



百味坊

文 / 孔明珠

大蒜是蔬菜也可以算调料,喜欢的人一天也离不开它,讨厌它的人列其为禁忌,更多人半推半就、欲拒还休,其中,数偷偷吃完抹抹嘴嚼一片口香糖的最潇洒。

蒜香骨曾风靡中餐馆,油炸的,香喷喷,一头故作高雅地用锡纸包上,使人有理由大啃特啃。蒜香骨的影响力使生鲜猪肉排条在超市货架上莫名其妙地为“蒜香骨”。

蒜香粉用处很多,炸鸡时可以放,吃面条时可以撒。大蒜头烹调用很普通,炒米苋烧黄鱼爆生菜,不放大蒜简直不成体统,凉拌黄瓜也必须拍几个蒜头进去才好吃。至于赵本山们,离了大蒜还不知能否活下去。

上海人也吃大蒜,尤其周末休息在家百无禁忌。买来一捆新鲜大蒜,中午我用厚百叶、蘑菇和肉丝炒了一盆油汪汪的大蒜,干掉。晚上又炒一碗,放了些辣豆豉,更加好吃了。炒大蒜我是小时候在爸爸那里学到的。我爸喜欢吃的是炒白胖豆腐干。一个爱吃的人是会研究烹调奥秘的,就像一个孩子对哪门功课有兴趣,他的肾上腺素会调动起来,血会自然奔涌到头脑,人就变得

蒜香的世界

无比聪明,相反,就会显得愚笨,简直不可救药。

切大蒜要先把白色的头部拍碎,切成寸半长。大蒜的品种有讲究,对于这个我还搞不太明白,有时候买到鲜脆的,有时买来的大蒜叶子很老,这和大蒜的粗细好象没有关系,我注意到大蒜的叶子,买颜色青绿的总归对头一点。

大蒜比较吃油,烹调时油稍微多放一些,火要旺,多多煸炒,尤其是白色头部要让它煸到瘪下去,然后放入其他配料,加一点点水盖一盖。我爸爸喜欢在大蒜炒豆干快要起锅的时候放一点点老抽,再放一点白糖。大蒜是一个味道浓郁的菜,浓油赤酱还是很对头的。我炒大蒜百叶蘑菇肉丝时,也放一点酱油。

楼道里哪家炒大蒜,一走廊的香。有时人很干净地出门见客,皱着眉头躲避那味道惟恐不及,有时还骂骂咧咧的,怪人家恶俗。可是轮到自己在家穿着大花睡裤炒大蒜吃了,小资思想就不知被挤到哪朵云上飞走了,快乐加上放肆真是一种超爽体验。

长乐路曾开过一家“大蒜料

理店”,我很好奇,进去踩点,发现是日本人开的,中档西餐的样式,外面搭了木条的台,有遮阳伞,蛮有情调。见中午有简餐,我便招呼朋友一起去吃。我们5个人,点了5种套餐,小牛排、荞麦面、意大利盖饭等等,味道还可以。因为好奇为啥叫大蒜料理,我只能奋不顾身点了“大蒜咖喱饭”,结果才知道,就是普通的咖喱饭,上面放了十来个油氽大蒜头点缀。

大蒜头油炸在日本料理屋是很贵的,烧肉店的大蒜头串烧莫名其妙的贵,也许用的是进口的大蒜头。不知国内谁做大蒜头出口生意发财的,蒜头商,这个名称很好听,老板再长个大蒜鼻子就锦上添花了。

以前有听到推销大蒜的高级营养胶囊,健康保健作用说得



天花乱坠,谁料 OFFICE 白领吃下去,放出来的都是大蒜屁,五星级办公室里太不雅了,还不如明火执仗地吃炒大蒜,还能满足口腹之欲呢。大蒜能驱除瘴气,去海南旅游,团伙的四菜一汤,每个都放大蒜。有些人还喜欢穿腈纶的T恤,天气奇热,走过去穿过来,闻到的都是那股汗水混着大蒜的味道,令人厥倒。

我常常想,如果做什么事都不计后果多好,人长大后一天到晚在克制的就是“任性”,活在人群中很累。所以“超女”那句“想唱就唱”的口号我喜欢极了,它提纲挈领,激发我们心底埋伏的欲望。这样,我带头喊一句吃大蒜的口号吧,“想吃就吃,有什么不可以”!



妙手点津

巧选酱油

文 / 章秀

鉴别酱油优劣,常用以下方法:

一看色。质量好的酱油,色泽红润,呈红褐色或棕褐色。用质量好的酱油烹调出的菜肴色泽红润,气味芳香。

二闻味。质量好的酱油,闻时有轻微的酱香及脂香味,没有其他异味。若酱油有霉味或焦味,说明已发霉不能食用。

三尝鲜。质量好的酱油,味道鲜美、适口。

四看体态。以瓶装酱油为例,将瓶子倒竖,视瓶底是否留有沉淀,再将其竖正摇晃,看瓶子壁是否留有杂物,瓶中液体是否浑浊,是否有悬浮物。优质酱油应澄清透明,无沉淀、沉渣,无霉花浮膜。同时摇晃瓶子,观察酱油沿瓶壁流下的速度快慢。优质酱油因黏稠度较大,浓度较高,因此流动稍慢,劣质酱油则相反。

自制妙味

好味道自己调

文 / 陆明华

不知您是否有这种感觉,同样的菜肴,自家做的总不如饭店的好。其实,菜肴是否好吃,与调料配制的“味”有很大关系,下面介绍几种常用“味”的配制方法。

■ **糖醋味**——以糖为主,配盐、醋、麻油,上火烧开后,用淀粉

勾芡即成。如糖醋鱼、糖醋排骨等都是这样做调味。

■ **麻辣味**——用红油配花椒面、酱油、醋、白糖、味精加热而成。做麻辣豆腐、麻辣鸡丁用。

■ **鱼香味**——将白糖、醋、辣椒、料酒、葱、姜、蒜末、味精、麻油加热即成。做鱼香肉丝、鱼香豆腐

等用。

■ **怪味**——糖、醋、盐、葱、姜、蒜、麻油、辣油、花椒面、芝麻酱、味精加热即成。是做怪味鸡等一切怪味食品的原料。

■ **茄汁味**——番茄酱、精盐、麻油、葱、姜、白糖、味精混在一起加热,可做茄汁鱼片用。



上海徐汇店:天钥桥路 20 号二楼
021-64649169 64647396
上海虹口店:四川北路 2002 弄 17 号三楼
021-65876917 65876927
上海虹桥店:娄山关路 85 号一楼
021-62782351 62783957
上海江宁店:江宁路 77 号一楼
021-62711717 62675607
上海杨浦店:四平路 2500 号东方商厦七楼
021-55057617 55057615
上海普陀店:兰溪路 125 号曹杨影城四楼
021-62168387 62572190
上海闵行店:沪闵路 7388 号南方商城五楼
021-64126777 64123477
上海安亭店:新源路 569-571 号
021-69571778 69571779
上海青浦店:公园路 458 号凯特利广场五楼
021-69726177 69726176

统一预定
中心电话 62997777

新雅

半制成品菜肴

63517788

新雅粤菜馆

扬州饭店

吃蟹好地方

地址: 福定中路 745 号
电话: 632215266

地址: 瑞金一路 108 号
电话: 24028333

地址: 曹家北路 10 号
电话: 54093223

地址: 崧山路 702 号
电话: 58775517

天天海味

阳澄湖大闸蟹

地址: 崧山路 702 号
电话: 58775517

杏花楼

地址: 福州路 343 号
电话: 63553777

MABROC TEA

玛勃洛可

地址: 福州路 343 号
电话: 63553777