

# 春节将至,想不想秀秀厨艺款待亲朋呢?这,其实不是问题—— 各县风味名小吃 晚报教您学一手(上)

□记者 魏春兴 见习记者 王子君 文/图

兔年春节马上就要到了。在这合家团圆、宾朋相聚的欢庆时刻,您是否打算在亲朋面前秀秀厨艺,却又担心自己的拿手菜不够特色?

没事儿!本报记者近日分赴周边县市,为大家搜罗了各县的特色风味小吃。我们从中选取可操作性强的8道,邀请经验丰富的厨师为您演示具体的做法与步骤。



新安老王烫面饺



新安小碗汤



偃师府店肉合



偃师府店鸡蛋汤

洛阳广播电视大学

开放教育2011年春季招生

本科专业:

金融学、法学、工商管理、会计学、行政管理、小学教育、英语、汉语言文学、数学与应用数学、计算机科学与技术、机械制造及其自动化、土木工程、水利水电工程、物流管理。【免试入学】

专科专业:

金融、法学、现代文员、会计学、工商管理、行政管理、计算机网络技术、小学教育、学前教育、汉语言文学、英语、建筑施工与管理、工程造价管理、水利水电工程与管理、道路桥梁工程施工与管理等专业。【免试入学】

联系电话: 63232233 62176699

地址: 西工区凯旋东路58号洛阳电

大招生办(玻璃厂路与凯旋东路交

叉口向西50米)2月25日报名截止



## 新安老王烫面饺

等作料适量。

【做法步骤】

老王烫面饺厨师李景锋演示了具体步骤。

1.将肉剁碎,放入葱花、姜末搅匀,然后放入适量盐、味精、十三香等作料,点些酱油调色,放入肉汤搅拌,以馅儿搅黏不沾手为宜,再点入香油浸润。

2.将精粉放入和面盆中,倒入开水,用筷子不停搅拌成团,待温度稍凉后搓揉成团,切成三四块。两三分钟后,再将面块搓成面团,以面团表面揉光为宜。

3.将面团切块,搓成长条,切成面剂儿(比饺子剂儿稍大),用擀面杖擀成圆片,记得中间

稍厚,边缘稍薄,这样上锅蒸时不容易烂。

4.包烫面饺跟包饺子一样,不同之处在于,包烫面饺时要在边缘捏8个褶儿,形成花边,用拇指顶住中央往前稍推,使其成新月形。

5.在蒸笼篦上铺上笼布,笼布不宜太干,可点些食用油防止黏底儿。将烫面饺按菊花状摆放入笼,上火蒸6分钟上气即可。

李景锋说,烫面饺要趁热吃,配以辣椒、酱油、醋、蒜泥等作料更美。需要提醒大家的是,如果烫面饺一顿没吃完,不能再用蒸的方法加热,因为那样容易烂;可用炒锅煎着吃,不易烂且味道更美。

## 新安小碗汤

20克,黄花菜20克,青豆20克,老汤1500克(鸡骨头或猪骨头熬成均可);香菜、葱花、姜末、勾芡干粉少许,食盐、味精、鸡精、胡椒粉、料酒、酱油、香油等适量。

【做法与步骤】

老王烫面饺新城店厨师王小江介绍了做法。

1.将准备好的扁垛、老豆腐、大肠切成丁,豆腐皮、腐竹切成片,熟牛肉切成片、丁均可。

2.倒入适量食用油,待油热后将姜末、

黄花菜入锅爆一下,再将切好的牛肉、大肠、小酥肉、扁垛放入锅中干煸,放入料酒、酱油,稍后倒入少许老汤拌炒。

3.半分钟后,依次将青豆、豆腐丁、豆腐皮、腐竹等原料下锅,并将老汤倒入锅中。

4.中火煮两分钟后,倒入焦炸丸,稍后放入适量食盐、味精、鸡精、胡椒粉等。

5.待汤滚起,准备少许干粉,用水搅拌后倒入锅中勾芡。半分钟后,汤再次滚起即可出锅。出锅前,放入少许醋、香油调味。汤盛入餐具后,放入葱花、香菜点缀即可。

## 偃师府店肉合

软,肥而不腻。

【配料及原料】面粉500克,发面适量;食盐、五香粉、麻油适量。烧饼内所夹菜肴,可购买成品,也可亲自动手做,原料如下:生猪头肉500克,大茴香25克,小茴香25克,花椒25克,丁香15克,桂皮10克,白芷10克,草蔻5克,香叶适量,食盐25克。

【做法与步骤】

府店供销社嵩洛酒家厨师长王志厚介绍了做法。

1.将面粉放入盆中,加入1500克温开水(30℃~40℃),将面揉成团。

2.面揉好后,在面团表面洒适量水,握拳反复捶击,直至水分全部被吸收。照此

法反复3次。

3.将揉好的面团擀成面胚。

4.拿10克发面,抹上麻油,撒上食盐、五香粉,用擀好的面胚将发面包裹,再次擀成胚形。

5.将饼胚放在平底锅中中火烙烤,直至其两面呈金黄色;然后,再放入烤箱中烘烤约2分钟即可。

6.所夹菜肴做法:将猪头肉放入水中,大火煮沸,待血沫煮出后捞出。重新添入1000克水,将去掉血沫的肉放入锅中,加入大茴香、小茴香、花椒、丁香、桂皮、白芷、草蔻、香叶、食盐等调料,中火闷煮一个半小时后捞出,晾干。最后,将猪头肉切丝,夹入烧饼即可食用。

## 偃师府店鸡蛋汤

称为状元汤。

【特色】色泽鲜艳,味香醇正。

【原料及配料】鸡蛋2枚,西红柿1/3个,淀粉5克,菠菜、紫菜、木耳、海带、虾皮、味精、食盐、麻油少许。

【做法与步骤】

府店供销社嵩洛酒家厨师长王志厚介绍了做法。

1.将鸡蛋去壳后,打碎,搅拌均匀。

2.将西红柿切块儿,备用。

3.将淀粉加入适量水,搅拌均匀。

4.将锅内加入1000克水,中火煮沸后,将西红柿、菠菜、紫菜、木耳、海带、虾皮放入锅中,倒入淀粉水搅匀。

5.将搅拌好的鸡蛋倒入锅中,边倒边搅,加入适量食盐、味精搅匀,中火煮1分钟后滴入3~5滴香油即可出锅。

(相关视频见洛阳网)

【典故】相传古代府店有一秀才,家境贫寒,刻苦好学,一心追求功名,好让老母亲过上好日子。有次秀才上京赶考,临行前老母亲想为他做顿可口的饭,可家中连锅都快揭不开了。怎样才能为儿子做一顿佳肴呢?老母亲左思右想,从邻居家借来两枚鸡蛋,为儿子做了一碗热腾腾的鸡蛋汤。秀才喝后,赴京赶考,竟状元及第,自此鸡蛋汤亦被后人

【特色】色泽金黄,外皮酥脆,里面松

【典故】武周时期,府店一潘姓人家祖辈几代以卖肉合为生。一日,武则天率领百官游猎骊山,当地官员为讨好她,拿当地民间风味招待圣驾,潘家肉合被指定为主食。官员们忙于招待事宜,却忘记告知潘老汉。次日,武则天车辇仪仗到达骊山。潘老汉连忙捅开柴火,更衣洗手,可他打开缸一看,发面所剩不多,无法烙饼。情急间,潘老汉灵机一动,和了一大块死面,反复揉搓,用擀杖擀成面胚,抹上调料、麻油,放于鏊子上烙烤。随后,潘老汉将烙熟的烧饼切口,夹入自制的猪头肉送至骊山,武则天一吃,大为赞赏,赐银百两犒赏潘老汉。自此,这家肉合名声大振,相传至今。

【典故】小碗汤本是洛阳水席中的一道,但我市各地的做法不大一样,自然风味各异。据介绍,新安小碗汤系民间小吃,自古流传下来,每逢喜庆节日或操办大事,当地群众招待亲朋,总要来一碗小碗汤。

【特色】微酸微辣,浓香不腻,开胃爽口。

【原料及配料】扁垛250克,老豆腐100克,熟牛肉100克,豆腐皮50克,腐竹50克,小酥肉30克,小焦炸丸30克,大肠