

品大师素斋 尝万千滋味

文 / 金旻矣

在所有的美味珍馐中,素食是最独特而神奇的一支。形若荤,味似肉,其实质却是不折不扣的素。素食极简,食材不外乎是大豆、菌菇、蒟蒻等;素食又极繁,单一的食材要做出世间万千的口感。繁与简的转换,展现了人类无穷的智慧和灵感。

在上海,提起功德林,几乎无人不晓。这家创建于1922年的老字号,是上海素食的经典。功德林“大师素斋”以办佛事和淮扬风味素菜为特色,风格独特,选料精细、制作考究、花色繁多、形态逼真。

功德林的素菜,传统与时尚相结合。广受青睐的名菜有黄油素蟹粉、五香烤麸、功德火腿、罗汉菜等两百多种。比如十八罗汉,其实就是素什锦,里面有木耳、香菇、笋丁、白果、西兰花、胡萝卜等等。再如蟹粉豆腐,“蟹粉”有股咸鲜味儿,拌入豆腐羹后口味清淡。

而功德林的另一大特色素粽,清淡而不油腻,香糯爽口。

素粽品种繁多,有豆沙粽、白米粽、红豆粽、香菇粽、蜜枣玉米粽等。最招牌的当属素肉粽。剥开粽叶,素肉粽看上去和真肉粽一模一样。咬一口,竟也有肉,而且还是肥肉瘦肉相间的。原来,“瘦肉”是用大豆纤维做的,“肥肉”则是用蒟蒻做的。再如罗汉粽是健康杂料大汇总,紫菜、栗子、木耳、莲心、白果、香菇等食材统统放进去,口感微咸,适宜消夏。

2008年,功德林的素食制作技艺被列为国家级非物质文化遗产保护项目。这,是对老字号最高的褒扬。

【试吃招募】
新民好吃邀你来“功德林”品尝“大师素斋”
试吃时间:5月10日(周六)中午11时30分
试吃地点:功德林南京西路店(南京西路445号)
招募人数:10位“吃粉”
参与方式:关注“新民好吃”官方微信,转发“功德林试

吃招募”微信,写一句你与功德林“大师素斋”的回忆或试吃申请理由,并邀请一位好友共同关注“新民好吃”,将邀请页截图发给我们,同时提交真实姓名及电话,即有机会获得本次免费试吃活动名额2个,仅限本人和共同关注的朋友现场参加。活动前一天,微信平台将公布“幸运吃粉”名单。

现在就扫描“新民好吃”二维码,或在微信平台搜索“xin-minfood”公共账号,赶快参与活动吧!



猴头菇怎么烧? “菌菇总厨”来教你!



“新民好吃”上期发出“谁是猴头菇家宴烹饪专家”菜谱征文活动后,许多热爱菌菇美食的读者和“新民吃粉”纷纷参与,或电邮或寄信,将自己的拿手绝活撰文成稿递交到征文组。我们将在6月初公布“猴头菇征文”的优秀稿件汇编。

猴头菇我们平时不怎么烧,究竟如何烹饪才最好吃?带着读者提出的问题,我们专访了安惠大酒店行政总厨葛强。葛大厨在安惠大酒店供职9年,长期研究菌菇菜肴,从默默无闻的小厨师成长为专营“菌菇美食”的行政总厨,被业界誉为“菌菇总厨”。

葛大厨介绍说,猴头菇是一种高蛋白、低脂肪、富含矿物质和维生素的菌菇食品。他向我们推荐了风味独特且适合于普通家庭烹饪的一道菜肴:蛋黄焗猴头菇。将5个蛋黄和生粉、盐花、味精拌成鸡蛋糊,将上海通惠保健食品有限公司提供的猴头菇发泡1-2个小时,挤干,放入鸡蛋糊拌匀,然后逐个下锅,油温控制在150℃-180℃,蛋黄凝固以后先捞出,然后升高油温,继续炸成金黄色后出锅,然后喷上洋葱末、青椒末等。此菜吃起来鲜嫩香醇,难怪猴头菇有“素中荤”之称。

“通惠”给“新民吃粉”送福利啦!

上海通惠保健食品有限公司是长期生产、销售各类食用菌产品的知名企业。“通惠牌”猴头菇精选东北大兴安岭无污染的优质栽培猴头菇。在剔除虫蛀、霉变、破损以及品相较差的猴头菇后,挑选出个头均匀,绒毛细长,体型完整的猴头菇,经过剪根,杀菌消毒、烘干、包装等数道工序加工而成。“通惠牌”猴头菇无农药污染、无重金属超标,品质优异、质量保证,堪称猴头菇中的精品。

即日起凭报纸(可沿虚线剪下,复印无效)在童涵春(城隍庙店、人民路1号店)蔡同德(南京东路450号)胡庆余(凤阳路389号、博山路85号)雷允上(四川北路987号、1982号)雷允上药城(华山路2号)雷西大药房(南京西路876号)北京同仁堂(延安西路1672号、东方路573号)余天成(松江中山中路266号、控江路1919号)一德大药房(淞滨路130号)等各药房,可免费领取“通惠牌”猴头菇超细粉5包。(赠品数量有限,送完即止)

咨询热线:51610161 51610006

“喜欢上海本帮菜的理由” 征集活动圆满结束

十名吃粉 获赠八宝鸭

4月24日-30日,新民好吃开展了“喜欢上海本帮菜的理由”征集活动,受到了吃粉们的热情关注和积极参与,那些美丽的词句带着对家乡的眷恋纷纷被发送到官方微信。经过好吃君的认真筛选,十位符合抽奖条件的“吃粉”被抽中大奖,获得上海老饭店倾情奉送、《舌尖2》本帮菜泰斗李伯荣大师独家秘制的“金牌八宝鸭礼盒”。

获得大奖的是以下10位幸运吃粉:骆佳梅、小燕子、都市一族、龙行天下、ma、黎征玮、咖米蓝、冯鸣、mei、Dayfing。在他们的笔下,本帮菜不仅好吃,更是好看,融色香味于一体。

比如“骆佳梅”写道:“喜欢‘扣三丝’,清清爽爽,鲜咸适中,味美淡雅,刀工了得。就连那一勺汤汁,想来也是鲜得来掉眉毛!”

“小燕子”则说:“作为土生土长的上海小囡,当然对上海本帮菜情有独钟咯!尤其喜欢油爆虾,在八十年代的年夜饭桌上,我们家总会放上一盘我妈亲手炒的、

色香味俱全的油爆虾,现在回忆起来虽然不及饭店里的好吃,但却有一股‘家’的味道呢。”

“都市一族”则对海派本帮菜的健康理念赞赏有加:“现在的海派本帮菜拥有清淡爽口的风味,少油少盐,更符合健康的理念。喜欢炒虾仁。”

喜欢本帮菜,各有各的理由,但被许多吃粉所提到的一个共同的理由是——本帮菜代表着家乡,是从小到大的味觉记忆,盛满了浓浓的乡情。正如吃粉“咖米蓝”所写的:“浓油赤酱,家的味道,心的牵挂。”这,大约是大家共同的心声。

不管你是否获得了本次奖项,新民好吃都感谢大家的积极参与。这次没有被抽中的吃粉们也不要伤心,新民好吃将陆续推出各种重磅活动,参与机会多多哦!

注:获奖的吃粉们,请将真实姓名、联系电话、地址回复给新民好吃官方微信。好吃君将在5月9日统一派送奖品,每人将获得价值158元的上海老饭店金牌八宝鸭礼盒一份。

金旻矣

秉持高度社会责任感 强强联手成立烹饪研究院

寻找金龙鱼的好味道

金龙鱼国际烹饪研究院及泰州工厂见闻

2010年9月8日,由世界500强企业丰益国际与素有中国烹饪专业的“清华”之称的扬州大学旅游烹饪(食品科学与工程)学院联合开办的丰益国际烹饪研究院(后更名为金龙鱼国际烹饪研究院)正式成立,标志着中国餐饮行业专业烹饪人才培养方面的一次革新发展。

作为国内最早开展烹饪高等教育的学院,扬州大学旅游烹饪学院拥有雄厚的教学实力与享誉海内外的业界影响力。因此,双方强强联手,合作办学,系统地解决烹饪人才培养等问题,为提高国内烹饪行业的水平提供有力的支撑,金龙鱼国际烹饪研究院成立三年来,在强化烹饪高端人

才培养、推动烹饪科学探索与研究及加强不同烹饪文化间交融和创新等方面做了大量的工作,取得了较为显著的办学成果和社会效益。

益海嘉里集团是丰益国际在华投资的以粮油加工、油脂化工、仓储物流、内外贸易为主,集煤炭经营、清洁能源开发、房地产于一体的集团公司,也是中国国内最大的粮油加工集团之一。目前,该集团在泰州投资成立了五家企业:益海(泰州)粮油工业有限公司、益海(泰州)食品工业有限公司、益海码头有限公司、益嘉物流和江苏春之谷生物制品有限公司,形成集生产加工、贸易、中转为一体的粮油集散中心。

2014加拿大牛肉 中餐品鉴会在沪举行

近日,由加拿大国际牛肉协会举办的2014加拿大牛肉中餐品鉴会在正大广场廊亦舫餐厅隆重举行。加拿大牛肉有国际公认的牛种基因,并以优质谷物饲养,出产的牛肉油花分布、成熟度、肌肉度等都有严格标准,从牧场到餐桌全程可追溯。加拿大牧牛生产系统采用了

国际公认的牲畜基因品种以及加拿大强制执行的国家牧牛身份标示系统。在本次品鉴会上,特别邀请了JW万豪中餐厅行政总厨陆健君、上海外滩茂悦大陆餐厅主厨杜才清现场烹饪牛肉佳肴,为在场嘉宾带来了一次“牛味”十足的美妙舌尖之旅。

走进磐安 远离雾霾

磐安被誉为中国生态龙井之乡、中国药材之乡、中国香菇之乡以及国家级生态示范区。其农特产品干货及新鲜果蔬,非常深受广大上海市民的欢迎。4月17日,中共磐安县委、磐安县人民政府,磐安县旅游管理局、农业局、文广局、文化局、机关事务管理局等部门领导负责人,亲临上海大宁国际商业广场,并为上海市民带来了磐安地方的特产、特色演出及旅游文化资源,全方位展示了磐安。活动当天还带

来了有着浓郁的当地特色的文艺演出,并通过知识竞猜、现场拼图游戏、派发旅游门票及广场宣传活动折页等形式进行互动宣传,活动中间,穿插表演了先锋吹打、寿龟献茶、婺剧选段、变脸魔术等极具磐安地方特色和历史文化的文艺节目,把整个活动推向高潮。

据磐安孔局长介绍,磐安还是一个天然的氧吧,他们的宣传口号是“走进磐安 远离雾霾”。