

跟着“标准” 一起学做洛阳味道

□洛报融媒记者 李岚 通讯员 孙怀真 毕晓燕

近日,市市场监管局正式发布4项市级地方标准,自2025年1月起实施。这意味着洛阳浆面条、驴肉汤、牡丹燕菜和红烧黄河大鲤鱼4道洛阳特色小吃首次拥有地方标准。

记者了解到,作为推荐性地方标准,这4项标准在保持传统及突出特色的前提下,对原料要求、设施设备、制作工艺、感官要求等方面进行了科学规范和细化。如果您想尝试做“家常版”的洛阳特色小吃,可以参考其中的具体制作方法,烹饪出“洛阳味道”,一起学学吧!



洛阳浆面条(资料图片)

洛阳浆面条

主料:绿豆酸浆、手擀面条

辅料(以绿豆酸浆为1公斤的分量为例):红萝卜丝10克、芹菜丁30克、水发大绿豆15克、水发花生米15克、白菜丝60克、芹菜叶10克、韭花5克、油辣椒5克

调料:花椒油、食用盐、猪油适量

制作过程

第一步:将芹菜丁用盐、花椒油生腌。

第二步:将花生米、大绿豆加八角、花椒、茴香、盐等煮熟后放置一旁备用。

第三步:锅内倒入酸浆开火,淋入花椒油、猪油,然后用筷子向一个方向不停地搅拌。等到酸浆即将烧开时,放入芹菜叶和面条。

第四步:锅内放入少许食盐,等到面条煮熟浮起时,放入红萝卜丝、白菜丝、花生米、大绿豆、芹菜丁,煮片刻捞出即可,可根据个人口味选择放韭花、油辣椒。

驴肉汤

将驴肉、驴骨切块,放入清水中浸泡2小时以上,除去驴肉和骨头中的血水。将驴板肠、驴肚内外用清水洗净,放入开水中焯至三成熟,然后捞出迅速将表层的杂质去除并再次清洗干净。

熬汤

第一步:在锅内依次放入洗净的驴骨、驴肉、驴杂,再加入清水,肉、骨、水的比例约为1:1:5。

第二步:大火熬制约1小时,再转为文火慢熬2.5小时左右,直到驴肉、驴杂完全熟透,汤熬至浓白即可。

制作辣椒油

第一步:把驴肥肉用温水清洗,切成5厘米左右的小块,然后加少许水放入锅里熬制,并来回翻动使驴肥肉均匀受热,等到油清亮透明时舀出放在碗里备用。

第二步:将红辣椒先用驴油炒香后手工捣碎,然后将炼制好的驴油加热至110℃左右,泼入辣椒面中,搅拌均匀即可食用。

制作驴白血

第一步:选取新鲜的驴血,通过搅拌将

血清和红血球分离,取出分离后的驴血清放入碗里备用。

第二步:将驴血清放入蒸屉内,隔水用大火蒸5分钟,再转为小火蒸30分钟取出,等到其凝固后,再次蒸熟即可食用。

牡丹燕菜

制作燕菜

第一步:将新鲜的白萝卜切成长约10厘米的细丝,放入凉水中约10分钟去除萝卜本味,捞出后控干水分。

第二步:在控干的萝卜丝上均匀撒上绿豆淀粉并拌匀。

第三步:将萝卜丝抖散放在蒸篦上,将蒸篦放入蒸锅内蒸8分钟后取出,立即将萝卜丝放入清水冲洗至晶莹剔透的状态。

第四步:将萝卜丝用保鲜袋装好,放入冰箱冷冻备用,随用随取即可。

熬制高汤

以熬制4公斤的高汤为例,原料主料为猪棒骨1公斤、新鲜老母鸡肉1.5公斤,辅料为姜20克、大葱50克、料酒20克。

第一步:猪棒骨、老母鸡洗净,猪棒骨从中间敲断,老母鸡去头斩块,分别放入冷水中浸泡1小时并去除血水。

第二步:在汤锅中加入纯净水,再放入浸泡过的猪棒骨、老母鸡块,用中火加热。当加热至水面出现片状浮沫时,将其快速去除干净,然后将姜切片、葱切段下入汤锅中,再加入料酒,等到沸腾后改用小火煮约3小时后关火。

第三步:将汤盛出后,再用密罩滤和纱布进行过滤。

制作蛋黄糕花片

第一步:将鸡蛋黄打散,加入少许水、淀粉和盐搅匀,倒入长10厘米、深5厘米的不锈钢方盒里,再上笼用小火蒸制成蛋黄糕。

第二步:取出蒸熟的蛋黄糕,切成长约8厘米、横截面为2.5厘米的长方体,再沿对角线一分为二切开,将短边的一面用小刀修成扇形波浪状,再分切成厚度约1毫米的蛋黄糕花片即可。

熬制好高汤,准备好燕菜和蛋黄糕花

片之后,就可以制作牡丹燕菜了。

制作牡丹燕菜

主料:燕菜

辅料:火腿、熟肉、蟹柳、香菇、蛋皮(或金针菇)适量,用蛋黄糕制作的花片若干、香菜节适量、高汤800克

调料:食盐、味精、白胡椒面、米醋、芝麻香油

第一步:将燕菜在盘子中叠放摆成馒头形状,再将火腿、熟肉、蟹柳、香菇、蛋皮切成长8厘米、粗2毫米的细丝,间隔均匀地围摆在燕菜上。

第二步:将摆好的燕菜上笼蒸5分钟后取出,再将蛋黄糕花片围摆成牡丹花造型,放置燕菜上,将香菜节撒在盘子周围。

第三步:将高汤烧沸,放入食盐、味精、白胡椒面、醋,再淋上香油后浇入盘中即可食用。

红烧黄河大鲤鱼

黄河大鲤鱼建议选用产自黄河孟津、偃师、新安段1.5公斤以上的鲤鱼。

第一步:将鱼进行初加工,去除鳞片、内脏、去鳍修尾,洗净后控干水分,鱼身切花刀。

第二步:在鱼身上放置葱段、姜片若干,加入料酒50克、胡椒粉和盐少许,双手揉搓鱼身2分钟左右,再静置15分钟,之后控水,在鱼身上均匀拍上玉米淀粉。

第三步:倒油入锅加热至六成热,手提鱼尾下锅炸至定型后,再全鱼下锅炸至金黄色备用。

第四步:锅内倒入熟猪油和葱油烧至五成热,放入大葱段、大姜片、大蒜若干,煸香煸黄后再放入2个八角,干辣椒和红花椒少许,倒入适量料酒和500克高汤,最后加入1棵香菜、1个切好的青尖椒。

第五步:将炸好的鲤鱼放入锅内,依次加入适量的盐、鸡精、胡椒粉、白糖、蚝油、生抽、辣椒油、米醋,中小火加盖烧制15至20分钟,等到鲤鱼呈烧透离骨状态时,捞出装盘。最后,将剩余的汤汁大火收至浓郁,放入少许味精和香油,均匀地浇淋在鱼身上,撒上葱花即可。