

乌鱼子——游走台湾之美食篇之七

文 懿满

如果有人问你，台湾有什么东西是你最想带回来让大家一起分享的，你会怎样回答？从前我可能会说是凤梨酥，但现在我一定会毫不犹豫地回答，乌鱼子。

乌鱼到处都有，乌鱼子却盛产于台湾，它凭借着独特的风味以及因高蜡酯含量所带来的特殊嚼感而成为台湾的名产。那么乌鱼子该如何食用呢？

第一种方法是煎，首先将乌鱼子的薄膜去除，均匀涂抹少许酒，然后放油入锅，待油热之后将乌鱼子两面各煎15秒左右，约摸2分熟，表面粗皮起泡时便可捞起，沥干净油，放凉之后切片即可。

第二种方法是烤，将乌鱼子用酒浸泡大约30分钟，中火烤至2分熟，再切片即可。

还有一种是先将乌鱼子切片，淋上酒后直接点燃，吃几片就“火烧”几片，瞬间酒香扑鼻，又有视觉冲击。

以上做法所提到的酒，最好当然是选用台湾当地的米酒或者金门高粱，如果没有，

用高度白酒也是可以的，注意不要煎烤得太过，过熟的乌鱼子会失去黏性，在嘴里变得粒粒分明口感就欠佳了哦。值得一提的是，在完成这些步骤之后，配菜的选择也很关键。通常人们会选用大葱和白萝卜片夹着乌鱼子一起吃，因为乌鱼子是腌制食品，会比较干咸，白萝卜的清淡爽脆能很好地起到中和口感的作用。另外，不妨试试苹果片，比白萝卜多了一丝酸甜，别有一番风味。



茶，是浓浓的乡情

文 戎新宇

随着年龄的增长，往事常常在不经意间占据自己的大脑。时常想起孩提时代最盼望父亲下班归来，母亲总会抓一把茶，倒上刚煮开的水，水入茶杯，香气满屋，和父亲吵着一定要抿上一口，但苦涩总让我皱起眉头，转而又去玩耍。那香气、那滋味，每每想起，总在心头久久不能忘怀。

中国人爱茶，柴米油盐酱醋茶，茶是开门第七件事，它不是生存的必需品，它是中国人生活的调味品，是勤劳智慧的国人将艺术、文化、历史浸润在生活中的产物。茶是日常生活最简单的烧水煮茶，也是中国人处世哲学的缩影，待人接物，尊老爱幼，先苦后甘，中庸之道都可以在茶中找到。

身处异乡，最让人怀念的，除了家乡的一景一物，还有浓浓的家乡茶。广州人嗜饮茶，常以“饮咗茶未”（你喝茶了吗）作为问候。不管是朋友聚会，家人小聚，还是洽谈生意，广州人都喜邀人至常去的茶楼一坐

仿佛茶楼也是“家”的衍生。蒸虾饺、叉烧包、萝卜糕，一壶茶配以几道点心，构成了风靡大江南北的广式茶点。在北京的胡同里，八仙桌、条木凳、大碗茶，茶客们在茶馆里聊天南海北、会朋友、谈买卖、听相声，这就是最平凡的北京味儿饮茶方式。世界万千，都在茶馆外瞬息万变，茶馆中的人们忘却了时光，忘却了身份，呷上一口茶，享受这一刻的悠闲生活。清晨伊始，家家户户便传来此起彼伏的砰砰声，藏民的一天，从阿妈做的酥油茶开始。饮食多油腻，缺乏维生素，酥油茶成了藏人最佳的饮品，也是善良、朴实的藏人款待客人的不二选择。村头、街边、商店、工厂、平常人家中，抑或是大洋彼岸，有潮州人的地方就有潮州工夫茶，一壶工夫茶都可以让人瞬间体会到潮州家乡的感觉。砂铫配以红泥小炉、橄榄炭，春风拂面、关公巡城、韩信点兵，即使是最为繁复的泡茶之法，也丝毫不能怠慢。

魔都会招募令

魔都会既是一个畅谈美食、品味美食、分享美食的平台，又是一个分享餐饮业动态、监督餐饮业优劣的平台。

加入方式：

添加微信号 **moduhui** 并发送你的性别，年龄，职业，（例：男，18岁，学生）即可成为魔都会会员，我们每月会定期抽取20人做为试吃代表，亲临餐厅参加试吃活动并发表吃后感！

赶快加入吧！魔都的伙伴们！

特别提醒：

加入魔都会的会员请持续保持关注，我们最近在活动邀请中发现会员已经取消关注，这样非常可惜，而且还增加了工作人员的工作量。因会员众多，我们是按序抽取的原则，所以这次没排上，下次说不定幸运的就是你！

推荐有礼：

即日起凡魔都会会员邀请10位新会员关注魔都会微信号（moduhui）即可获得价值一百元的消费抵用券。

- 1.新会员反复取消关注的行为将不会当做增加的新的累计人数；
- 2.会员请私信我们索取推荐代码，被推荐的新会员申请加入时请向我们提供推荐代码，以便统计会员的推荐人数；
- 3.若有疑问请咨询魔都会微信号 **moduhui**。



戎新宇先生介绍：

茶人，迄今十余年品茶资历，中国茶学界新锐。国家评茶师，制茶工程师，特级制茶工艺师，高级茶艺师。私家茶叶博物馆级会所“戎茗轩”主人。

私塾式茶学讲堂教学模式推广者。

戎茗轩地址：

上海市静安区南京西路1984弄25号（近永源路口）

戎新宇先生微信号：rongxinyu_1980



日月光店
盛装开业



首尔炯鲜汇™

炯出的营养 炯出的美味

烹饪工序 尽收眼底 时尚、健康美食！

秘汁

炯
锅
系
列



订位
咨询热线

40085 96968

徐家汇路618号日月光广场B2-TK14