

乐活·寻味

快乐厨房

烤着吃、挂浆吃、涮着吃——

今年元宵节 让汤圆花样百变

□记者 闫卫利

今年的元宵节很特别,与西方的情人节是一天。你还一成不变地吃清水煮汤圆,那就太不够味了。小记为你推荐了一位汤圆百变高手——大厨王乐乐,还搜罗了网友们的“销魂”汤圆吃法,快来跟他们学几招,让你的汤圆多点味道,多点儿色彩吧。



大厨有新招

汤圆穿上衣

光溜溜、白嫩嫩的汤圆看多了,不但会审美疲劳,而且提不起劲儿来,那就给汤圆穿上金灿灿的衣服,保证让你瞪大眼睛,口水哗哗地流。不信你就跟着王乐乐试试。

所谓穿衣汤圆就是给汤圆裹上一层糖浆,像做拔丝红薯一样。先在锅内放油,当油七成热时,把汤圆下锅,然后晃晃锅防止汤圆粘锅,等汤圆漂起来后捞出。锅底留少量的油,当油温热时放入冰糖或白糖,并不断用筷子搅动,让糖充分化开,直至能挑成丝;把炸好的汤圆倒入锅内,晃动锅让汤圆均匀粘上糖稀即可出锅装盘,最后撒上炒



熟的芝麻和花生碎。想想热腾腾的汤圆香甜软糯,再裹上一层黄亮的糖稀,脆酥无比,是多么美妙的幸福滋味。

王乐乐还会做炒汤圆,这道菜虽有创意,但也是对厨艺的一种挑战,因为汤圆黏性大,炒的时候需要

掌握技巧。

锅底放适量的油,把汤圆放入并铺满锅底,小火煎,并不时晃动炒锅,等汤圆的一面煎至金黄色时,用锅铲慢慢翻过来,煎汤圆的另一面,然后把玉米粒、腰果、核桃仁等放入炒片刻,放入少量的盐,这样一道外咸内甜、香酥可口的炒汤圆就出锅了。做炒汤圆可不敢挥铲子上阵,否则汤圆会破相,不时晃动炒锅是整个操作过程不可缺少的动作。

如果你对自己的厨艺不自信,那就把汤圆先炸好,再和各种干果混在一起翻炒,与煎炒出来的汤圆一样美味。

情侣汤圆聚

元宵节正逢情人节,那就给汤圆增加一些浪漫色彩,来个情定汤圆吧。王乐乐给爱浪漫吃货介绍了一道情侣汤圆,做法其实很简单。

按照上面煎汤圆的做法,把汤圆的一面煎至金黄,在另一个锅内添水,等水烧开后,把煎好的汤圆放入,煮熟后捞出摆盘。汤圆一面是白色,一面是金黄色,两色搭配,寓意爱情甜蜜、夫妻和睦,再点上一支蜡烛,烛光摇曳,

浪漫气息弥漫,这样一个情人节该是多么令人难忘。

还有母子汤圆,就是将大汤圆和小汤圆一起煮,在煮熟装盘时,将大汤圆和小汤圆插花着摆放,是不是很像一对母子正在心灵对话?

还有一道爬冰汤圆吃着也不错,冰冰凉凉的,很爽口。把盘底抹油,摆上汤圆上笼蒸,七八分钟后出笼,汤圆放凉后,另一个盘子中放上碎冰块,把

蒸好的汤圆盘子倒扣在冰块上,爬冰汤圆会给你一种透心凉似的爽!

汤圆还可以烤着吃,你不妨让家里的微波炉或者烤箱上阵。把汤圆摆入盘中,盘底抹上油,入微波炉,调高火,只需五六分钟,中火七八分钟即可,这种汤圆清香甘甜,还无油腻感,绝对可以刺激你的味蕾。不过烤汤圆效果最佳的要数烤箱做出来的,就让烤箱大显身手吧。

网友有创意

汤圆进火锅

不少网友根据自己的口味创新汤圆的吃法,于是,麻辣火锅汤圆、酸奶汤圆、方便面汤圆等纷纷出炉。

网友“doreen0913”把汤圆大胆地放进了麻辣火锅里,这种口味说不定令你胃口大开。如果你想尝尝蔬菜沙拉口味的汤圆,不妨跟着网友学做酸

奶水果汤圆。把自己喜欢的水果,如香蕉、苹果、西瓜等切丁;将汤圆煮熟放凉,倒入酸奶中,然后放水果丁,挤上适量蓝莓酱即可,冷藏后吃口感会更好。

麻百合煮汤圆、蜂蜜柠檬煮汤圆、红枣枸杞煮汤圆……还等什么,赶紧钻进厨房做百变汤圆吧!



链接

异国汤圆也美味

中国人喜食汤圆,殊不知汤圆并非我国独有,国外也有形形色色的汤圆。

●美式汤圆,又称“肉麸汤圆”。将小麦麸炒黄,猪肉末中加适量葱、盐、色拉等制成馅儿,包入糯米团后,或煮或煎。

●法式汤圆,用山药泥、番茄酱、火腿末、奶酪、白糖等制成肉馅儿丸,再将糯米

粉与土豆泥搅拌均匀团成团,将肉馅儿丸包入,煮熟后晾干,煎炸后即食。

●韩式汤圆,将人参烘脆研粉,拌入芝麻粉、玫瑰泥、樱桃蜜以及白糖和鸡油,制成小丸后包入糯米团,具有滋补功效。

●俄式汤圆,俄罗斯人吃的汤圆是咸的,与我国的饺子相似,多用牛肉、胡萝卜、葱头制馅儿,用牛骨熬成的清汤来煮。

随手拍美食 免费吃大餐

顺嘴的两句话+顺手的一张美食照=一顿免费丰盛大餐。养生汤王酒店为本栏目参与者提供价值268元的两人餐。

参与方式:将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送电子邮件到 chihuojiadao@163.com,或登录新浪微博@媒体人闫卫利,或者@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#,留下你的联系方式。内容文体不限,记得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。

凡被选中者均可凭手机短信享受免费大餐,赶快来参与吧!

羊肉粉



#吃货驾到# 在老城区丹尼斯旁的一条小街里,有一家尝回头羊肉粉,让人吃了还想再吃。这家的羊肉粉引进的是贵州特色小吃,羊肉汤炖得没有一点儿膻味,羊肉片吃起来香嫩软烂,米粉质地柔韧,辣椒香喷喷的,真合我的胃口。

—via@龙哥

菜心炖豆腐



#吃货驾到# 我和朋友去建业凯旋广场的伊盛祥饭店吃了一道菜叫菜心炖豆腐,那味道真叫一个好,汤汁浓白,大块的豆腐炖得又嫩又入味,菜心吃着很清爽,朋友们将菜吃了个底朝天,赞一个!

—via@泡泡鱼

(闫卫利 整理)