

美食达人教您

端午粽子有创意地吃

临近端午,粽子开始热卖。近日,记者走访市场看到,除了星巴克入驻潍坊带来的“星冰粽”给人了些惊喜外,其他出售的多是传统粽子。多年不变的粽子是否会让你产生“审美疲劳”呢?今年端午节,不妨加入点创意,变种吃饭,让这个节日变得与众不同。本报从美食达人处搜罗了多种创意吃法,大家不妨试试看。

粽子成盛夏凉品>>

名称:刨冰可口粽

材料:粽子、冰块、红豆沙

做法:将粽子煮熟,放在透明的盘子中晾凉。待粽子完全凉透之后,将冰块用刨冰机刨成冰花铺在凉透的粽子上,然后在冰沙上放一些红豆沙,还可以浇上一点自己喜欢的果汁。

粽子变身美味菜>>

名称:红烧排骨粽子

材料:猪肋排、粽子、料酒、生抽、冰糖、八角等

做法:1、将粽子煮熟以后晾凉,切成大小合适的块。2、将粽子块放入油锅内煎成金黄色,捞出待用。3、放入作料,将排骨烧至酥烂。4、待汤汁变浓时放入煎好的粽子一起炒匀,加盐调味,装盘撒上葱花和芝麻即可。

名称:粽子鸡蛋菜饼

做法:按照做鸡蛋饼的思路,先把鸡蛋打入面糊,再放切碎的青菜叶,用盐、鸡精、胡椒粉调味,再把粽子切碎,放进面糊中拌一拌,然后用来摊成菜饼就好了!这个方法最适合处理咸味的粽子。

名称:糯米酿苦瓜

材料:五花肉、苦瓜、粽子、香菇、虾仁、盐、生抽少许

做法:1、将香菇、虾仁各泡半小时。2、将五花肉、香菇、虾仁剁碎,加入粽子,盐及生抽,搅匀调好味待用。3、把苦瓜切成一段段,挖干净里面的瓢,洗净晾干。4、把馅填到苦瓜里面,填结实点,再一段一段放进高压锅里蒸(锅里先放水,一层苦瓜撒一点盐,最上面那层放点油及生抽)。5、猛火煮开后改用文火,十几分钟就可以了。蒸煮的时间可以自行掌握,但是稍长一些,待苦瓜软熟味道更佳。

粽子制成小点心>>

名称:甜粽点心

材料:豆沙糯米粽1个,花生碎和南瓜籽,白糖适量

做法:1、用刀将粽子切成小块儿,然后加上花生碎、南瓜籽和白糖。2、戴手套把上述材料像揉面团那样充分混合在一起,直至把米团揉得有弹性为止。3、像做丸子那样弄成一个个小圆球,小点心就做好了,是一款不错的甜点。

名称:糯米蛋卷

材料:糯米粉、面粉、肉粽、调料少许

做法:把糯米粉和面粉按照1:1的比例混合,摊成蛋皮,可厚可薄,把肉粽子片码在蛋皮上加热,然后取出,将蛋皮两面翻折对裹,将馅儿夹在中间,卷成大卷,最后切成小片,就做成了糯米蛋卷了。



读者沙龙>>

超市出售“鸡蛋液”妥不妥?

事件焦点: 有超市专设“破鸡蛋”销售区

鸡蛋易碎,运输过程中总会有一些破损的鸡蛋,各大超市对其都是如何处理的?近日,有市民致电反映,部分超市低价出售破鸡蛋或是鸡蛋液,存有卫生隐患,行为欠妥。

按读者反映,近日,在东风东街一家超市的鸡蛋销售区,记者注意到,该超市对待破碎的鸡蛋,采取的是低价出售鸡蛋液的方式。销售人员

先将破碎的鸡蛋挑拣出来,然后将鸡蛋打在一个塑料袋内,一袋一袋装好,然后称重,价格仅为正常鸡蛋的一半。由于破碎鸡蛋并不多,因此鸡蛋液也不是随时都有出售。调查过程中,一位中年女士轻车熟路地购买了五六斤重的鸡蛋液,并询问何时还有出售。对于用途,她回答道:“烙鸡蛋饼用”。不过对于记者“是家庭用还是

做买卖用”的追问,她没有回应。

无独有偶,在新华路的一家大型超市中,记者发现该超市专门设有“破壳鲜鸡蛋”的牌子,破壳鲜鸡蛋与鲜鸡蛋相比,每斤仅便宜3毛钱。该超市销售人员说,这些鸡蛋都是当天运来的,很新鲜,运输过程中不小心弄破了,质量是没有问题的。由于此类鸡蛋比较便宜,也有市民在挑选。

观点交锋

反对方: 被黑心商家利用怎么办

奎文门社区王女士: 在家里人们对破鸡蛋怎么处理,都无所谓。但是在超市,作为人们对其质量给予信任的场所,出售残次食品,个人以为是不妥的。这些破鸡蛋,卫生达标吗?人们贪便宜买回去,吃出问题,谁来负责?更甚者,这些破损鸡蛋被黑心商家买回去,如小蛋糕店、烙

饼店、小饭店,用作材料,最终还是消费者在为这些残次品埋单。

南胡庄小区刘女士: 有些鸡蛋破掉后,蛋液都流到蛋皮外面了,有的蛋皮还带着鸡屎,很不卫生。个人认为超市不能单为了控制成本就将这种潜在的风险加在消费者身上。虽说消费者购买

也是自愿的,但是前提是超市有在出售。

奎文门社区郑女士: 即使买的是新鲜鸡蛋,食用时最好也清洗一下,虽然外表看似干净,但经过出场、运输等环节,其实已经很脏了。破鸡蛋是否变质难以辨别,也担心不良商家拿变质鸡蛋坑害消费者。

支持方: 超市亏损少消费者花钱少

苇湾社区王先生: 超市只要严格控制破损鸡蛋的处理时限和流程,质量问题应该是不大的。而且,人们的消费水平不一样,

鸡蛋价格又贵,对老百姓来说,这也是一种选择。

超市工作人员王女士: 鸡蛋在运输过程中或是市民挑拣过程

中,总会有破损的,将破鸡蛋进行出售,也是为了降低超市损耗。当然,这些鸡蛋也不影响食用才行,且买卖是自愿的。

营养专家: 卫生状况难保证 最好不要食用

潍坊天源培训学校营养师张艳青说:鸡蛋在运输、储存过程中,由于震动、挤压等原因,会使有的鸡蛋造成裂缝、裂纹,或是破碎。若是破碎时间很短,从营养角度来说,营养成分是不受

影响的,但蛋壳作为鸡蛋的保护层,一旦破损,细菌很容易侵入,卫生状况还是要考虑的。若市民购买的鸡蛋液,已经呈现散黄状态,或是有异味,建议不要购买。

她说,现在天气炎热,破损鸡蛋放置时间一长,卫生状况更难以保证,若是经济条件许可,还是不要食用商家出售的鸡蛋液产品,以避免吃到变质鸡蛋引发肠胃炎等病症。

本报记者 韩杰杰 整理

中石化潍坊公司:

多措并举保“三夏”

6月上旬开始,潍坊地区的小麦进入成熟收割高峰期,中石化山东潍坊石油分公司认真落实上级“三夏支农惠农”政策,确保“三夏保供”有序开展,为“三夏”期间的农机提供优先加油、优质服务,肩负起国有企业的社会责任。中石化潍坊公司将小麦种植区域较集中的100座加油站确定为“三夏”保供站,在站上悬挂“中国石化三夏保供加油站”横幅;为节省农业机械进站加油的时间,在加油站开辟加油“绿色通道”,24小时为农机手加油服务;为缓解农机手的劳动强度,免费为他们提供开水、绿豆汤、急救药品和防暑物品等贴心服务;为支援当地农业生产,以每升柴油优惠0.05元的价格为小麦收割机提供快捷服务,得到了农机手们的普遍赞誉。

张梅



中石化山东潍坊石油分公司开辟“绿色通道”,确保农机加油24小时服务。