

美食发现

梗皮、酿皮、甜醅子—— 来点青海美味 爽爽吧

□记者 闫卫利 实习生 万亚楠 文/图

炎热的季节最爽的莫过于吃“三皮”——凉皮、米皮、擀面皮,可再受宠的美味,吃多了也会让人兴致索然。青海的特色酿皮您吃过没?今天小记就带您去品尝青海风味的酿皮以及新奇的梗皮、甜醅子,足以调动您的味蕾。



梗皮

1 三色搭配 滋味不同

在老城区北大街丹尼斯西门停车场往北50米处,有一家米记青海风味小吃店,吸引了不少吃货来尝鲜,甚至晚上9点该打烊了还陆陆续续有人来解馋。

近日,小记慕名前去尝鲜,既然来了,就一次尝遍吧,要了个三掺。片刻,店家端来一碗,梗皮、酿皮两种美味三种颜色,其中咖啡色的晶莹剔透,店家说这是梗皮,浅黄色和土黄色的是酿皮。酿皮和梗皮上撒了细碎的韭菜、黄瓜丝,绿油油的,红色辣椒油点缀其间,红绿相间,那叫一个诱人,让小记“唇唇”欲动。

梗皮一入口,丝丝润滑、清凉爽口,如煮透的川粉一样有嚼头,口感极

佳。酿皮比我们当地的米皮稍厚一些,但吃起来很软和,有一种淡淡的面香,与我们本地的“三皮”有异曲同工之妙。面筋也很够味儿,吸足了青海当地的辣椒油,香而不腻,不辣舌头。小记一向不喜欢吃生韭菜,觉得它味道太冲,不过这碗里的韭菜不仅没有辣冲味,还多了些许清香。

在青海,吃酿皮和梗皮一定要配上一碗冰镇甜醅子。甜醅子和米酒有些相似,香味醇厚,酸溜溜的还有一股酒香,令人回味无穷,在炎热的夏天,喝上一碗冰镇甜醅子,真爽!小店的酸奶也很受欢迎,醇香甘甜,滑溜溜的透着丝丝凉意,没有一点儿糊嘴的感觉。



酿皮

2 颜色不一 做法不同

酿皮颜色不一,是不是添加了色素?

不要担心,店主给我们道出了其中的缘由,原来青海酿皮的做法有两种,其中淡黄色的酿皮与我们本地的凉皮的做法相似,不同的是在面中加了适量的碱水,而土黄色的酿皮则是用碱水洗面之后上笼蒸出来的。梗皮是用梗粉或者红薯粉做成的,现在梗粉原料比较缺,更多的是用红薯粉做成的,所以看起来颜色很暗。

青海人吃酿皮喜欢配韭菜和黄豆

芽,韭菜是经过特殊腌制的,所以清香不辣口,黄豆芽是焯好的,配着酿皮吃格外爽口。

甜醅子是最不可错过的美味,它是将麦仁儿和燕麦片泡好,上笼蒸后经过发酵,放入冰糖和凉白开水冰镇而成的,冰冰凉凉的,有淡淡的酒香,比喝汽水还享受。

这些风味小吃好吃不贵,酿皮、梗皮和我们当地的凉皮米皮价位差不多,甜醅子和酸奶也不贵,吃货们快去尝尝吧。



甜醅子

快乐厨房

看到这样的酸梅汤 你一定已经流口水了

材料

乌梅、山楂、陈皮、甘草(比例为3:2:1:1),洛神花、桂花少许,片式黄糖150克,清水3升。

步骤

- 1.除桂花外,将其他材料洗净。
- 2.将洗净的材料放入煮袋中,没有煮袋也可以直接放入炖锅里。
- 3.加入3升清水,大火煮沸后转小火煮1个小时。
- 4.加入片式黄糖或冰糖(糖量按自家口味调整,不能放得太少,否则完全没有风味),撒少许桂花,糖化

后立即关火,待汤完全凉后装瓶放入冰箱冷藏,冰镇后口感极佳。

注意事项

- 1.酸梅汤的所有材料在药房都有售,可以按比例调配。
- 2.酸梅汤煮制起来非常方便,注意各材料的比例就行,材料的比例不能随意改变,否则酸梅汤会有药味儿,特别是甘草的量一定要控制好。
- 3.放糖的时间不能早,待汤色全出后再放糖调味,桂花也要同时放入,糖化立即关火。



(资料图片)



洛阳晚报 <http://weibo.com/lywanbao>

吃货驾到

吃货来报到 美食随手拍

- 1.必须是吃货一族。
- 2.将你心仪的美食以“文字+图片”的形式发送给我们,文体不限,记得一定要写上店址和人均消费金额,我们将择优发表在《洛阳晚报》官方微博上,并刊登在《洛阳晚报》每周五的《寻味》版上。
- 3.所发微博被选用者均可获得礼品一份,凭手机短信领取。礼品是由河洛寻味饭店提供的免费菜一份,本期的免费菜是东坡肉。

参与方式:

- 1.发送电子邮件到 chihuoji-adao@163.com。
- 2.登录新浪微博@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#。

洛宁蒸肉



涧西区嵩山路中段有一家洛宁蒸肉店,它的主打美食是蒸肉,来到这里的客人必点它,8元一小份,16元一大份,热气腾腾的洛宁蒸肉,不但肉质软烂,粉条也特别软和,让我百吃不厌。

再搭配甜面片以及店家赠送的酸辣咸菜丝,咋吃都过瘾,如果想喝汤,还有免费绿豆汤随意喝,真实惠!

via@雪莲花

锅盖面



宜阳县香鹿山下有一家面行天下面馆,面馆使用特殊木料制作的锅盖盖锅,蒸煮后的面条有独特的木头香味,还有那大块的卤肉味道鲜美,很解馋。

那日,偶然路过此地品尝后深感名不虚传,特向大家推荐,店内还有蔓菁汤、甜面叶等,能让夏日缺水的你补足水分。

via@佛du

闫卫利 整理

美食征集热线:15137956968