



寻味洛阳大排档 第6站

麻辣兔肉

细滑肉嫩齿留香

□记者 张喜逢 文/图



麻辣兔肉



入夏以来,天气渐热,大排档越来越受到青睐。吃大排档没有时间的讲究,也没有情调的讲究,好吃才是最重要的。太阳的余热还没散尽,好吃的洛阳人就呼朋唤友来到心仪的大排档,边吃边聊,好不惬意。近两年,从谷水到塔西,从邙山到新区,大排档的生意个个红火。

夏夜,好友聚在一起,喝着啤酒,品尝各色烧烤,已成人们品味大排档的一种常态,烧烤环境、口味也时常因此而雷同或大同小异,让人时有遗憾……虽吃得愉悦,但难言特色。

为此,不少大排档的店主,为给食客留下更加深刻的印象,在推出常规烧烤之外,会使出浑身解数,亮出自己别具一格的“特色菜”。上周五的晚上,小记就去了一家位于新区英才路上的大排档,烧烤整体吃着还不错,但临走让我们最念念不忘的是一道麻辣兔肉。



涮牛肚



烤茄子



烤土豆

牛肚、涮锅味十足

烧烤和涮锅似乎在很多大排档上是“搭档”,且不说烧烤,就涮锅而言,小记以为锅底汤料固然重要,但所点的涮锅食材是否新鲜、实惠,才是好吃的前提。有了这个前提,锅底汤料才能更好地发挥其提味拔鲜的作用。反之,即使汤料好,食材却靠冰冻保鲜,味道和口感必将大打折扣。

入座点菜,小记选了鸳鸯锅,清香与麻辣同享,点了豆腐皮、海带、青菜、牛肚作为涮锅菜。

点这么少?您别意外,我们一来想先看看呈上来的这些涮锅菜的新鲜程度,二来想通过它们初试汤味如何。这样,既避免了因口感不好带来的浪费,又能让手中的银子有选择地花在“刀刃上”。

七八分钟后,涮锅菜陆续被端了上来,小记对它们逐一“考察”,发现这些涮锅菜不但量大,而且没有那种被冰冻后产生的怪味,看起来很新鲜,尤其是那一把牛肚,片大又肥厚,很是实惠。

小记虽点了蘸料,但为了能尝到锅底汤料究竟味道如何,便先不蘸料,涮后即食。结果让小记甚是惊喜,清汤涮出的牛肚、海带,在保留原味的同时,将小茴香、虾皮等配料熬制出的鲜香也一并带出,咸淡恰到好处,让人不

会觉得调料味过重;香辣锅涮出的涮菜味道初尝虽有些偏辣,但嚼上几口后,便迸发出了麻、香等口感。

麻辣兔肉,味道也不错

进店时,小记在菜单上一眼就看到了这家大排档推出的特色菜——麻辣兔肉、麻辣鸡肉。小记是好吃之人,既然来了,索性一并尝尝。当我们担心菜的分量小不够吃,打算再点些烤肉时,服务员善意地劝我们:“有这两道菜,就差不多了,烤肉就少点点儿吧,吃点烤素菜。”

不知是食客太多的缘故,还是这两道特色菜做法本身比较麻烦,等了近半个小时,麻辣兔肉、麻辣鸡肉终于被端了上来。

不少人都知道,兔肉营养价值高,古人就有“飞禽莫如鸽,走兽莫如兔”的说法,兔肉肉质比较细腻,结缔组织也比较少,所以吃起来口感细腻,易咀嚼。

然而,我们平日所吃的炒兔肉,其口感里的香味多是调料“催化”而成,吃起来偏干、偏咸,嚼起来有些费劲。

这家大排档炒制的兔肉,散发着阵阵花椒、辣椒的香味,外表闪着油光,配上青红椒,色泽鲜亮,令人食欲大开,尝上一口,肉质鲜滑细嫩,味道不错。

我们从服务员口中得知,这家店的兔肉之所以口感鲜美,在于这些兔子是当日上午才被宰杀的,下午就送至店内保鲜备用,店家不会把这些兔肉大量冷冻储藏。因为,冷冻几天后的兔肉,烹饪时肉质会发生变化,口感僵硬或偏干,失去原有的香味。

同炒兔肉相比,炒鸡肉没有炒兔肉的口感好,我们建议大家不妨选择炒兔肉。炒鸡肉因鸡皮等部位出油较多,整体吃起来虽然味道可以,但是偏油腻一些,而且没有兔肉吃起来口感细腻。

烤素菜值得一尝

这家大排档烤素菜种类比较多,小记们选了烤茄子、烤土豆片、烤青椒等5种。相比以前我们尝过的烧烤,这家大排档的烤素菜味道还可以,重要的是不像别家烤出来的素菜那么油腻,孜然等调味料遮挡了蔬菜本身的味道。

喜欢吃烤素菜的朋友,不妨尝试一下这家的烤茄子、烤土豆片,也许会有不同的感受。

小记点评:这家大排档的炒兔肉味道不错,环境一般,交通便利,最重要的是价格实惠。饭后结账,3人共消费75元。

快乐厨房

特色靓汤——竹荪冬瓜丸子汤

今天的这道汤尤为有特色,加入了一种原料——竹荪,配以豆腐和冬瓜。为了荤素搭配还加了一些丸子,汤味鲜美。竹荪口感脆嫩,配上豆腐的绵软,相得益彰。



原料:竹荪、冬瓜、猪肉馅、豆腐。

调料:生抽、味精、香油、盐、浓汤宝、白胡椒粉。

做法:1.冬瓜洗净去皮切片备用,豆腐切片备用,将干竹荪浸在水中泡发;

2.在猪肉馅中加入适量的盐、味精、生抽和白胡椒粉,拌匀后滴入3滴香油,顺一个方向搅拌,然后加入少量清水搅成黏稠状备用;

3.将锅中倒入适量的清水,加入一块浓汤宝,水开后,用勺子将肉馅挖成丸子状下到锅中,待丸子定型后放入切好的冬瓜和豆腐,淋上少许生油;

4.再接着下入泡发的竹荪,大火烧开,转小火煮5分钟即可。

夏日冰饮——京味桂花酸梅汤



酸梅汤是最好的夏日饮品。清代经御膳房改进成为宫廷御用饮品。酸梅汤有除热送凉,安心痛,祛痰止咳,生津止渴的功效,被誉为“清宫异宝御制乌梅汤”。

夏日里,喝上一碗冰镇的酸梅汤绝对是宫廷级的享受。

原料:乌梅50克、山楂干100克、甘草3克、冰糖200克、干桂花适量、清水适量。

做法:1.将山楂干和乌梅清洗干净后分别浸泡约1小时;

2.取一煮锅(砂锅最好),先倒入2升的水,再倒入泡好的山楂干和乌梅,加入甘草,开锅后转小火熬煮1小时左右;

3.其间,取一大盆,放入一大块冰糖和适量的干桂花备用;

4.将煮好的水倒入之前放好冰糖和干桂花的盆中;

5.煮好的酸梅汤冷却到室温后,放入冰箱。饮用的时候建议放上一两块冰块,口感更好。

舌荐天下



趣说这碗东北菜

□黄凌

几根顶花带刺的黄瓜,蒸得面面的土豆,清爽的小萝卜等,这些沾着东北的豆瓣酱吃,可是过瘾得不得了;再是一盘地三鲜,就是虎皮青椒、土豆片、茄子块,别看都是土货,可炒到一起却香得出奇;酸菜和猪肉炖粉条自然也少不了。东北店主素来实在,菜盘子大得惊人,可谓价廉物美。

主食吃点什么呢?“猪肉白菜”的水饺可是首选,里面的猪肉是上好的肥肉,咬上一口,那浓浓的汁水流入舌间,别提有多香了。你若吃不惯油腻,那就来个“菜团子”,或是煎得金黄、一掰开就香气四溢的“草帽饼”,总之美味多的是!也许,你爱喝上两口,那就让店家温一壶

“老烧酒”。然后,坐在炕上自斟自酌,方知人生之乐。

东北的冷面可大不同于南方的冷面,俺们北方的冷面可是用上等荞麦面压成细丝,经滚烫的沸水焯过,马上下凉水里淘,自然根根筋道爽滑。夏天自不必说,就连三九天,这冷面馆也常常爆满,可见自是有两把刷子的。东北狗肉可是不可不吃。狗肉者,“香肉”也。光听这名字,就知道这肉口感非同一般。东北的狗肉馆,多是朝式制法。即把狗肉切块,入锅煮烂,然后沾着用碎肉熬成的又香又辣的狗肉酱来吃。这种吃法,既保证了肉香,又不失口感。而著名的“狗肉锅”就是一道家常菜。在冰天雪地的冬天,买一两斤狗肉,伴着

一点青菜、粉丝用沸水煮。一家人围坐一圈,边吃边谈,可谓暖心暖胃,其乐融融。再来一道小鸡炖蘑菇,这绝非是随便弄几片香菇煲个鸡汤就完事的了。这鸡一定要是家养的“小笨鸡”,这样的鸡肉质较硬,特有嚼头;而蘑菇,一定要用立冬之前晒好的蘑菇干,且一定要用铁锅慢炖,吃来方能口齿留香。

主菜到此结束。来串冰糖葫芦吧。糖葫芦的味道千奇百怪,有甜的,有酸的,有苦的,连辣的也有。再上一盘打糕来!打糕源于朝鲜,却是东北人的最爱。与南方的年糕相比,打糕既滑又筋,还不粘牙。打糕口感不甜,却多了一分清爽,所以,不上几块能行嘛!

不到北方,你是吃不到正宗东北菜的。

随便进一家极具“老东北”特色的小店,掀起门帘,就见一张火炕,上面摆着三两张方桌,待您坐稳,就可以点菜了:一盘“沾酱菜”是必不可缺的,里面是