

红泥小火

细节决定品质

文 / 西坡

拙文《小笼包子》《生煎馒头》刊出后,颇引起了一些共鸣,其中不乏层次较高者。看来,洋早餐要打败“土”早餐,还早着呢,更不必谈“彻底”两字。

我发现,大家有兴趣探讨的问题,不是中式点心的生存空间还有多少,而是做得好不好、精不精,且几乎聚焦于一些细节的处理上。不难想象,小笼包子、生煎馒头、馄饨等等点心,都是相当微型的,如果出现什么问题的话,基本上都是细节上存在可议之处,往往又是致命的。

比如小笼包子,你知道影响食客食欲的重要节点在什么地方?就我个人经验而言,许多小笼包子之所以失败,就在于其收口皱褶处,过多地堆积面粉,形成横截面的厚实状态,像一个山包。我相信大多数的食客碰到这样的“山包”,都会唾弃之;有些不忍心浪费的人自然也会照单全收,但感觉就非常差了。再好的小笼包子,只要有这种“山包”伴随,就难入精品之列。或许这只是手势问题,纯属细节处理不到位,却导致了失败。

上回我说过,好的生煎馒头要

素之一是“白白胖胖”,这很要紧。有的生煎表皮泛黄,说明油温过高,油、水配比失当;有些生煎表皮上面浮着一些细碎的焦黑粒,说明司锅者清理“残局”不力,马虎,生煎“灰头土脸”的,怎么让人觉得可爱呢?至于“瘪”,和面粉发酵有关,更与火候有关。一客生煎馒头,做得好做得差,从果腹上说没什么两样;从满足口福上说则非常不同。高明和拙劣,仅仅在细节上就显示分明了。

同样的,我们还可以发现那些让人有“鸡肋”感觉的食品,比如馄饨收口不严散了形,馅子外露,就很不舒服;锅贴边缘并拢不实,留有缝隙,最为宝贵的汤汁泄出,吃口干乎乎的,不太滋润;硕大的包子让人咬了半天找不到馅,原来它居然“偏安一隅”,未免扫兴……罪魁祸首,便是忽视细节处理。而忽视细节处理,就是忽视

顾客。倘若细究一下,这样的“忽视”是不是省了力?未必,至多是省力不省功。既然如此,何必似关西大汉,铁板铜琶,歌“大江东去”!

有个朋友,拿手菜是“响油鳝丝”。过一荤一素两种食油之后,他必在烧熟的鳝丝当中“挖”一小坑,放葱和胡椒,接着在上面浇烧得滚烫的油。这道菜上桌时,热气上蹿,“滋滋”作声,色香味俱佳,众口交誉。不过大家对他如此做工考究倒也颇有微辞,以为,外面店家烧这道菜,早已省略这一过程,食者无可无不可的,你又何必斤斤于此?朋友正色道:响油响油,不油不响,何为“响油”?此虽小技,但名实相副。人家不为,我自为之,好比暮鼓晨钟,权当日课。我只剩了这点讲究,再省,岂不把自我省掉?

众乃恍然:所谓品质,即是坚守细节上的一丝不苟。细节决定品质。



没有圣诞大菜,没有“铃儿响叮当”,只有杯中甘醇的饮料。让我们举杯,向“好吃周刊”的热情读者道一声: MERRY CHRISTMAS



- B10 美食物语
不丢弃的“烂靴子”
- B11 优游食林
升级版川菜劝依慢慢来
- B12 饕餮四海
阿姆斯特丹的美食文化

壹周一菜

熬制泡椒拆烩鲢鱼头

文 / 若丹

拆烩鲢鱼头是著名的淮扬名菜,而提到善用泡椒者,非川菜莫属。这两者能走到一起吗?若问起任何一位烹饪大师,我想他都不能一下子回答准确的。

近日,在兴国宾馆品尝到这款泡椒拆烩鲢鱼头,令笔者拍案叫绝。众所周知,拆烩鲢鱼头是一道功夫菜,是昔日扬州饭店的镇店之宝之

一,与蟹粉狮子头、扒烧猪头一起,并称为“淮扬三头”。它选用新鲜的鳊鱼(即花鲢)头,烧至拆去所有的鱼骨,要求鱼头皮不破肉不烂,可见功夫是如何了得!用鱼肉熬制好雪白的奶汤,调好咸淡,将拆去骨头的鱼头放入奶汤中即可上桌。可放少许胡椒粉去腥。这就是传统的淮扬拆烩鲢鱼头。



而细品泡椒拆烩鲢鱼头,除可尝到传统的汤鲜、肉腴之外,还可在汤里再尝到一股先有点冲,然后悠长的辣味,会脊梁一紧,鼻尖稍稍沁出汗来,回味无穷。连忙向店家打听,原来,厨师在熬制奶汤时,除了加上传统的盐和淡奶外,还加了芥末、香糟卤和野山椒等。怪不得,芥末先冲,野山椒的辣绵长在后,让人在冬天里喝鱼汤一样热腾腾的。

看此菜制作精致,一定出自名门。问起制作厨师,答曰:王志方。我知淮扬菜大师王致福善做拆烩鱼头,好像听说他有个徒弟在兴国宾馆,不知是否王志方。不过,就凭此菜的水平,当青出于蓝也。