

洛阳·视觉

制作芥菜丝 走出创业路



翻炒



去皮



切片

□记者 高山岳 李卫超 文/图

说起芥菜丝,很多人并不陌生,它是市民餐桌上的一道家常菜,但你知道芥菜丝的制作过程吗?伊川县半坡镇李村的王安生辞去市区工作,回到老家创业,和芥菜打起了交道,做起了芥菜丝。近日,《洛阳晚报》记者用镜头记录下了芥菜丝的制作过程。

几名工作人员熟练地将芥菜疙瘩去皮后洗干净,然后切成丝。一切准备就绪,王安生一边做着炒芥菜丝的准备,一边笑着说:“要做出好芥菜丝,其中的‘窜味儿’很重要。炒芥菜丝是很关键的一个步骤,得靠经验和火候,火大了,芥菜丝就会炒熟,火小了,芥菜丝的温度上不去,没法发酵出‘窜味儿’。”

王安生将适量的油放进炒锅里,待油热后,便将切好的姜末、大蒜、花椒和盐倒入锅中翻炒。随后,他把芥菜丝倒入锅中,用双手对芥菜丝搅拌翻炒。其间,他用双手感受翻炒中的芥菜丝的温度,进而来判断芥菜丝能否出锅。当芥菜丝温度合适后,他立即将芥菜丝倒出锅进行密封包装。

王安生说:“刚炒好的芥菜丝没有一点儿‘窜味儿’,吃起来和白萝卜差不多,密封后的芥菜丝经过两天的发酵,‘窜味儿’才能出来。”



切丝



包装