配,依次上齐。最值得一提的是蒸菜部分,当地称之为“蒸碗”,是将菜品摆好后在蒸笼中以碗盛之,蒸好后再倒入扣入盘中。有红肉(肥肉,下垫豆豉等)、大酥(五花肉,肥瘦相间)、小酥(将排骨炸后再蒸)、蒸盆(肉丸子,下垫土豆等)、猪蹄(将猪蹄上的瘦肉切成四四方方的“坨坨”,然后上笼蒸熟)和糖肉(将糯米面或玉米面加入白糖,和肥肉一起炒)。可别小看这蒸碗,如今在农村也并非人人会做。每一道都十分精致,各有风味。我最喜欢吃的是糖肉里的“面面儿”,糯米面或玉米面炒熟后本身就十分香甜,再融入肉香,入口滑腻而又酥脆,越吃越香。

千岛海天(网名):在襄樊邂逅“搅搅糖”,唤起童年的记忆

假期去了趟襄樊,虽然时间很紧张,仓促间却在街头意外遇到了“搅搅糖”。它是将红苕熬成的糖稀,稠稠的,盛在一个瓷罐中。用两根竹签卷起一些糖稀,轻轻拉,慢慢绕,细细搅,如此反复。只见原本红褐色的糖稀越来越白,最后全部绕到一根竹签上,成了雪白雪白的一团。香甜自不必说,乐趣全在那一拉一绕一搅之间。要知道,这也是要功夫的,不会搅的人搅来搅去糖稀还是在两根竹签上裹着。“搅搅糖”是我们小时候最爱吃的小食之一,学校门口常有这类小摊,也让放学的心情更多了几分迫不及待。



九转肥肠



油旋



麻酱凉皮

夏天的微笑(网名):好遗憾,去长沙居然没吃臭豆腐

在长沙品尝了很多好吃的特色小吃,如湖南特色辣椒包,是将辣椒切碎和肉末一起作馅儿,吃起来又辣又香;正宗浏阳蒸菜,品种繁多,以碗盛之,我们点了剁椒鱼、香菇肉片等,都很入味,价格为3至6元,挺实惠;鱼杂粉,是将粉丝放入鱼肉熬制的高汤中煮熟,其间还有鱼肉、鱼杂等,味道鲜美,尤其是汤特别好吃;在原坡子街,吃到了正宗热卤四合一,可以任意点很多不同的卤菜,倒入一个碗里吃,而且卤菜的味道也很特别;还有两道印象很深的菜:盐黄茄子煲和口味牛蛙,茄子煲并不稀奇,关键是

上面裹了一层咸鸭蛋黄末,蛋黄的香和茄子、肉末裹在一起,十分诱人。口味牛蛙肉质鲜嫩,尤其是那股香辣劲儿,入口难忘。遗憾的是,此行居然没吃到长沙的招牌小吃臭豆腐,并非没有,而是遇到的时候不想吃,想吃的时候又没有。那外焦微脆、内软味鲜的臭豆腐,只能留作一个美好的念想了。

听见风吹过(网名):西安名小吃花样百出,让人流连忘返

到西安的当天,我就迫不及待去了当地十分有名的回民小吃街。青石铺路,绿树成荫,路两旁一色仿明清建筑,古色古香,别有韵味。街旁的店铺和摊点密密麻麻,好吃的、好玩儿的,应有尽有,熙熙攘攘,颇

为热闹。据说均为回民经营,具有浓郁的清真特色。

一走进回民街,便感到有些眼花缭乱了。柿饼、核桃、狗头枣、镜糕、凉皮……印象最深的几样,要数同盛祥的羊肉泡馍和麻酱凉皮、贾三灌汤包、八宝玫瑰镜糕等。在同盛祥吃到了地道的羊肉泡馍,馍馍是要自己亲手掰的,汤底清香而味道浓郁,弥漫着羊肉的鲜香,里面的粉丝也很好吃。配的味碟里的糖醋蒜瓣也很让人惊艳,白白嫩嫩,爽脆脆,酸酸甜甜,几乎没有大蒜的辣味。麻酱凉皮的酱料和凉皮都让人禁不住生出“原来凉皮是这样的”这一感叹。酱料中有种悠长的奇香,隐隐有芝麻酱的味道,辣椒酱更是香喷喷的。凉皮不同于本地凉皮的爽脆,味道软糯而韧劲儿十足。

贾三清真灌汤包子馆也是座无虚席,人满为患。这儿的灌汤包“皮薄如纸,陷嫩含汤,调料香浓”,据说有“古城第一笼”的美誉。八宝玫瑰镜糕则是以糯米制成,有点类似于本地的糍粑,香甜软糯,很受女士欢迎。此地的八宝粥是以枸杞、桂圆、莲子和米一起熬成稠稠的琥珀色,香甜爽口,是印象里最好喝的八宝粥了。

郎剑秋(网名):济南芙蓉街,名泉名吃比翼飞

假期到泉城济南,有幸领略了济南最有名的小吃一条街即芙蓉街的风情。位于泉城济南的中心,因街中路西有芙蓉泉而得名。芙蓉泉在济南72泉中名列第42位,是名泉中极具特色的一眼,它身藏于民宅之中,似有“藏在深闺人未识”之感。芙蓉街有着悠久的历史,据说古时是文人墨客饮酒赋诗之地。

芙蓉街集纳了诸多济南名吃。街中有家名为会仙楼的饭庄,据说有50余年的历史,这儿有地道的鲁菜和风味名吃,尤其是油旋、糖醋鲤鱼和九转肥肠给我们留下了深刻的印象。

油旋为济南传统风味名吃,乍看像一个个圆圆的面饼,细看则形似螺旋,其色泽金黄,外皮酥脆,内瓤柔嫩,葱香透鼻。据说要将面“转”成螺旋状可是颇要几分功力的,而且若“转”得不好,不仅影响其形状,连味道也大不同哦。

糖醋鲤鱼是将初加工好的鲤鱼,两面打上百叶刀,稍加盐腌渍,挂上湿淀粉糊,入油炸至金黄色并呈弓形,取出,将鱼摆在盘中,浇上用白糖、醋、酱油、清汤、葱末、姜末、蒜末、湿淀粉、花生油炒制而成的糖醋汁,使其形似“鲤鱼跳龙门”。入口后外焦里嫩,酸甜微咸,蒜香浓郁,类似于松鼠鱼的味道。

九转肥肠打破了我不能吃肠的原则。看着那红润光亮的肥肠,将信将疑地尝了一口,清新的甜味,浓郁的酱香味,和肥肠特有的香味融合在一起,十分美妙。肥肠韧而不紧,软而不烂,恰到好处,味道醇厚而回味无穷。

加入美食俱乐部,乐享美味,分享美丽心情。
QQ:77136607

秋来蟹脚痒 食客闻香来

俗话说,“秋风起,蟹脚痒;菊花开,闻蟹来”。虽说如今一年四季皆有蟹吃,但懂行的人都知道,秋天才是吃蟹的最好季节。此时的螃蟹黄多油满,肉质细嫩,膏似凝脂,是一年当中最美的时候,惹得众多食客按捺不住,纷至沓来。

今年夏天,巴山夜雨·小香莲生日主题店的登场曾让车城食客眼前一亮。正宗的小香莲油焖大虾自然惹人喜爱,幽静、雅致的环境更让人身心愉悦,带来别开生面的美味享受。而眼下最应景的油焖毛蟹同样值得期待,采自梁子湖的毛蟹,个大体肥,经小香莲独家秘方精心烹制,色泽红亮,鲜香麻辣,味道浓厚,看着就让人垂涎欲滴。

呵呵,可别迫不及待就一口咬下去哦。先把螃蟹背上圆形的盖子揭开,如果是母的,会看到黄澄澄的蟹黄——这是螃蟹身上

最好吃的东西。吃完蟹黄,就可以吃蟹肉了。蟹肉洁白晶莹,胜似白鱼。可把螃蟹掰成两半,这样白花花的蟹肉就露出来了。一般最后吃螃蟹腿,“大腿肉”肉质丝短纤细,味同干贝;“小腿肉”丝长细嫩,美如银鱼。

螃蟹还具有很高的营养价值,是秋天进补的上上之选。蟹黄含有大量人体必需的蛋白质、脂肪、磷脂、维生素等,中医认为吃螃蟹具有舒筋益气、理胃消食、活血化痰、消肿止痛、强筋健骨的功效。

惊喜:10月10日到11月10



日,凡到该店消费即可获赠啤酒5瓶。

搜食地:巴山夜雨·小香莲生日主题店

地址:三堰澳门街内翰林世家旁

电话:8631538 8631536

胖胖锅巴泥鳅:滑嫩嫩 香喷喷 辣乎乎 麻酥酥

胖胖锅巴泥鳅受到很多食客的喜欢。从不敢吃到喜欢吃,再到隔段日子不吃就心痒痒,胖胖锅让很多人都有了这样的经历,于是便有了这一经典的总结:滑嫩嫩,香喷喷,辣乎乎,麻酥酥。而眼下正是泥鳅最肥美的时节,也是吃泥鳅的最佳时期。此时的泥鳅肉质鲜美细嫩,口感独特,且营养丰富,具有独到的滋补和美容功效。那么,不妨一起来看看,胖胖锅还有哪些口味的泥鳅是你没尝过的呢?

香辣泥鳅:胖胖锅的招牌锅品,很受欢迎,百吃不厌。是将新鲜的泥鳅宰杀后,加入几十种秘制调料以独家秘方烹制而成。出锅上桌后汤色红亮,香气扑鼻。肉质鲜嫩,从尾巴部位轻轻一吮,肉刺就自然分离,这便是“泥鳅”“泥”的所在。该锅品更充分保持了泥鳅的原汁原味,麻辣香润而不燥热上火。吃完泥鳅后,再开火涮菜,热乎乎的,十分惬意,而且汤汁拿来拌着米饭或馍馍

吃也都很不错。
去骨泥鳅:香辣泥鳅的“升级版”,是在香辣泥鳅的基础上,将泥鳅的骨刺去掉,这样吃起来更方便惬意,口感更盛一筹。该锅品最适合怕刺的朋友以及老人、小孩等。

白味泥鳅:胖胖锅不久前推出的新品,以清汤滋补为特色。闻之有一股清新之气,汤底牛奶一般浓郁,口感清香,回味无穷,泥鳅的鲜香味更加凸显,是真正的原味,且加入枸杞等,更有滋补养颜的功效。

惊喜:胖胖锅巴泥鳅酬宾活动仍在进行:凡前来品尝锅品(老鸭汤除外)的顾客,均可获赠老鸭汤消费券一张;点锅即送啤酒5瓶。更多优惠活动详见店内公告。

搜食地:胖胖锅巴泥鳅

地址:朝阳路19号原市财政局大院内(市国税大楼旁)

电话:8670598

本版采写记者 张小溪