

时尚 fashion 新 新 线

时尚主编 | 杨星:13773444861
姚静:13952703520

本刊支持栏目

- 小城食事
- 时尚 show
- 楼市 / 家居
- 美容 / 养生
- 车行天下
- 团购消费



舌尖上的美食

将申报『四星』级酒店 皇华国际大酒店

皇华国际大酒店于今年元月15日隆重开业。自开业以来,酒店先后完成了“两会”、“鸭蛋节”等重大活动的接待任务。今年8月,酒店又被市卫生局评为“食品安全示范单位”和“食品安全A级单位”。

为进一步创特色,满足宾客的需求。皇华国际大酒店加大投入,升级改造,努力把酒店打造成“四星级”酒店。启动“四星”申报后,扬州、高邮旅游局领导非常重视,多次亲临现场指导工作,提出方案并要求酒店应以升“四星”为契机不断深化改革,创新经营,提高管理水平和服务质量,力争创建具有邮城文化特色的酒店品牌,为繁荣和发展高邮旅游事业做出更大贡献。

小城食事 总第 05 期

【皇华招牌菜】



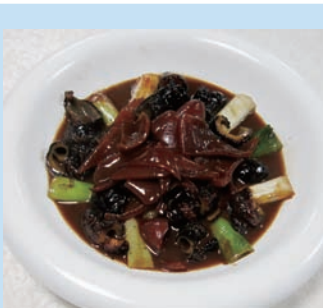
【2289 红烧野生蟹】

原料:成年野生甲鱼1只 葱、姜、蒜头
制作方法:
1.将甲鱼烫杀放血洗净,剁块后入水焯出水后再次清洁。
2.炒锅上火放入色拉油,下葱姜大料煸炒,放入甲鱼,加入调料,上火烧制1个小时即可出锅
口感醇厚,酱香浓郁。



【2288 肉汁萝卜】

原料:猪手300克、萝卜600克
制作方法:
1.先将猪手洗净出水,上火烧制9成熟。
2.再将萝卜改刀出水,用烧制猪手的卤汁用小火焗制入味。
3.最后用猪手垫底上面放上萝卜,用砂锅焗制即可出锅。
猪手酥烂,萝卜浓郁



【2285 海参皮烧鱼皮】

原料:海参皮200克、鱼皮250克
制作方法:
1.分别将海参皮和鱼皮涨发出来。
2.炒锅上火下入大料,放入主料,调味上火烧制30分钟即可。
口感滑嫩,回味无穷



【2286 高邮麻鸭汤】

原料:麻鸭一只、菜心、鸭血
制作方法:
1.将麻鸭宰杀洗净,出水后放入砂锅加葱、姜、酒上火焗制1.5小时加入鸭血菜心,调味后即可出锅。
口感清香,入口酥烂

菱塘 盐水鹅

□ 王梅香

近些年来,在家乡上档次的酒宴上,吃到盐水鹅,常听东道主轻描淡写地来一句:卤鹅、鹅头、鹅杂,都是乘车到菱塘带回来的。仿佛正宗的、口味纯正的菱塘卤鹅,方显主人的殷勤待客之意,这就使本属“一饮一啄”的地方小菜,更多的带有了文化象征的意味——也许是这个世上人云亦云的人太多——凡尝过菱塘卤鹅风味的人,我没有见过一个不是胃口大开、一个劲夸好的。

盐水鹅是卤菜,我们乡里人称之为熏烧鹅,摊点遍布四村八镇、大街小巷,午时及傍晚,端的是砧上刀响,七里闻香:一般农家,图个锅不动、碗不响,剁点儿用塑料袋一拎,挂在自行车笼头上,多些了就放在车篓里,带回家装盘上桌,便可酌酒;摊子附近的人家干脆端着碗盘,即买即吃;特别是割麦插秧、割稻犁田的农忙时节,每天里几乎家家剁熏烧,管他人多与入少!若是有客过访——乡下还不兴“预约”,“急来操”不免抓手动脚,索性切几碗熏烧来,其中主打肉食便是盐水鹅,也不算怠慢来客。左邻右舍都这样待客,这也成了一种风俗。风俗盛行,自然靠的是就便的熏烧摊点,我的邻居及亲戚里,就有以摆熏烧摊为生的。“熏烧”二字应该不会错,汪曾祺小说中也提到过,但却没有展开来写。

一般人煮盐水鹅,佐料只用五香、八角、丁香、小茴、生姜、葱花几种,用盐讲究个咸淡适中,就可以上台盘、应市了。菱塘盐水鹅的蒸煮技术要复杂高妙得多,完全可以称得上为烹饪艺术了。其要诀是:放血要尽,出锅的鹅肉色气才嫩;拔羽去毛要靠手工,沾上沥青后鹅肉不出味;蒸煮火候把握要准,烂得掉滓或韧得发良都不行;佐

料要丰富,除别人家常用佐料外,还添加了肉桂、香加皮、砂仁、和仁、陈皮、甘草、花椒、白芷、香附等中草药料,多达二十余种,简直成了药煲鹅了,难怪它解馋更逗人馋瘾——当然,剂量的斟酌是真功夫,说了旁人也不懂,旁人不敢加这么多佐料,怕搞不好坏掉了一锅老卤。有人说菱塘盐水鹅好吃的秘诀是有老卤子,那只说对了一半,根本没有隔年卤,宿卤也只是从春末煮鹅开始勺勺积攒的,每次煮煮都得回锅,若是一次放佐料走手,全部的老卤子就泡汤了,所以说要看行家有没有,就看他出手。到了仲夏时节,新成熟的仔鹅草腥味重,佐料的剂量也随之加大,直至中秋。

菱塘盐水鹅口味纯正,还有着自然和人文因素。菱塘乡多湖荡、河渠、池沼,是典型的水乡洼地地貌,浅水里水草如鸭舌子、鹅渣草、紫菀菜,滩涂沟坎里的大片青草,丰盛繁茂,是菱塘草鹅的天然饲料,它们把草鹅养得膘肥肉紧。煮熟的盐水鹅自然纤维丰富,肉质鲜美,可以大快朵颐,满口生津;骨体粗大,颈长掌厚,可以啃嚼有味,非比鸡肋。菱塘又是回民聚居地,回教(穆斯林)不吃猪肉的民族饮食习俗,使得当地蒸煮盐水鹅的人家,所用锅又铲勺一套器具,从来忌沾猪腥;猪鹅一锅煮,八卦上台盘的现象几乎绝迹。这就保证了本地卤鹅口味的纯粹、正宗了。



时尚直通车

- ★ 东方商厦 / 服务热线:85086999
- ★ 华昇·沁园 / 售房热线:84366666
- ★ 芭蒂娜女装 / 销售热线:84686289
- ★ 南国咖啡 / 订位热线:84607799
- ★ 名典咖啡 / 订位热线:85851188



虚席以待……

高举时尚风标 · 打造时尚高地 · 引领时尚生活 · 共享时尚家园