

在这里品尝家的味道

□ 记者 杨柳文/图

相信大多数上班族跟我有相同的困扰——每到吃午饭的时候就开始犯愁,这顿饭吃点儿什么好呢?食堂的饭早就吃腻了,单位周围也鲜有经济实惠、适合上班族吃饭的饭店。

那天中午,到了饭点儿,我依旧被这个问题困扰着,突然想起读者给我推荐过的位于关圣街附近的一家中式快餐店。反正那家店离单位不远,就约同事一起去尝尝吧!

别致主食——美味馅饼

这家店很好找,店面不小,属于典型的快餐店装修风格,干净明亮的玻璃柜台,果绿色的墙壁,奶白色的桌椅,清新淡雅。我们推门进去,人还真不少,好不容易找到了座位,我们就去买吃的。

柜台中,食物按不同的种类分为冷菜区、热菜区、粥品区和主食区,你可以自由选择自己喜欢的美食。

这家饭店的打打主食是馅饼,有牛肉馅饼、猪肉馅饼、三鲜馅饼等,价格不贵,那就一样来一个吧!我实在是有点儿饿了,顾不上吃菜,先拿起一个金黄色的馅饼狠狠地咬了一口。在寒冷的冬天,坐在暖和的屋里吃上这么一个热乎乎的馅饼,别提有多美了。馅饼的表面香酥爽口,馅心嫩爽多汁,真是鲜美无比。

除了馅饼,主食还有很多选择,有南瓜卷、黑米糕、素烧鹅、香芋卷等,看上去都很诱人。

暖胃暖心——一碗好粥

清代美食家袁枚说过一句话:“见米不见水,非粥也;见水不见米,非粥也,必使水米融洽,柔腻为一,方为粥。”这句话道出了好粥的

真谛。

这家快餐店的粥花样真不少,有黑米粥、莲子粥、南瓜粥、桂圆粥、皮蛋瘦肉粥等。一碗细腻黏稠的米粥彻底征服了我,慢慢地喝上一口,那暖意从胃里一直传到心里。

为什么我们在家熬不出这么香的粥呢?快餐店的陈经理告诉我们,熬粥看似简单,但要想把粥熬好,还真得费点儿心思。

米要选,要淘,要泡,最关键的是要掌握好火候。把粥烧开时,火要越大越好,这样米才容易开花。但锅开了以后,你得细心地“伺候”着火。火大了粥上那层米油就会焦化,粥的真味全失;火小了又不能使粥黏稠。最好的火候应该是文武之间,粥已沸而汤不溢。这样,粥会一点一点浓稠起来,米香也会一点一点渗透出来,一碗香醇滑润的粥就这样诞生了。

陈经理还送我们几句烹粥秘诀:要想皮肤好,粥里加红枣;若要失眠,煮粥添白莲;心虚气不足,粥加桂脯肉;消暑解热毒,常食绿豆粥。

清新爽口——家常小菜

选过了主食和粥,我们又选了几个小菜,清炒土豆丝、四季豆炒肉、香菇鸡块等。这家饭店的小菜,每一种都很寻常,没有川菜那样辣得让人心惊肉跳,也没有湘菜那样香得让人记忆深刻,但这里的菜很家常,就像是妈妈亲手炒的,营养健康中透着一种朴实和温馨。

正所谓美食易得,家味难觅。在你尝遍各种风味的大餐后,可能还会觉得家常菜最是贴心,几天不吃就好像缺少点儿什么似的,这就是家常菜的魅力。



馅饼



黑米粥



南瓜卷



香菇鸡块

“塔塔”的肉酱

□ 记者 刘淑芬 文/图

这两天早上吃早饭,我喜欢把一勺肉酱夹进馒头中,就着稀粥吃得香甜无比。肉酱是小姐妹“塔塔”做的,当时她做了一大锅,七八个好友你一瓶我一瓶就给分光了。她做的这个肉酱真香,真鲜,真诱人哪!送到嘴边的美食焉能不吃?

“塔塔”是个80后,人都说现在的80后基本不会做饭,“塔塔”却表示,做饭对她来说是一种享受。没事的时候她喜欢在家鼓捣吃的,如果有人品尝后赞不绝口,她更是美得不行。

星期天,应朋友的要求,她要动手做酱了。“塔塔”准备了1000克洋葱、500克杏鲍菇

(鸡腿菇或香菇均可,一定要干一些的,水分不能多),800克黄豆酱、100克豆瓣儿酱、250克豆豉、500克猪肉馅儿(肉要瘦一些的)。

肉酱的做法不复杂,就是费工夫:将洋葱、杏鲍菇切成丁,将豆瓣儿剁碎。

倒半锅油,待油锅热后下花椒、大料炸,炸出香味,把花椒、大料捞出扔掉;下洋葱炸,慢慢地炸,直到洋葱呈焦黄状捞出,这个过程要十几分钟;下杏鲍菇炸,也榨至焦黄状捞出,大约需要十几分钟;下豆豉炸,直至豆豉表面起小泡捞出。豆豉不用剁碎,是为了一粒一粒吃起来有口感;下肉馅儿炸,将肉炸干一些,然后放入豆瓣儿酱,等油变红、变亮后将肉捞出;下黄豆酱炸,加三勺白糖,把全部炸好的东西一起放进去炒,待混合均匀就可以起锅了。

“塔塔”说,自己做的肉酱好吃、便宜,还不加添加剂,吃起来放心。



香港最好吃的牛肉面——

九记牛腩面

□ 柳儿文/图

忙碌了整整一年,我好比沉在水底的鱼儿,迫切地想要到水面上来透一口气,想远离一个城市,奔赴另外一个城市,获得新鲜与满足。在岁末年终于得空,我去香港转了转。到香港,购物不是我的长项,也没雄厚的资金支持,满大街找好吃的却是我擅长的。

今天给大家推荐一家香港最好吃的牛肉面——九记牛腩面,说它好吃,是因为美食家蔡澜会专程去吃,梁朝伟、刘嘉玲、陈奕迅、周星驰等明星也是店中常客。

在我看来,九记牛腩的特色,一是难找,二是“很香港”。说它难找,是因为它藏身于一条地图上几乎找不到的小巷内,小巷还有一个挺诗意的名字——歌赋街。在中环地铁站下车后,我们一边走,一边问,左转右拐,脚都走酸了,在众多热情的香港人的帮助下,终于找到了这家传奇小店。



说它“很香港”,是因为它真的很小很紧凑。装修非常简单,经营品种单一,生意却好得很。饭店里共摆放了6张小圆桌,我们被服务员大叔安排坐在靠近门口的桌子边。据说平时等着吃面的人都要排长队,我们那天运气好,没有遭受等待之苦。这张小小的桌子边一共坐了6个人,这让我想起了在洛阳街头的小餐馆吃擀面皮的情景,非常亲切,但我也生怕一不小心就碰到旁边的人。

不一会儿工夫,牛腩面被端了上来,分量挺足,面上放着好几块大大的牛腩。我迫不及待地尝了一口,牛肉软软的、滑滑的,肉质极嫩却不糟,鲜美多汁,味道十足,让人怎么吃都吃不够。面条也很筋道,跟我们内地的面不同,这面呈淡黄色,吃起来很有嚼头。再喝一口汤,清汤吸收了牛肉的精华,散发着浓浓的牛肉鲜香,的确名不虚传。据说那煮牛肉的老汤已用了60多年。吃完牛腩面,再来一杯冰冻丝袜奶茶,口感爽滑,香味浓郁,可以说这杯丝袜奶茶是我喝过的最好喝的奶茶。

香港有很多这样的小店,店面小得可怜,名气却大得很,东西好吃得让人惦记。香港是座充满传奇,也充满魅力的城市,香港的味道就在这貌不惊人的小店里,不仅是食物的滋味,还有香港那独特的气息。

苏氏牛骨头老店 特约
地址:珠江南路与周山路
交叉口往南200米
电话:64389929

福熙鼎野生大鱼坊 特约
地址:纱厂北路与纱厂西路
交叉口银河宾馆对面
电话:63636629
13837901994