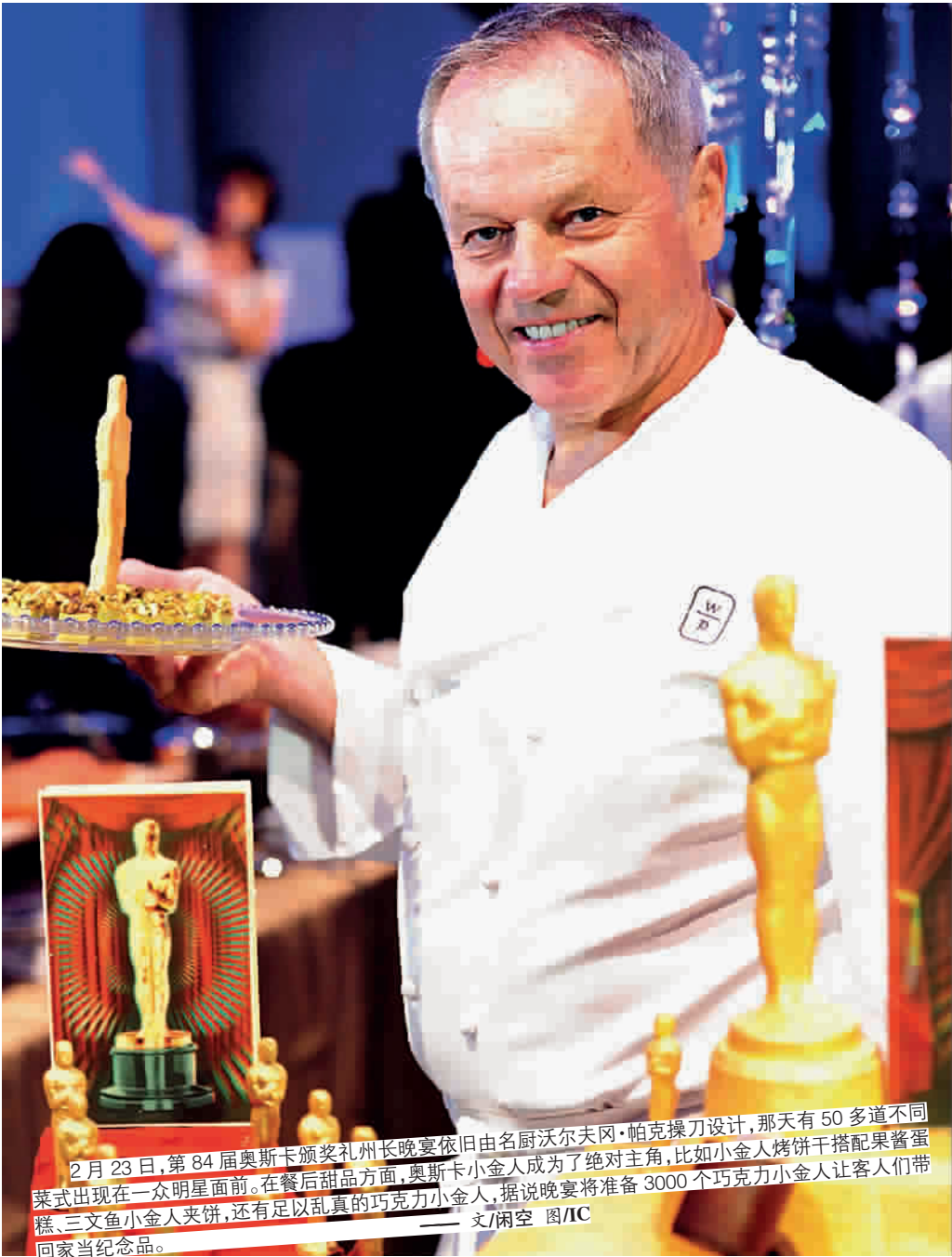




2月23日,第84届奥斯卡颁奖礼州长晚宴依旧由名厨沃尔夫冈·帕克操刀设计,那天有50多道不同菜式出现在一众明星面前。在餐后甜品方面,奥斯卡小金人成为了绝对主角,比如小金人烤饼干搭配果酱蛋糕、三文鱼小金人夹饼,还有足以乱真的巧克力小金人,据说晚宴将准备3000个巧克力小金人让客人们带回家当纪念品。

周一菜 文 / 若丹
蒜茸蒸鲰鱼

新春将临,长江江鲜粉墨登场,刀鱼、鲥鱼、河豚出尽了风头,甚至连叫不出名字的桥钉鱼、猪尾巴鱼等,也跑出来凑热闹,往往冷却了大名鼎鼎的长江鲰鱼。

这鲰鱼真是个好东西,肉质细腻,回味甘甜。野生的长江鲰鱼白色带粉红,鱼肉韧性十足。近年来养殖的鲰鱼充斥市场,表皮灰黑,肉质酥烂,泥土味重。所以,平时我们处理鲰鱼,大多采用蒜头红烧的方法,浓油赤酱,将腥味降到最低。而这款蒜茸蒸鲰鱼,因采用了野生的长江白鲰鱼,肉质鲜美,故用清蒸的方法,尽可能保持鱼肉的本来面貌,而蒜茸则起了提鲜的作用。

将鲰鱼宰杀洗净后,横切成厚片,飞水去腥,用黄酒、盐、味精腌制入味。将葱、姜垫底,鲰鱼片依次放在葱、姜上,装盘。大蒜头拍碎成蒜茸,黄油、橄榄油烧熟后放入蒜茸,关火,

用余热慢慢熬成蒜油,浇在鲰鱼片上。大火烧开蒸锅,将调好味的鲰鱼片盘放入蒸笼中,用中火蒸约8分钟,就可出锅了。如在出锅时,在每片鲰鱼片上点上咸蛋黄,然后再进行二次装盘,重新码放成一定的形状,那就更具有美感了。

此菜看似简单,入口了是蒜香浓郁,味感肉嫩。

昔日吴淞镇的吴淞饭店以做鲰鱼出名,多年不去,不知此店还在否?还能吃到美味的鲰鱼吗?



红泥小炉 火烧干巴

文 / 西坡

朋友自云南旅游归来,带了一些当地的小吃食送给我尝尝。云南,我去过,对那些东西,略知一二,唯独对其中一样东西——火烧干巴,面熟陌生,吃不准其为何物。按照我的推测,它应该是一种小点心。火烧,有些地方叫烧饼;干巴,是什么呢?哦,云南很多地方把一种烙饼叫耙耙,大概就是它了。

一袋火烧干巴,只有88克,掂上去很轻。我自作聪明:可能它被加工成上海人吃的零食——锅巴了。打开一看,傻眼,原来是一根根像茶树菇一样的东西,手指般长,火柴般细,枯枝般色。哪里是耙耙!不过,耙耙另有一个名字叫饵块,而把饵块切成丝,滇人称为饵丝。会不会火烧干巴就是火烧饵丝?

瞎七搭八!

一尝,是肉干啊,还是牛肉干。满口香气,滋味醇厚,要臻于这样的境界,不下“何意百炼钢,化为绕指柔”的功夫,绝对不行。我们通常所吃的牛肉干,一块一块或一粒一粒的,一条一条的相对较少,即使有,差不多有小指粗,俗称“手撕”。还有一种,叫“麻辣灯影牛肉”(不是片状),细若游丝,适合一撮撮地吃,下饭佐酒两宜,但做零食就牵强了。眼前的火烧干巴,和上面说的牛肉干都不同,硬朗得很,牙齿不好的人没准会把牙磕掉。

为什么到过云南的人不一定知道火烧干巴?一类可能像我一样,粗心大意,熟视无睹;一类可能似曾相识,却对不上号。揆诸后者,其失察之误,在于不知干巴和火烧干巴有所不同。

干巴是云南流行的美食,制作工艺复杂:寒露前后,选用地方肥膘黄牛宰杀,割下24块无筋、顺刀之规整牛肉(滇人称之为“骨施特”,即净肉),成12对,每对都有一个名称,如“饭盒”(即股四头肌)、里裆(即股薄肌)等,其中“饭盒”、“里裆”为上品。肉在通风处晾晒透后,用炒过的食盐涂抹几遍,加五香粉、花椒粉等香料。装缸腌时要放平压紧,再撒一层盐,用几层纸扎紧缸口。20天左右取出,吊挂晾晒。两天后再平放加压挤水再晒,直至肉已干硬。牛干巴最常见的吃法是油煎或炖吃。

火烧干巴是在干巴的基础上用火烤干,去除黑黑部分,大力捶打,把干巴打散打松,用手撕着吃。我吃到的火烧干巴肯定不是这样制作的,它应当是在干巴烤熟呈褐红油润后,用木槌敲打成丝状而成,当然比丝粗(另有一种火烧干巴确实是一丝丝的),因此更难。

火烧干巴是西双版纳傣族特产。我没有到过西双版纳,难怪对此不甚了解。

据看过烤制现场的人说,傣族人一般把干巴放进由废弃的汽油桶做成的烤炉里用火炭烤制。干巴烤得是否到位,关键是看火候掌握是否恰到好处:过,则容易烤焦;欠,则不够酥脆。傣人烧干巴过程中,会出现三个名词:并,并离,并雅。什么意思?我查了半天,没结果,大致是烤制方法。“并”,也许是两种以上的材料或方式“并用”吧,我猜测。

我吃到的火烧干巴,包装袋上冠以“岩牛”两字,令人十分费解。仔细察看,发现上面说得非常简洁:“岩”,是傣族的男姓。那么,这是否暗示这头牛十分健壮?

还有一点也有点玄乎,包装袋上写得清清楚楚:火烧干巴,出自傣族玉哨(小姑娘)之手。以前听说上佳的古巴雪茄必定由未婚少女玉手搓捏,想不到火烧干巴也有这等“含金(千金)量”。这当然是可遇而不可求的了。

火烧干巴原为傣族宫廷名菜,专供贵族头人享用,列傣族三大名菜之首。现在已经成了大众化的吃食。

我们知道,上海人吃的牛肉干,一斤要用好几斤生牛肉熬制而成,那么,一根根像火柴棍似的火烧干巴,该用多少生牛肉做得?无法想象。总之,此物的性价比很高。

在文山地区,壮族、回族还流行吃火烧骡子干巴,想必味道不输给火烧牛肉干巴的。

在云南的腌肉王国里,如果说火腿是君王,那火烧干巴就是王子。突然想起前几年孟侯兄从南非归来,送给我一小袋牛肉干。他特地关照:这是生的,你敢吃吗?笑话,美食当前,馋虫踊跃,我有什么不敢吃的!那牛肉干一根根有手指粗,硬邦邦的,咬劲十足,很着味,好吃极了。现在想来,它不就是南非的干巴嘛!只不过不是火烧的干巴而已。



正宗西湖龙井明前茶,惊爆价——能省 3000 元!

天月西湖龙井推出“茶园直营价”:只有市场价的 1/3! 现在开始预订,25 日后发货! 仅限 2000 人!

2012春茶即将上市,由于今年采茶、加工的人工等成本上涨,新茶上市“涨”声一片!奇怪的是——天月西湖龙井“明前茶”价格不涨反降,推出令人难以置信的超低价,消费者每盒能省3000元!

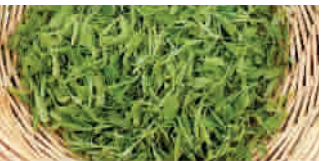
近日,知名品牌“天月”茶叶公司突然宣布:启动“茶园直营”新模式,砍掉所有中间环节,从茶园直接到消费者的茶杯,把层层代理和流通中的巨大利润以及省出的店面费、水电费等,全部反馈消费者,以市场价三分之一的价格供应特级明前西湖龙井茶!每盒能省3000元!

此言一出,立即在沪上掀起了一场订购狂潮。

谁都知道,明前茶在清明前采摘。明前茶极细嫩,数量很少,能品上香气宜人的明前西湖龙井,实在是春天一大乐事——家住淮海路的一位顾客说:“我喝天月西湖龙井11年了,味道极好,市场价一盒一般4000元—5000元,新茶就更贵,现在才1000多元,不要太便宜哦!”

在浦东工作的黄兴家先生说:“说实话,喝一辈子茶了,还没喝过新茶呢,每年新茶上市,最低也要五六千元,有点舍不得,这次明前茶才1000多元,这种机会打着灯笼都难找!赶紧订上尝尝!”

有很多人预订天月西湖龙井是



为了送礼,静安区的吴佳慧说:“我一向送礼都送天月西湖龙井,领导、客户都喜欢这个茶……”

●即日起,天月特级西湖龙井(明前茶)开始电话预订——上海预订专线:33328068

●电话预订新茶,不需要付钱,也没有任何风险!25日后开始发货,工作人员会提前电话通知,如果您改变主意,订货也可随时取消。

●但要注意,因为明前茶产量小,无法足量供应,而且这次是超乎寻常的特价,上海仅限2000个名额。

●另外,订得越早,品质越好,想买到最好的西湖龙井,最好马上拨打预订电话:33328068

茶叶资深人士卢冠雄先生说:天月西湖龙井有四绝——色绿、香郁、味甘、形美!

天月西湖龙井4大保证,让消费者吃上定心丸:

1.保证100%正品:天月多年来连续被评为“浙江省著名商标”、全国旅游商品定点生产企业、“国家礼品茶”定点承办单位,所售龙井,均产自龙井乡龙井茶一级保护区!2.

保证100%正宗明前茶:均为清明前采摘,芽叶细嫩、香气和滋味最好!

3.保证100%手工采摘、炒制:所供应的西湖龙井,均为手工采摘的最优质鲜叶炒制而成!4.保证无理由退换货:无论什么原因,您不想要了,只要非人为损坏,7天包退、15天包换!

如何购买到正宗西湖龙井?

杭州质监局提醒:最直接的办法就是查询防伪标识。天月出品的西湖龙井,特级产品包装上除了QS标志外,均贴有专用的防伪标志和带防伪标志的原产地证书,标志和证书都具有唯一性,须同时使用,只要具备以上两个标志和一个证书就可确认为正宗西湖龙井。

消费提示:节省3000元——您“出手”的最佳时机!仅限2000人!

即日起开始预订,25日后发货,货到付款! 预订专线: 33328068

