

TSINGTAO 青島啤酒 特约

泰山煎饼

泰山煎饼是山东当地最具特色的食品,泰安有着1000多年摊制煎饼的历史。煎饼是怎么制作出来的?最正宗的泰山煎饼又有什么特点?26日中午,记者来到赵记煎饼卷大葱(东关店)一探究竟。

在工作间,工作人员正在忙碌着,一张张薄如蝉翼的煎饼在她们手里制作出来。泰城其他酒店如“泰安道和餐饮有限公司(泰山土菜坊)”,都有现做现买的煎饼,在搭配店内精心制作的小料,吃起来让人回味无穷,就连街边的小餐馆,早餐车也都少不了煎饼。电视剧《宰相刘罗锅》中刘罗锅送给和珅吃的那一张泰山煎饼,让尝遍山珍海味的和珅赞不绝口。

煎饼制作主要分四道程序,以玉米煎饼为例,首先要将玉米打碎,一部分在水中浸泡一天,另一部分玉米要经过沸水煮熟,两种玉米按照一定比例研磨成糊,俗称“煎饼糊子”,经过发酵就可使用。然后是鏊子,制作煎饼的专用工具。摊制之前,往往先用油在鏊子上面擦一遍油,既去掉杂物,也使得烙熟的煎饼容易与鏊子分离。用舀勺将面糊舀到鏊子上,用“池子”沿着鏊子将面糊摊一圈,“池子”是木板弧形,有柄,如此将面糊推开成薄饼。再用“池子”反复涂抹,以使面糊分布均匀。煎饼很快就可烙熟,熟煎饼需要及时用铲子沿鏊子边沿,把摊好的煎饼抢起揭下。煎饼的大小视鏊子而定,一般直径在半米到80厘米之间。

“泰山煎饼有“红、薄、软、香、甜”的特点,其中“红”是制作的重中之重,说的就是一定要保证鏊子的温度,温度适中了,摊出来的煎饼会略带红色。”煎饼卷大葱酒店厨师长苏栋说,“泰山的煎饼与山东其它地方不同,一是主要原料采用小米或玉米。二是泰山煎饼加工



前多了一道发酵的工序,所以泰山煎饼吃起来略带酸味。”经过1000多年的发展,煎饼文化也逐渐形成地方特色,现在的泰山煎饼原料全部由长在泰山脚下的玉米、高粱、花生、黄豆等粗粮精细研磨而成,营养丰富,便于人消化。因为做煎饼的原料都带皮壳,含粗纤维多,对消化很有帮助,对吃腻了大鱼大肉的现代人来说,是一种健康食品。

煎饼制作除了依然采用最传统的制作方式外,食用方式越来越多种多样。所

以在泰山流传着“一张煎饼包天下”之说。泰安道和餐饮泰山土菜坊总经理辛雨介绍,自2012年公司成立,除了4道压锅特色系列菜品外,煎饼第一个被定为店内特色餐品,而且坚持制作透明,食客们经常会在旁边欣赏煎饼的制作过程。“除了大葱,我们还针对地方口味,研制出与煎饼完美搭配的佐料,比如虾皮、芝麻盐等小料。”而煎饼卷大葱酒店则以泰安咸鱼、芝麻盐、老咸菜、和特制酱料搭配,保证美味可口。(胡阳)



有家小吃店

泰安有啥特色菜,哪些小店一招鲜,媳妇有啥拿手菜?欢迎发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com秀出来,与大家分享。

新浪微博网友@lowtide-Huy推荐这几个美食店,您尝过么?

炒鸡类:

无名炒鸡;望山宾馆转盘,交通技校胡同内无名炒鸡,泰安人都知道的一家炒鸡店,加入适量的盐、姜、蒜、辣椒等,配上店里的手工馒头、煎饼等,真是一绝。

烧烤类:

羊碳长烧烤;东岳大街仓库路小学对面院内的羊碳长烧烤,羊肉串有腌制好的,也有现杀的,还有涮肚羊肚切成片,穿成串,放进架在炭火上的小盆里煮。口感真的是吃了还想吃。



进酒店 学厨艺

泰安市“新华保险杯”泰山御膳楼首届家庭厨艺免费培训班在泰山御膳楼开班。今后每两个月举办一期。

绵柔淡雅香 “金银泰山酒”

——泰安市婚庆用酒第一品牌

团购、婚庆用酒优惠活动进行中



泰山酒业集团荣誉出品

咨询电话: 8208736 18653809872 高女士