

荆韶华

留住舌尖上的黄河美味



荆韶华(右)教徒弟做黄河大鲤鱼

非遗新青年
河洛文化生态保护发展中心协办

□洛报融媒记者 董格非 通讯员 赵博文/图

黄河大鲤鱼在洛阳孟津因其美味而受到了人们的喜爱,是餐桌上必不可少的一道菜。

“红烧鲤鱼是我们这里最受欢迎的做法之一。”孟津区非物质文化遗产项目黄河鲤鱼烹制技艺第二代传承人荆韶华说,制作黄河大鲤鱼首先要对鱼进行改刀处理,接着用葱、姜等调料腌制,随后将鱼炸至两面呈金黄色,再加入特制调料、啤酒及适量清水,用大火煮沸后,转小火慢炖直至汤汁变得浓稠,即可出锅。

“我作为黄河鲤鱼烹制技艺传承人,深感责任重大。”荆韶华说,他将和徒弟们努力把这项技艺传承下去,让这份独特的美味香飘四海。



浇汁



红烧鲤鱼



加工鱼肉



油炸



国家级河洛文化生态保护实验区
NATIONAL HELUO CULTURAL ECOLOGICAL PROTECTION EXPERIMENTAL ZONE



出发捕鱼

扫码观看视频

