

乐活·寻味



一桌美味

吃货聚会 大展绝活 鱼片薄如蝉翼 6秒就能涮熟

□记者 何奕儒 通讯员 范成文 文/图

近来天气转凉,吃货们还没顾上添加衣物,就吆喝着吃火锅暖身子,麻辣火锅、羊肉火锅、酸菜火锅……蘸着喷香、浓稠的芝麻酱,吃着真过瘾。上周六,《洛阳晚报》吃货帮的厨艺高手准备了一顿家庭火锅,用鱼排炖底汤,涮着6秒即熟的鱼片,真叫爽!

1 新奇:鱼片如蝉翼

每个月的“晚报吃货帮”厨艺秀,总能吸引各路厨艺高手报名,大家在展示厨艺的同时,还能互相切磋。

听说此次要做花式家庭火锅,大伙儿犯了愁,炒菜、炖肉都不怕,可这家庭火锅,不就是清水煮底料,还能整出啥花样?

“晚报吃货帮”从来就不缺厨艺高手,当天,郭文兰用一顿一鱼三吃的鱼汤火锅,令全场惊艳。将鱼肉片成薄片涮着吃,用鱼排炖底汤,最后还能啃着鱼排吃涮菜,营养、美味自不用说,关键还不容易上火。

此火锅的绝妙之处,在于郭文兰片的鱼片薄如蝉翼。夹着鱼片放入锅中,6秒就能涮熟,口感又嫩又脆!

姜油

2 绝招:鱼汤白如奶

如此神奇的涮鱼片,或许你只在饭店里吃过。郭文兰在家轻松就能把鱼肉片成蝶型薄片,在场的吃货们看得目瞪口呆。

“吃涮鱼片就是要吃鱼肉的香、嫩,如果用麻辣料做锅底,岂不掩盖了

鱼肉的味道?”郭文兰选择用鱼汤涮鱼肉,真叫鲜!吃完火锅,身上没有浓浓的汤料味儿。

网友刘宏伟自报奋勇承担起煮鱼汤的活儿,他能把鱼汤炖得白如奶。他说:“我煮鱼汤

讲究原汁原味,从来不放大料。”

刘宏伟的绝招是把剔过肉的鱼排和葱段、姜丝放在一起炒,等鱼排变色后,加水用大火煮,沸腾后转小火稍微炖一下,鱼汤就变成了白色。他说:“切记不能放盐!”

3 独特:蘸着姜油吃

大伙儿分工合作,很快,热腾腾的火锅就摆上了桌,周围放着各种时蔬和肉类……看着真诱人。检验郭文兰刀功的时间到了,大家夹着鱼片往热汤中一放,默数6秒,夹出一瞧,鱼片打了卷,非常脆嫩。

正当大家准备大吃一通时,却发现郭文兰准

备的酱料有些独特,不是蒜泥、芝麻酱,而是一碗金黄色的姜油。

“吃涮锅不是应该蘸芝麻酱吗?为啥要蘸姜油,那得多辣呀!”网友王瑞看着碗中的姜油直犯怵。

大家想错了!郭文兰做的姜油不仅不辣,后味还带着一丝香甜。“我

尝试了很久才做出这个味儿。”她说,要先把生姜剁碎,撒上盐拌均匀,再放入油锅中炒,直到把姜末炒得金黄、酥脆,辣味自然就没有了。

王瑞用鱼片蘸着姜油尝了尝,觉得特别鲜:“真是‘金牌搭档’,估计用它蘸涮菜,吃着也不赖!”



千一杯,开吃啦



薄鱼片



扫描上方二维码,观看片鱼片的过程

小露一手 老成都 曾记面馆 特约
地址:涧西区长春路与山东路交叉口路东20米
订餐电话:15036335251

网友点点评

郭晓婧:我在饭店里吃过6秒涮鱼,还以为大厨有什么技巧呢,我要拜郭文兰为师。

王新霞:用炒过的鱼排炖汤,鱼汤一点儿都不腥。

“叶”:姜油的味道好神奇,我真的尝不出这是用姜做的。郭姐,你没忽悠我们吧?



「晚报吃货帮」



新浪微博 <http://weibo.com/lywanbao>
腾讯微博 <http://t.qq.com/lywanbao>
微信公众号:lywb20

美食征集热线:
15137956968
18637927388

随手拍美食 免费吃大餐

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。

记得写上店址和人均消费金额,我们将择优刊登在每周五的《乐活·寻味》版上。

百里香·尚宴为本栏目提供招牌菜青椒鱼一份。

凡图文被选用者均可凭手机短信享受免费大餐,赶快参与吧!

东坡肉



#吃货驾到# 在滨河北路牡丹桥东侧的丹尼斯超市隔壁,有一家餐馆,环境好、饭菜味道棒,东坡肉、东坡鸡做得很地道。东坡肉里还配有糯米饭,咸香可口。

——@芬芳

麻辣鱼



#吃货驾到# 联盟路与青岛路交叉口向南500米,有一家饭店里的麻辣鱼很够味儿,鱼块嫩滑、锅底麻辣、涮菜鲜香,绝对是爱辣人士的大爱。黑鱼36元一斤。

——@雪枫

(记者 闫卫利 整理)

吃货驾到 杜记炆锅鱼 特约
地址:青岛路与联盟路交叉口向南500米
订餐电话:18537976007