

好吃周刊



本报专刊部主编 | 总第 451 期 | 2016 年 6 月 30 日 星期四 总策划:龚建星 责任编辑:龚建星 视觉设计:竹建英 编辑邮箱:gjx@xmwb.com.cn



日本九州是个铁道王国,各色列车众多,除当地政府主导的九州旅客铁道(JR Kyushu)营办多款特色观光列车外,私铁也有类似的玩意,如穿梭于鹿儿岛和熊本两县的肥萨 Orange 铁道就设有专门的人气美食观光列车(Orange Restaurant)。它让旅客观光之外,又体验了一回别具特色的滋味旅程。
文 / 豆儿 图 / CFP

红泥小炉

长安饺子(下)

文 / 西坡

水饺,水饺,水里煮的饺子之谓也。

在长安饺子里,“水饺”自然要有,但是,如果有名的饺子店供应的仅仅是水煮饺子的话,那就太不够档次,太没品位了。所以,著名饺子店里的饺子,其内馅品种的丰富性是基本要求,至于品质上的提升,还有赖于形式上的脱胎换骨。

在这方面,德发长是当行出色的。

从蒸笼里提取的,自然属于蒸饺,也就是我们品尝的那些品种。因为是蒸,饺子的形状都很漂亮,举例说:栩栩如生的一棵大白菜。西安朋友告诉我们,这只不过是雕虫小技,真正令人叹为观止的,是做成精致的花鸟虫鱼、飞禽走兽之类,逼真得教人忍不住箸。

除了蒸饺,长安饺子还有煮饺、煎饺、炸饺等等。

我对一笼墨黑的饺子发生了特别的兴趣。原来,这是用墨鱼汁与面粉拌和做成的饺子皮,一咬开,里面的馅却是雪白的墨鱼肉。黑皮白心,甚为有趣。



信,竟是由红、黄等色的馅料,在有一定透明度的皮子上“显形”的。其构思之精巧,不服不行。

做成莲蓬状的饺子叫出水芙蓉,外形自然是仿真的,难得的是,莲蓬网格模样的造型,必须由巧手才能办到。这里蕴含着的人工之多,机制饺子完全无法比拟。

在德发长,手工饺子的卖点,就体现在它既是食品也是艺术品上。

正当我们一笼一笼逐个欣赏时,突然,服务员走上前来,说了一句“请大家莫慌”,然后关掉了包间里所有的照明灯。

我们面面相觑,不知她想玩什么名堂。只见另一个服务员捧来一只盖子就像一顶成吉思汗戴的帽子的黄铜火锅,火锅四周“雕”着云龙瑞草图案,古意盎然,很像是个旧器。金黄的烈焰似乎要从镂空的炉壁蹿出,把在座每个人的脸照得通红发亮。

关灯的目的并不是让顾客观看火焰表演,而是要进行一场互动游戏——

服务员掀开锅盖,郑重声明:“黑灯瞎火的,我也不知一勺里究竟多少个。”她忙着从锅里随意地一勺一勺舀出如珍珠般的小粒饺子,再倒入每个人面前的小碗中,一边让大家看看自己的碗里究竟有几粒饺子,一边口里念念有词:一是一帆风顺;二是双喜临门;三是三六九,往上走;四是四季发财;五是五子登科;六是六六大顺;七是七星高照……

这个噱头仅仅持续了几分钟,灯光重启。

此时,在座的把所有的矜持都丢掉了,他们像小孩子数糖果一样认真地清点收获,忙不迭地咨询服务员:“我有三枚,对应的口彩是什么?”“我有七枚,是不是七星高照了?”……

现场一片混乱,却洋溢着欢乐。

饺子宴的气氛,达到了高潮!

周一菜

酥粒鱼排

文 / 李兴福

原料:青鱼肉 250 克,面包糠 100 克,鸡蛋 2 只,龙虾片 10-15 片,干生粉 20 克。**调料:**植物油 500 克(耗 100 克),葱姜末各 15 克,胡椒粉、精盐、鲜粉、料酒各适量。花椒盐、沙司各一小碟一同上席。

制作方法:青鱼中段(三寸长)一段,700-800 克,洗净。用刀从青鱼背中批成两片,去掉骨头,批掉肚挡另用,去掉鱼皮另用。成两片青鱼肉,已无皮无骨,切成两块,两片成四块鱼肉。每块鱼肉约一寸半长,再批成一分半厚一寸宽的片。全批好放进碗内,加葱姜细末,胡椒粉、鲜粉、料酒拌匀,放鸡蛋,用手拌上劲拌均匀,加干生粉上酱,但不要半得太平,干生粉不要放得太多,要湿一点。面包糠倒入平盘内,将上浆好的鱼片逐片逐片放进面包糠上,用手拍上面包糠。将鱼片全拍好面包糠后装在另一只



盆内。锅洗净烧热,放油烧至 5-6 成热时,将龙虾片炸好捞出,再将拍好的鱼片下油锅内炸,每一次炸 4-5 片,见鱼成形,浅黄色捞出,用漏勺在油锅内捞出去油渣,再将未炸鱼排下油锅内炸,等鱼排第一稿全炸完,再用漏勺捞一次油锅内油渣,待油烧 6-7 成时,再将鱼排分开炸一次,见黄色外硬酥,捞出装盆,多余的鱼排再下油锅炸完,捞出装在一起,围上龙虾片即成,跟花椒盐、沙司一起上席。

特点:色泽金黄,外酥内嫩,油而不腻。

友情提示:买来面包糠太粗,自己再弄得稍微细一点。第一遍炸完后,炸第二遍时,油锅内清一下油渣,再复炸一次,再装盆上席。第一遍炸 7-8 成熟;复炸时,全熟而外酥内嫩。复炸时油温要比第一遍高两成。火要旺一点,油温要热一点,也不要炸得太黑。

无条件免费领取



新奇九 新产品 新生活

春夏秋冬煲 营养搭配好 健康从新奇九生态养生煲开始

现今社会的饮食成为人们十分关注的问题,现上海阅康推出“养生在厨房,健康进万家”的活动现面对上海市58周岁以上居民可无条件免费领取生态养生煲一份,限量600份,领完即止。(已领者报名无效)

报名热线:4008-013-098
报名时间:9:00—17:00
上海阅康健康咨询管理有限公司