

# “大竹桶”里烤贡饼

□记者 闫卫利 文/图

大街小巷各种饼,扫一眼就能从记忆里寻出它们的味道。近日,洛阳街头饼类一族里添了新成员——江南贡饼,这是什么饼?快跟小记去尝尝鲜吧。

## 1 小店吃出文化味

“多吃点,少吃点,多少吃点,来这里无非是品个口味;早进来,晚进来,早晚进来,到此处与你结一面之缘。”

在广州市场饮食街内,一家专卖江南贡饼的小店吸引了许多尝鲜的食客。走近小店,门口这副大对联特别醒目,过往食客都要细细品读一番,忍不住点头称赞。进入店内,墙上悬挂着古色古香

的店训:身经一事求一得,日食三餐需三省。人生苦乐自细品,饼香浓淡须慢慢嚼……这些诗句既包含人生哲理,又把吃文化融入其中,让食客在品尝美食的同时,不忘修身养性保健康。



▶ 烤制贡饼



▶ 贡饼



▶ “大竹桶”烤炉

美食发现

绿尔大蜗牛 特约

电话:13373771555  
网址:www.klle.cn

## 2 “大竹桶”的秘密

在这个约7平方米的小店内,最赚人眼球的是一个“大竹桶”,占去了约1/3的空间。打开“大竹桶”,一个个金黄色的酥饼出炉,再搭配一杯酸梅汁,足以吊起人的胃口。

记者走近它发现,原来“大竹桶”里是一个披着“竹板衣”的大炉子。“大竹桶”里有啥秘密?店家介绍,这可不是普通的大炉子,它由五层构成,最外面由竹板包裹,里面是

1厘米厚的不锈钢层,不锈钢里面是一层防火棉,防火棉里抹有一层水泥,最里面是紫砂缸。

这个大炉子为何要穿“竹板衣”?面对记者的疑问,老板嘿嘿一笑:“‘竹板衣’可以保证炉子受热均匀,热量不流失;用紫砂缸一方面是因为紫砂比较耐热,另一方面是用紫砂烤出的饼香甜,而且缸内的炭条不产生煤烟,环保健康。”

## 3 梅干菜饼的诱惑

江南贡饼看起来过于普通,甚至比不上我们当地的千层饼、油旋儿,但能成为古代的宫廷御点自有其不凡之处。

江南贡饼有梅干菜饼、咖喱鸡肉饼、香辣牛肉饼等5种,其中梅干菜饼当属江南一带最有代表性的饼。只见老板娘麻利地揪一团面上秤一称,再挖一勺馅儿塞入面团里包起来,然后用擀面杖细细地擀薄,最后用刷子刷去表面的面粉,抹上一层

水,往炉壁内一贴,一两分钟后,香喷喷的梅干菜饼就出炉了。

梅干菜饼皮薄,形似满月。我小小地咬一口,脆脆的饼皮带着甜甜的面香,梅干菜、肉糜和芝麻粒的香气融合在一起,尤其是梅干菜丝,带着陈年的酱香,给人新鲜的味觉享受。

香辣牛肉饼香而不辣,咖喱鸡肉饼味道浓郁,它们虽然少不了肉糜调味,却有一个共同特点:清香而不张扬。

快乐厨房

## 豆浆机做皮冻 试试吧

□记者 闫卫利 文/图

皮冻不仅是夏日的降温开胃菜,更是爱美女士的养颜圣品。但是做一次皮冻需几个小时,等皮冻熬好了,人也崩溃了。近日,一位“大虾”上传了一个快速做皮冻的方法——用豆浆机做皮冻,惹得众多爱美女士疯狂转载。

豆浆机到底能不能做出好吃的皮冻?洛阳晚报记者先为大家做个实验。

### 制作方法

将买回的猪皮洗净,用开水煮3分钟至5分钟;煮好后把猪皮上的脂肪刮净,趁热将猪皮切成细丝;把半碗切好的猪皮放入豆浆机,倒入适量的水,放入姜末、葱末、十三香、酱油。

豆浆机插上电,选择米糊档,十几分钟后,一碗香浓的猪皮糊就“诞生”了,与小火熬几个小时而成的猪皮汤没啥两样,不同的是,猪皮糊里不见了猪皮条。

在猪皮糊里加入盐搅匀,凉透后

封上保鲜膜放入冰箱内冷冻十几分钟,皮冻就做好了。将皮冻切块装盘,用蒜泥、醋、生抽、香油调味就可食用。

### 实验心得

猪皮上的油脂要刮净,否则吃起来会感到油腻;切丝时一定要趁热切,放凉了猪皮很韧不好切;切好的丝可分成几小份,分装在保鲜袋里冷冻备用,想吃的时候拿一袋;水以盖过猪皮为宜,喜欢吃软一点儿的可以再加入少量水。

如果想创新,可以在豆浆机里加入适量的胡萝卜,做成豌豆糕似的黄皮冻,也可以加入紫甘蓝做出梦幻般的紫皮冻,各种色彩随你变。



原味皮冻



胡萝卜皮冻

## 白茶:茶中珍品

天造地设太姥山,云生雾长绿雪芽;一叶新翠落天湖,人间从此有白茶。

在中国传统六大茶类(绿茶、红茶、黑茶、白茶、黄茶)中,白茶

属自然轻微发酵茶,制法独特不炒不揉,尽可能地保留了天赐养分,因而深得世人青睐。其有独特的消炎、解毒、去火、退热之功效,被人誉为茶中珍品。

酷热夏季,泡上一杯芽叶完整、汤色杏黄、独具“毫香蜜韵”的白茶,定会进入心静自然凉的境界。(小惠)

饮茶有一定学问,讲究品种有别。有人根据个人的习惯和爱好来喝茶,也有人根据自己的身体状况来喝茶。那么,茶到底应该怎么选、怎么喝呢?请您拨打电话63220033,我们将免费提供品鉴知识。

吃喝有道 绿雪芽 特约  
凯旋东路市政府家属院  
大门口东(七一路口对面)

