

看《坝上街》品“老乡鸡”:中国人爱吃鸡



◆香味醇厚肥西老母鸡汤

春节渐近,各种开年大戏粉墨登场,近日一部全景式反映安徽合肥改革开放30多年奋斗史的开年大戏《坝上街》热播央视八套。不独有偶,这部戏仍然与鸡有关,剧中的主人公是以安徽老乡鸡集团创始人束从轩为原型创作,自然肥西老母鸡这一安徽家喻户晓的鸡中“尤物”也粉墨登场,看来中国人今年不管是吃的还是看的都躲不过这只鸡了,不过这次不是危“鸡”,而是中国的土鸡,应该能给刚刚跨过年的人们注入了一剂正能量。

虽然我们已经被那只“速成鸡”搞的几乎谈鸡色变,但不可否认中国人爱吃鸡,尤其是过年的时候,而且我们也是全世界最擅长吃鸡的民族,但一定是按照中式烹调方法制作的传统土鸡。不管是清澄鲜美的肥西老母鸡汤还是皮爽肉滑的白切鸡,无论是冰火两重天的口水鸡还是云南汽锅鸡,能流传至今的都对食材有着很高的要求,再好的大厨,也无法用45天速成的白羽鸡炖出一锅好鸡汤。还好中国地大物博,各地都有自己品种优良的土鸡:广东的清远鸡和湛江鸡,云南的武定鸡和无量山鸡,但即便如此,随着现代食品工业的崛起,可以低成本大规模养殖的“速成鸡”开始泛滥,传统土鸡由于生长周期长,养殖成本高越来越难吃到。

但就吃鸡这件事儿来说,谁都没有安徽老乡们有口福。在合肥有句土话:“从肥东到肥西,逮了一只老母鸡。”安徽不但有肥西老母鸡这样专业养殖土鸡的品牌,还有老乡鸡这样全部使用180天以上散养土鸡做原料的专业烹鸡连锁品牌,在安徽拥有200多家连锁店,基本算是家喻户晓,成为了当地的一张文化名片。肥西老母鸡经营的麻羽鸡,品种好,生长期长,羽毛颜色亮丽,而羽毛颜色和肉质成正比,越亮越好;饲养方式也很讲究,最好是生长在风景如画的地方,心情愉快,自由觅食,吃的是草籽小虫、五谷杂粮,喝的是露水山泉,享受着阳光清风。如果能隔三差五吃上这样的鸡,足以让生活都市中的安徽人民骄傲一把,也让我们羡慕嫉妒恨。

老乡鸡的“头牌”菜品就是肥西老母鸡汤,其汤清肉白、原汁原味、油而不腻、爽口劲道,那个口味绝对不是普通鸡炖出的鸡汤可以媲美的,被誉为“华夏一绝”。

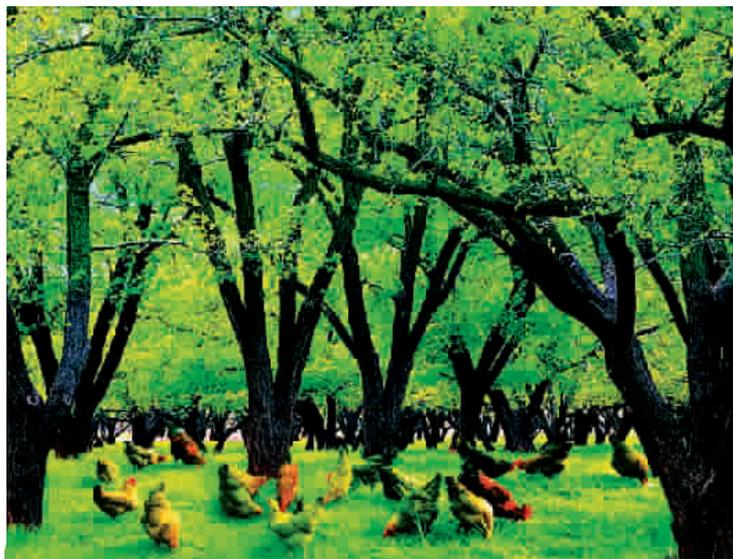
除了鸡汤是热门招牌,许多人还喜欢老乡鸡的红烧鸡杂。跟名门闺秀的鸡汤相比,鸡杂更加小家碧玉,被红辣椒点缀的色泽娇俏,口味却颇为泼辣,令人爱不释“口”,米饭的味道也被衬得更加恬淡朴素。鸡汤,红烧鸡杂,老乡鸡种种跟鸡相关的菜品有十几种,每一种都是精工细作。

数九寒天朔风吹,在今年这样数十年未遇的寒冷天气里,也许一碗香气氤氲、温补益气的鸡汤是最能抚慰你在严寒中冷的畏缩的心。上海的食客们是幸福的,由于离合肥近,可以买到活着的肥西老母鸡,但据说价格不菲,不过能吃到正宗的已经很难了。

现代人越来越追求生活的快捷方便,但是在忙碌的工作之余,应该吃点儿好的,款待自己。那些在瞬间能俘虏的味蕾,征服你的胃,滋养你的身体,甚至让你的神思中充满了故乡妈妈独有的味道,才能称之为真正的好食物,那么2013年我们就从一碗肥西老母鸡汤开始。



◆《坝上街》主演吴军与其饰演的主人公原型老乡鸡集团董事长束从轩亲切交谈



◆土鸡优越的散养环境

雍廷沪粤菜 三店同庆全单 7.8折



已不知从什么时候开始喜欢上“雍廷”沪粤菜的,一向挑剔的爸妈对他们家的午市茶点总是赞不绝口。

天鹅酥是每次必须的,总觉得曲颈高歌的天鹅酥精致得像艺术品一样让你不忍心下手,天鹅酥吃起来很神奇,咬开酥皮,一股咸鲜的汤汁刚刚流入口中,细腻的烧鹅粒已在舌尖起舞,口感极为丰富,不管你是斯文的还是粗犷的,总能让你食指大动欲罢不能。

比如一道芙蓉富贵鱼,取鱼身两侧片肉,以过硬的刀工片成薄片,腌渍后滑炒或余水成卷,用上汤调制的炖蛋打底配以芹菜、黑木耳、樱桃番茄,绿、红、黑、黄相映成趣,鱼卷更有如玉牌样温润晶莹,入口时鲜香滑嫩恰如其分这可是一道老少皆宜又顾及周全的好菜。

好在每次心满意足之后雍廷总会适合的推出一些新菜、好菜,如一品风沙龙虾,家烧雪菜黄鱼,红烧肉,咸鱼毛豆小素鸡等,细味雍廷,请客体面实惠且融合沪粤菜精髓的出品超乎你的想像。

三店同庆全单7.8折顺延至2月8日(特价产品除外),正宗港式茶点5.8折(周六日国定假日6.8折),年夜饭1280起火热预订中。

更多优惠活动敬请关注雍廷官方微博!

雍廷餐厅(虹桥店)

长宁区天山路1111号虹桥天都5F(近遵义路),

订餐热线:61281117 地铁2号线娄山关路2号出口

雍廷餐厅(虹梅店)

闵行区虹梅路2975号嘉廷酒店2F(近吴中路)

订餐热线:61271117 公交69、87、149、548、721、752、

757、776、804、809、931 徐梅线

雍廷餐厅(广场店)

黄浦区新闻路126号嘉廷酒店1F(近长沙路),

订餐热线:61371117 地铁1号线新闻路1号出口

棒槌岛海参免费教你鉴别海参!

一、什么是纯淡干海参(刺参)? 1)闻:味道清新,淡淡海藻味道,无杂味道。 2)摸:外表清爽,刺坚硬,扎手。 3)扳:手拿海参两端,用力弯,扳不动,坚硬! 4)咬:用牙齿用力咬,石头般坚硬,无任何深凹牙痕迹 5) (发好后海参重量)除以(发前干海参重量)大于等于15 6)圈养(池子里饲料喂养)海参颜色发黄,口味腥、皮薄、无嚼劲,海里海参由于长期吃海里的沙土、海藻、小鱼、小虾会有黑色素沉淀海参体表,颜色发黑。

真正纯淡干海参具备上述6大要素!缺一不可,健康是自己的,所谓病从口入,马虎不得!

提示:建议干海参一定自己发,避免“代客加工”放药水泡大海参体积!!!

二、为什么要纯淡干海参?

1)纯淡干海参加工过程无添加物,加工过程简单,锁住海参营养,真正健康,放心食品!真正五星级品质! 2)非纯淡干海参加工过程繁琐,如有添加物,加工过程必须要浸泡,会流失海参的大部分营养,梅雨季节甚至无保质期,大量盐、糖的添加,使海参营养流失,重量加重,价格诱惑力强!

三、棒槌岛海参

1)棒槌岛海参专注海参30年,海参行业的领导者,“工程师”!所有干海参均保证统一品质100%纯淡干海参! 2)国家刺参原种场,纯种,种纯!种纯即营养更丰富! 外来种大量入侵,野生原种海参(刺参)的种苗已经面临濒临灭绝的境地,棒槌岛承担了保护种苗的艰巨任务! 3)棒槌岛海参检测报告蛋白质含量高达60%,是目前海参行业极高检测标准,建议买海参要看厂家检测报告! 4)棒槌岛海参出自国家海参自然保护区,拥有确权海域;鸟岛-大连蛋坨子岛,国家一级保护鸟类东方白鹤,国家二级保护鸟类白鹭、海鸬鹚等十万小鸟栖息在此!

棒槌岛!放心!安心!问心无愧!

棒槌岛!棒体格!棒海参!

棒槌岛海参上海旗舰店:

电话:021-32160622

地址:长宁路1283号

棒槌岛海参大宁店

地址:大宁路(大宁国

际)425号,近共和新路

电话:021-56509622 www.bangchuidao88.com



棒槌岛海参告诉您:什么是纯淡干海参?为什么要纯淡干海参?

畅享新年,乐享天喔

—送金送银红运来 礼到福到天喔到

团购热线:(021)-61923111

天喔食品(集团)有限公司荣誉出品

新春佳节,走亲访友,一份天喔年货能体现尊崇与体面;喜庆红的精致包装,精选的热门干果佳品让人感受到您诚挚的新春祝福。不论是道懂懂品尝尝嗝嗝果、杏仁、松子,还是轻做开手剥小核桃、夏威夷果的外壳享受内在的醇厚甘美,都能让人忘却这一整年的风尘,而只留下时光雕刻的美好回忆;当你想去探望昔日好友,也不妨带上一份天喔年货礼包,和他在风味别具的干果中追忆纯真年代;当你怀念成长中给予你莫大帮助的师长,乡邻时,也顺道带上一份天喔年货礼包,以颗颗饱满的坚果回馈每一颗淳朴、美好的心。

2013年新春佳节的脚步渐行渐近,在雪花纷飞的美好季节里,带上一份天喔年货,与家人与亲朋共享新春的温暖祝福与美好祝愿。

中国驰名商标 好品质 选天喔