

2015滴水湖台湾美食嘉年华

最正宝岛美食“五一”落沪

4月30日-5月10日
浦东临港新城滴水湖商业广场
轨交16号线滴水湖站2号口

老味道新风尚

“喀哩咖咧”调味魔法

“喀哩咖咧(或称:卡里卡里)”是什么?从外表和制作方式来看,它类似于我们常见的炸薯条,但它所选用的原料是小麦粉,形状独特、口感酥脆,洒上各种不同口味的调味粉,“喀z喀z”地充满着咸甜交杂的幸福滋味。

这种有着悠久传统和历史的台湾小吃,可是台湾古早味美食的代表之一,对于长辈来说,它是回忆,对于年轻一辈来说,它是潮流。

此次台湾美食嘉年华中,邀请了来自台南的著名“喀哩咖咧”品牌——酷路马,这也是该种小吃首次进入上海哦!吃货朋友们到时可以体验到正宗的台湾古早味“喀哩咖咧”,领略不一样的调味魔法。

台湾第一家“喀哩咖咧”专卖店

根据台湾老一辈的记忆,台湾喀哩咖咧的起源可以追溯至台湾郑成功时代,原名是“点心棒”或“卡啦棒”。当时“喀哩咖咧”的制作方式是将小麦粉揉成条状,经油炸后,加入简单的调味料。在那个“爸爸的爸爸的父亲”的年代,基本没有所谓的零食,于是这种原料简单、制作便利的小吃迅速在台湾热火了起来,在路边、庙口、市场都看得到它的存在,口味以原味、甜味、海苔、梅子居多。而“喀哩咖咧”这个名字的来源据说是形容咬下去的口感与声音

如今,人们的饮食习惯受到西式饮食文化的影响,发生了很大改变,台湾传统美食正在被渐渐“淹没”,怀念的味道也随着老一辈人的逝去而失去。

不忍传统手艺日渐消失,酷路马“喀哩

咖咧”的创始人王志盛结合传统与新潮流饮食习惯,还原、改良了传统的“喀哩咖咧”,在台南永康设立了台湾第一家“喀哩咖咧”专卖店——酷路马。

酷路马“喀哩咖咧”一经面世,便受到了当地消费者的欢迎。现点现做和食品安全是“喀哩咖咧”的准则。现炸的“喀哩咖咧”比商店中的袋装“喀哩咖咧”更香更脆更诱人;要炸出好吃的喀哩咖咧,还得精选用油,坚持油品的质量;同时,坚持采低温油炸,保证不会因为油的燃点破坏产品特性而影响身体健康。

每种口味都有新奇感受

台湾有一句广告台词是这样写的:“老东西,也要迈入新时代!”“喀哩咖咧”不仅是怀旧美食,也要有颠覆传统的新风貌。

店铺提供近20种调味粉,每次吃都有新奇的感受:甜甜的经典原味,采用台湾产的甘蔗糖,有别于一般市售的葡萄糖,口感更香醇,越吃越顺口;微呛的芥末口味,特选阿里山山葵,不经特殊加工直接调制,超刺激美的味变化;大人小孩都喜欢的可可糖口味,顶级可可粉和甘蔗糖的完美组合,浓郁的可可香气在舌尖化开,甜而不腻的享受让口感更加丰富;奇妙的咖喱椒盐口味,椒盐的香味将咖喱的醇厚香气完全提出,两者完美结合,别有一番特色。

此外还有韩式泡菜、草莓、抹茶等多种口味,其中独家研发出的鸡汁椒盐及五味飘香二种口味更是让消费者们欲罢不能。酷路马也因此荣获了2013年台南百家好店的殊荣。



传统手工出细活

小凉圆 大功夫

外形清爽逗趣,颜色可爱调皮,口感凉凉糯糯,回味清爽满足。作为台湾南部常见的小点心,凉圆可谓是大名鼎鼎。既是老一辈的儿时回忆,也是现代年轻人的甜点。

此次台湾美食嘉年华,来自台湾本土的玉珊将为吃货们带来正宗的台湾凉圆,细心调配的内陷、手工精制的外皮,让爱好甜食的吃货们一吃就上瘾。

清爽口感惹人爱

出生在台湾冈山眷村的玉珊,自小就和“圆”有缘,她有六个乳名叫明珠,村里人都叫她丫珠,24岁开始摆路边摊做珍珠奶茶,27岁有了自己的店面,并开始研究和制作凉圆。

凉圆的传统说法是“凉西丸”,早年只在台湾南部流行。据玉珊回忆,凉圆虽然算是传统小吃,但以前一般只在菜市场 and 乡村的夜市,早期只有红豆沙绿豆沙两种口味,进入城市夜市之后,陆续出现了多种口味,五颜六色的很是吸引人,味道也大受欢迎。

在台湾的传统小吃夜市,凉圆都会成为最后的压轴。蒸得晶莹剔透的外皮,QQ软软的口感,饱满的豆沙,真材实料、冰冰凉凉、甜而不腻,既能清爽解腻又能满足没人吃饱的人们。

好凉圆重细节

清爽可爱的小凉圆是将太白粉、地瓜粉调合后裹入馅料,在扁平的蒸盘上将外皮蒸透后起锅,放凉,再进冰柜里冰镇,即可成为冰

凉可口的凉圆。听上去简单,可做起来要费大功夫,如果要以传统手工方式制作最正宗的古早味凉圆,更需要相当的经验和技巧。

玉珊和我们分享其中的奥妙:“做凉圆,比例很重要,细微的差别就会影响甜度;另外,在裹凉圆皮时,每一个看似简单的动作都不能马虎,太厚太薄都会影响口感。当年刚刚开始制作凉圆的时候,仅仅是一个手势,我就学了好久。要制作正宗古早味的可口凉圆,不但需要相当的经验,还需要用心去把握。”

手工粉圆古早味红茶

除了凉圆,此次玉珊还带来一道台湾名小吃——手工粉圆古早味红茶,QQ嫩嫩的传统手工粉圆,搭配香甜的古早味红茶,是清凉消暑的绝佳饮品。

粉圆通常有白色、黑色两种。搭配茶品或果汁可制作多种口味的饮品。如天气炎热,可适当放点碎冰、红糖浆,即成为“粉圆冰”,也是台湾很有名的小吃哦。



为大陆吃货度身改良

来自台湾的“烤肠达人”

对于喜欢台湾小吃的人来说,大肠包小肠应该是再熟悉不过了。将体积较大的糯米肠用炭火烤熟切开,夹住体积较小、烤过的台式香肠,涂抹酱油及蒜泥等酱料,再加上萝卜干、小黄瓜等。炭火烧烤的外皮微酥,内馅米粒饱满,夹上风味绝佳的台式香肠,铺上爽脆的小菜,一口咬下肉汁四溢,满嘴美味。

此次受邀参加美食嘉年华的萧哲夫是一位“烤肠达人”。老萧此前在台湾经营多年西式速食连锁店,将连锁店发展到大陆后,偶然有一次在上海吃到大肠包小肠,发现不是小时候吃到的古早味道,这让他萌生了将正宗大肠包小肠引进大陆的念头。

于是,老萧回到台湾,从北到南学习大肠包小肠的制作,经过不断的试验和研发,于2012年在上海开出米上香尝专卖店,将大肠包小肠最原始最正宗的口味呈现给消费者,立即受到追捧。

如何在保证原汁原味的同时克服两地饮食习惯上的差异,使大肠包小肠被更多大陆同胞接受,是老萧一直在钻研的课题。香肠的配料、香料百分百从台湾引进,以肥瘦黄金比例2:8的精选上等后腿鲜猪肉制成台式香肠。为了迎合大陆消费者的口感喜好,老萧在东北糯米中混合少量大米制成全新特制的糯米肠。不仅如此,老萧发现大陆消费者不习惯虾米的海腥味和花生夹杂在糯米肠中的口感,便取消了原本在台湾制作糯米肠常用的配料虾米和花生。在涂抹酱料的使用上,原先在台湾只有原味和蒜味,到大陆后研制增加



了黑胡椒味、麻辣味、黄芥末美奶滋味等等。此外,搭配的小黄瓜使用祖传的古法腌制,酸甜可口,能够完美中和大肠包小肠本身的些许油腻感。

此次美食嘉年华,老萧不仅带来了大肠包小肠,还有甜不辣、蚵仔面线、炸花枝丸等地道的台湾美食。尤其是特色饮品——台湾冬瓜茶,老萧介绍,在台湾,大肠包小肠搭配冬瓜茶是最常见的吃法,一定不要错过哦。