

# 肥蟹美酒 海派享受



在上海,东西文化在此激荡、相融。这座包容之城、梦想之城,造就了上海人与众不同的精明、能干、包容、创新。正是这样的人文精神,让上海诞生了海派文化。正是这样的生活态度,让上海诞生了海派饮食文化,呈现出“为我所用、不断创新、追求享受”的饮食特点。

十一月,秋风起,正是吃大闸蟹的好时节。但对不甘平庸的上海人而言,除了传统的食蟹饮酒方式,越来越多的饮食创新与融合开始在他们的餐桌上展现。今天,我们就精选了以下海派蟹味新食法:

## 海派蟹味之1:起司焗蟹

材料:大闸蟹(大只)、洋葱2两、奶油1茶匙、高汤10两、起司1两至1两半

### 做法:

1. 先把蟹处理干净切成六块。
2. 起油锅,将蟹过油后捞起备用。
3. 洋葱切粒放入奶油和洋葱一起爆香,放入高汤。
4. 将蟹放入3中,再加入起司煮2分钟勾芡调匀即可。

## 海派蟹味之2:米酒香蟹

材料:大闸蟹、客家米酒

做法:

1. 大闸蟹买回后,净养换水,最后一次换水加白醋泡20分钟。

2. 将大闸蟹放进不锈钢汤锅里,加大约100克客家米酒;加入少量水。

3. 放一些生姜,盖上盖子,中火煮,中火烧开后,改小火。

4. 焖15分钟左右。关火后,余温焖2分钟。

## 海派蟹味之3:咖喱面拖蟹

材料:大闸蟹、青豆、面粉、鸡蛋、咖喱粉

### 做法:

1. 将大闸蟹洗净,用剪刀从中间一剪为二,去掉大闸蟹胃,用绍酒、盐、拌匀腌入味,蟹黄用勺子刮出备用。

2. 将面粉和一个鸡蛋用少量水拌匀成面糊。

3. 锅中放油烧至六成热,放入葱姜末爆香,将大闸蟹的断口处蘸上少许面粉,入油锅烹炸后淋入料酒,和蟹盖中的蟹黄,青豆,再加咖喱粉和少量开水烧沸,最后将面粉糊加入锅中,烧成稠糊状即可。

## 黄酒的品评

黄酒是一种以满足人们味觉为主的享用性食品。鉴别其品质好坏的方法,总的来说可分为卫生理化检验分析和感官品评二种。

卫生理化检验分析是用各种仪器和生物化学分析的方法进行,虽然它能够精确地测定出黄酒中的各项指标,但不能全面反映黄酒的风味品质。因为黄酒风味品质的形成,不仅取决于各种成分含量的多少,还取决于各种成分之间的平衡、协调、衬托、缓冲、掩盖关系,所以说常见两个酒样的理化分析数据十分接近,但在酒的风味上却有可能有明显的差别。所以对黄酒的品质鉴定,不但要进行卫生理化分析测定,同时还必须进行感官品评才能全面地反映出黄酒风味品质的整体面貌。

### ● 感官品评内容为四项:

1.外观;2.香;3.味;4.格。

1) 外观应是橙黄色,清亮透明,有光泽,允许瓶(坛)底有微量聚集物。

2) 香应具有黄酒特有的醇香,随着年份的增长,醇香应随之浓郁,不得有异香,异气。

3) 味醇厚、柔和、鲜爽、无异味,年份越高醇厚度越高,俗称肉质越厚。

4) 格即风格,酒体协调具有绍兴酒的独特风格,即糖、酸、酒之间比例协调。

### ● 品评黄酒的顺序:

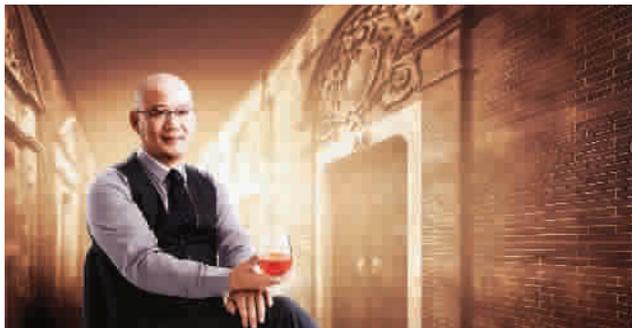
一看其色,二闻其香,三尝其味,四对风格综合评价。

既然吃蟹,必定少不了黄酒。从科学角度讲,吃蟹佐黄酒,可中和螃蟹的寒性,因为蟹是寒性的,而黄酒性热。而在古代,人们把吃蟹、饮酒、赏菊、赋诗,作为金秋的盛事。

一座城市孕育一种气质,一方水土酝酿一瓶好酒。包容创新的上海人能将蟹吃出新意,那么一瓶与之创新精神匹配的好黄酒,更是必不可少。

石库门1号·品味新海派

海派蟹味,当然配海派黄酒。所谓海派味道,既是对生活滋味的包容创新,也是对完美的人微挑剔,对细节的无限专注。石库门1号上海老酒,以“上善若水,海纳百川”的城市精神,打破传统黄



酒固有形象,创造全新的黄酒文化。臻选至优原材,独特配方,升级标准,以现代化黄酒工艺倾心酝酿,甚至每一粒米,都来自世界级生态岛——崇明绿色原料基地。正是对每个细节的专注,呈献

出更独特的上海酒香、酒体、酒格、酒韵。

试想金秋时节,在熟悉的记忆中,品鉴城市与故事;在石库门内外,感悟时光与时尚;在金秋菊香里,蟹膏似玉,蟹黄似金,再佐



以甘醇的石库门1号老酒入口,品蟹、品酒、品味出一座城市的味道,岂不美妙。

(石库门1号红牌 酒精度:11.5%vol;石库门1号蓝牌 酒精度:14.0%vol)



### 达人贴士

俞剑葵,硕士,高级工程师,中国黄酒国家级评委,国家一级品酒师,上海金枫酒业股份有限公司总经理助理、技术中心主任,从事食品发酵工作十余年,在传统发酵食品的现代化技术革新、节能减排及食品安全研究等方面做出突出贡献。

## 舌尖上的食品安全

反季节水果易中毒不宜多吃。

冬天人们可以吃到夏天的水果,但营养师建议,冬天最好还是吃最便宜的应季水果。因为反季节水果不但营养价值不高,价格也不菲,不适于经常食用。向大家列举了以下几种危险的反季节水果。

1. 葡萄:一些不法商贩和果农使用催熟剂——乙烯利。此药虽毒性较低,但长期食用对人体有害。

2. 香蕉:为了让香蕉表皮变得嫩黄好看,

有的不法商贩用二氧化硫来催熟,但果肉吃上去仍是硬硬的,一点也不甜。

3. 西瓜:超标准地使用催熟剂、膨大剂及剧毒农药,从而使西瓜带毒。这种西瓜皮上的条纹不均匀,切开后瓜瓤特别鲜艳,可瓜子却是白色的,吃完嘴里有异味。

4. 草莓:中间有空心,形状不规则又硕大的草莓,一般是激素过量所致。这一类草莓必须慎食,如果食量较多,则会影响人的正常生长发育,如导致小孩早熟等。



## 上海糖酒集团旗下活动

### 上海金枫酒业股份有限公司

#### 活动内容:

“两瓶石库门红标+一罐245ml椰树牌椰汁”组合价仅售36元,数量有限,售完为止。

#### 活动时间:

2012年11月7日至11月20日

#### 活动地点:

易买得曲阳店、瑞虹店、银都店、牡丹江店、老西门店、南桥店、长江店、金桥店、漕宝店

### 捷强 JOYMAX “享酒汇”

捷强 JOYMAX 新一季“享酒汇”活动已全新开始,活动包含主打、买赠、第二件打折、单品特价、新年团购等丰富内容。2012年11月9日-2013年1月3日活动期间您还可享受满额换购活动:

1. 活动期间买华夏长城满150元,加25元换购华夏长城三年窖藏干红一瓶。(2012年11月9日-2013年1月3日)

2. 活动期间消费满38元加20元换购田园都市珍藏红葡萄酒

一瓶。(2012年11月9日-12月2日)

3. 活动期间消费满58元加30元换购詹姆士BIN18希拉干红一瓶。(2012年12月5日-2013年1月3日)

捷强 JOYMAX 经过近几年的发展,在沪上已拥有近200余家专业连锁店,近期西藏路店、南华苑路店、武威路店、涵青路店、万荣路店、永兴路店、斜土路店、龙瑞路店相继开张,期待您的光临。

