

开栏语:乐厨达人秀·美女主厨及型男主厨现火热招募中,只要你热爱美食,只要你乐于尝试,只要你愿意分享,请和我们联系吧!参与方式:拨打电话15926192906或加入美食QQ群进行报名。

清纯佳人的麻辣性情

当年宿舍煮火锅

要知道,大学的宿舍都是严禁明火的。不仅不能用酒精炉子,连电饭锅也会被没收。但青春的乐趣就在这里,越是不让越要叛逆,越冒险越有趣。这是排在贪吃之后,在宿舍冒险煮东西的伟大理由之一。

那时,宿舍里的姐妹偷偷带回一只酒精炉子和一只小锅,美味的计划就开始酝酿了。我们去学校旁边的菜市场买回火锅底料、肉、新鲜蔬菜、干张、豆腐等等,当然还有酒精,然后掩藏在深色的袋子里,顺利逃过宿管老师犀利的眼神。接下来就十分简单了,将炉子点燃,锅里倒入水,烧开后放入火锅底料等,肉

差不多煮熟后再放入蔬菜。大家围着一只炉子,边涮边吃,别提多美味了。可怜的是要关上门,并且随时竖起耳朵,聆听宿管老师的响动。

那只炉子先后被我们用来煮火锅、酸辣粉、荷包鸡蛋面,并且在郊游的时候派上了大用场,男生们直接用它来煮现抓的螃蟹,后来炉子被遗失了。现在想来,我对火锅的热爱,也许就是从那只炉子开始的。

麻辣风味我最爱

想当年我的口味也很清淡,每道菜总是番茄炒蛋、清炒小白菜,久而久之姐妹们就受不了了,我一念菜名她们就扭过头去叹气。后来,从吃火锅开始,我爱上了麻辣风味

的菜,而且和她们一起变成了“肉食动物”。

最开始也不能吃太辣,后来渐渐练出来了,不麻不辣就觉得没味道,越麻越辣越喜欢。记得有一次和同事一起在啃得香鸭唇王吃鸭头,大家啃得不亦乐乎,只有两位来自珠海一带的同事一人拿了一只装了清水的碗,每只鸭头必先放到清水里涮涮才能入口,结果还是辣得龇牙咧嘴,一时传为笑谈。

我爱麻辣,学做的菜基本也属于麻辣风味,比如水煮肉片、麻辣豆腐、辣子鸡等等。每次学新菜总是去网上找菜谱,再看看视频。因为记性不太好,看完又忘,所以常常厨房书房两头奔波,如果网线能牵到厨房那就再好不过啦。

厨艺展示

水煮肉片

材料:猪肉(或者牛肉)、白菜(或豆芽)、郫县豆瓣、肉汤、料酒、淀粉、盐、鸡精、干辣椒、花椒、葱、油、酱油、糖、蒜、姜。

做法:
1、将猪肉切成约5厘米长、2.5厘米宽、0.3厘米厚的大薄片(只是大概,不用严格衡量,总之薄一些会比较好),如果觉得不好切,可以将肉放入冷冻室稍冻,待肉有些硬时切片,用淀粉、料酒、盐和少量水将肉抓匀稍腌待用。

2、白菜洗净,叶用手撕成大片,白菜帮子用刀斜切成薄片,葱洗净切成葱段,干辣椒用剪刀剪成段待用,郫县豆瓣剁碎待用。

3、炒锅内倒入30克油,放入干辣椒段和花椒用中火炸至呈棕红色,捞出待用。

4、转大火,将葱段放入炒锅内炒香,再放入白菜炒断生,铺在大碗内待用。

5、锅烧热,再倒入30克油,放入郫县豆瓣和姜末炒香,直到炒出红油。

6、倒入肉汤(如果没有可以用开水代替)。

7、将腌好的肉片放入锅中,用筷子拨散,待肉片煮至散开变色时,加入酱油、鸡精、糖调味。

8、将肉片和汤汁一起倒入铺好白菜的大碗中。

9、将事先炸好的干辣椒和花椒剁碎,撒在肉片上,蒜末也均匀撒在肉片上。

10、锅洗净擦干,放入40克油,烧至九成热(冒烟),然后将热油均匀浇在肉片上即可。



辣子鸡

材料:干红辣椒、花椒、生姜、大蒜、葱段、熟白芝麻、白糖、带骨鸡腿。

做法:

1、辣椒剪成2厘米左右的小段,生姜切丝,葱切小段。

2、鸡腿肉用快刀斩成小块,加适量盐、料酒、黑胡椒粉、少量地瓜粉腌制20—30分钟。

3、热锅油八成热时放入腌制好的鸡腿肉,炸至外表变干成深黄色后捞起沥油待用。

4、另取锅,锅里烧油至七成热,倒入姜、蒜小火炒出香味,加入干辣椒和花椒,翻炒至气味开始呛鼻,油变黄色。

5、接着倒入炸好的鸡块炒匀,撒入葱段、白糖、熟芝麻,炒匀后起锅即可。



□ 寻访十堰本土美食

竹溪烤鱼

早听说竹溪县城河道边的烤鱼好吃,无论是风味还是感觉都别具一格,让人上瘾,可惜一直没机会去竹溪尝一尝。令人欣喜的是,前几天记者在十堰城区就找到了这样一家竹溪菜馆,在这里不仅可以吃到竹溪蒸盆、腊排火锅等竹溪风味特色菜,还可以品尝到地道的竹溪烤鱼。据说是将竹溪河道边的烤鱼“搬”来十堰了,丝毫不逊于河道边的味道和风情哦。

和我以往吃过的烤鱼全然不同,这道烤鱼是以火锅的形式呈上来的。随着锅底的火苗跳动,锅里的汤汁“咕嘟—咕嘟”地轻轻冒着泡泡,一股奇特的鲜香味弥漫开来,溢满了整个屋子。鱼头和鱼尾伸出锅边,看着就像一条鱼昂着头翘着尾巴,在水里劲头十足地想要游动。问了厨师,才知道是青鱼,约3斤多重,个头很大。鱼身被雪白又带着粉红的泡萝卜丁覆盖,还有花生、芝麻和黄豆,旁边还缀了一些切成片的番茄,看着就让人垂涎欲滴。

按捺不住,我要动筷子了。先尝了泡萝卜丁,真酸!味蕾一下子受了强烈的刺激,有点想缩回去,

却又渐渐舒展开来。什么叫入口生津,吃下地道的竹溪泡萝卜就知道啦。又爽又脆,果然很开胃。再尝尝鱼肉,先是新鲜,再是细嫩,然后来自烤料和汤汁的酱香微辣次第而来,泡菜的酸爽和番茄的鲜味也融入其中,口感既清爽又丰富,而且越煮越香。

对了,一定要告诉你,这家竹溪菜馆名为“喜喜园”,据说从掌勺的师傅到原材料都来自竹溪。乍看

店面不大,细看店内陈设简约却精致,洁净、大方而温馨。仅有5个包厢,名字都为“竹溪”、“竹山”、“房县”一类,刚好囊括五县。不论你是土生土长的十堰人还是来自其他城市,如果想感受一下地道的竹溪风味,这里一定是个不错的地方。

地址:五堰新凯悦酒店后直行50米(阳光华庭旁)
电话:8686787



□ 餐饮礼仪

如何婉拒菜肴

碰到不喜欢的菜肴时,假如参加的是自助餐式宴会,比较好办,只要敬而远之就行;但如果是固定一道道出菜时,该如何对应呢?其实,上桌的菜必须吃才有礼节,否则主人、其他客人、服务生或厨师,心里都会不舒服,尤其是主菜不吃,更会令人介意。

当然,这并不是没有解决的方法,最好的方法是勉强吃下。除了特殊的菜肴之外,其他一律不分好恶的全部吃下,才是礼貌的行为。可是,如果不是因为不喜欢,而是因过敏等疾病、或宗教的理由不能吃,应该告知主人。

若是在婚宴这种无法提出个人意见的宴会上,取菜时就可选小块或取少些。这样纵使留在盘上,也不致过于醒目,否则完全不取也无所谓。但是,不能只取配菜,不取主菜的肉或鱼;相反的,可以只取主菜不取配菜。

如果是由服务生分菜,发现不能吃或不想吃的菜肴,可使用刀叉表示不吃,即在盘上摆出用餐完毕的信号。这样,服务生就能掌握意



思,走到下一位客人身边。

要是菜肴放在盘中才端出来,那该怎么办呢?如果有充分的理由,还是可以婉拒。这样虽然稍微无礼,但总比勉强吃下而觉得不舒服好多了。但事实上没吃,却故意把菜搅乱装作已经吃过,是一件很不礼貌的事。

本版采写记者 张小溪