



青島啤酒 特约

泰山驴油火烧

泰山驴油火烧历史悠久,在全国各地享有盛名,世界上最出名的火烧之一。销量海内外八十多个国家和地区。其源头可以追溯到汉代。据专家从汉化石中考证,汉代泰山火烧就有了雏形。汉武帝封禅泰山时,品尝驴油火烧后,称泰山驴油火烧是“祖传仙饼,乃封禅大典之祥瑞”



说到驴油火烧,你可能再熟悉不过,它是不少人日常生活中的主食之一,可是你知道原始火烧的制作过程吗?传统的驴油火烧有什么样的特点?

现在泰城大街小巷都可以买到火烧,但最传统的驴油火烧很难买到。“传统泰山火烧外松内软,酥香味浓,传统火烧选用当地纯黑毛驴熬制的酥油。”泰安红豆开元贸易有限公司李鹏说,“由于市场需求日益扩大,当地百姓纷纷从事泰山火烧的制作和经营。各家各户皆有不同的制作方法,大多以家族传承的方式进行传承。”

泰山驴油火烧的制作材料有驴油、老面、面粉、芝麻、盐、五香粉等佐料,尤其在驴油酥及和面水的制作过程中还要添加辅料,更加提高了火烧的质量和口感。

泰山火烧的制作工艺十分复杂,多达十几道工序才能完成。首先是熬制驴油,用文火加一定比例的水慢熬,待驴油炼成透明状液体后再添加辅料、面粉制成酥油备用。

然后精心挑选经淘洗、除杂后的小麦,经暴晒后磨成细面粉,再制成半发面,并加入少许碱水,将面团覆盖进行醒面,待面醒适度后揪成面团,对面团进行“擀、压、拉、抹、卷、沾”六艺工序,再将面团置于26度室温约2至5分钟再度催醒。一到时间,马上擀成适度大小成型饼状。

最后,将成型面饼擀至300度炉温平板,再度定型并反复烤出酥皮,再置入炉内膛反复烤制5分钟,成褐金黄色,香喷喷的泰山火烧就制作完毕了。“火烧温吃上口,热吃上瘾。七天饼不硬,凉后烘烤炉无遮盖烘烤1至2分钟即恢复原始香味。保存五天后,热蒸品尝,口味不减。”打火烧的王师傅说。

泰城对特色美食的热情和感情可以说是沿古至今,对于火烧,也可谓是情有独钟。“小的时候听老人讲,驴油火烧原来是给皇上吃的。”前来自来买火烧的张浩说“上大学的时候,每次返校,总会给宿舍的几个哥们带上几个正宗的泰山驴油火烧,看着他们因为争抢火烧而追逐,心里甚是欢喜。”



舌尖上的文化

泰山驴油火烧,名扬天下,历两千多年而不衰据传,汉武帝封禅泰山时,队伍声势浩大,驻扎在泰山郡首府奉高县令,扩建祭天神坛,祭祀于明堂,并在此接受各郡户籍,财政簿册。事毕,有太官令在做随军御用主粮“馍”时,依照当地民众只有在欢庆丰收或祭祀天地圣人时才会特意制作的上品。泰山驴油火烧的“六艺”做法,也在其面团中加用当地的驴油等调料,变换手法,明火烤

制,成熟“馍饼”真的发出了与其他馍不同的香味,奉于武帝品尝。观之,色金黄,双面芝麻;食之,外松内软,酥香味浓,断面层次清晰,薄厚均匀,咸香适口,回味悠长。汉武帝龙颜大悦,拍案叫绝。

古“丝绸之路”洛阳至周村必经泰山一带,过往客商皆以“泰山驴油火烧”为主要食品并携带出使西域诸国,作为馈赠上品,这使得“泰山驴油火烧”名扬天下,成为家家会做户户在吃的家常主食。

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来秀出来,与大家分享。

新浪微博网友@Morning推荐这几个美食店,您去尝过么?

北新穆馆:滨河东路北段路东有一家“北新穆馆”,要热着喝,才够鲜香,放上些细细的姜末,倒上些醋,辣椒,绝对的开胃,再配上些油条、煎饼之类,既好吃又经济实惠。

好滋味酱炒鸡:咱老百姓吃菜要有滋味,有品头,在华联后边有家炒鸡店干了十来年了,特色有1,花蛤:特点

新鲜干净实惠(一小盆)有鲜味。2,田螺:辣的越辣越想吃,回田螺汤更有味。3,炒鸡:酱香色正连骨头都有滋味。老板说他家的菜不加味精添加剂色素等,就是家的原滋原味。别看小地摊却回味无穷,几十块钱过嘴瘾我经常去吃。

酿酒师眼中的啤酒之魂—酵母



远方有客来家中拜访,自然是青岛啤酒招待的。酒过三巡,微醺间听客人感慨,去过很多地方,见惯了不同城市的不同风情,但青岛啤酒总是有独特的味道,在众多啤酒中,依然能一尝便知。其实保证青岛啤酒风味独特的秘密,不在于地域,不在于用水,而是传承百年的啤酒酵母,这才是酿酒师眼中的啤酒灵魂。

别小看这个直径不足百分之一毫米的古老微生物,它能赋予每种啤酒与众不同的口感和独特的风味。由麦芽、大米糖化的麦汁经酵母发酵后除生成酒精、二氧化碳外,还代谢生成一系列副产物,如酯类、醇类、有机酸等,而这些副产品就是构成啤酒风味的主要部分,形成了啤酒特有香气和口味。然而,不同的酵母菌种,在不同的生长环境下,它的代谢产物也会有很大的区别,这就决定

了不同的啤酒风味。可见酵母菌在啤酒生产中的重要作用。

当然,也经常会有人问我,啤酒作为一种饮品,约90%的成分都是由水组成,为什么决定啤酒风味的不是水呢?其实在过去,因为没有先进的水处理技术,水质确实会对啤酒风味产生影响,而现在不同地域的水源经过青岛啤酒专业的水处理技术后,一样可以在软硬度、酸碱度等方面实现高度一致,从而达到青岛啤酒对酿造用水的统一标准要求。成熟的水处理技术在啤酒行业已经不是什么深不可测的难题了,而这小小的啤酒酵母却“神通广大”起来。

(文/黄仁宗)

了解更多信息,请关注“青岛啤酒”的新浪官方微博和微信,在“添加朋友”中查找公众账号【青岛啤酒】。

健康食谱

泰山地处山东省中部,属于暖温带季风气候,植被茂密,林木葱茏,花草繁盛。山野菜资源十分丰富,种类繁多。泰山野菜生于大自然,无农药污染,是很好的绿色食品,不仅是寻常百姓家的菜肴,而且已成为泰安市各大宾馆、饭店宴席中必备的山珍。

做法上芥菜可用油炒,可在火锅中泡食,可以做成菜饼,但最好不要和大蒜搭配食用。芥菜最受欢迎的做法是包饺子。对于芥菜,还有农历三月三吃芥菜花煮鸡蛋的民间风俗,流传着“三月三,地菜赛灵丹,吃了地菜蛋,四季保平安”的俗语。

“我就爱芥菜这口,除了时令季节还会保存一些。”市民张女士说,“首先摘好去掉黄叶老根,洗干净后,用开水焯一下,待颜色变得碧绿后捞出,沥干水分。”张女士介绍,沥干水分的芥菜可放入冷冻室。随吃随取,这样芥菜的味道一点都不会改变。

芥菜的营养价值很高,春吃芥菜有助于增强机体免疫功能,降低血压、健胃消食。“芥菜根很有营养,性味甘平,具有和脾、止血、明目的功效。”泰医附院急诊科史继学主任说,“常吃芥菜可利肝气,能够明目,吃芥菜对脾气暴躁、血压增高的高血压患者都有好处,也有凉血止血的作用。”据介绍,芥菜所含营养素平衡,并含有丰富的维生素C和胡萝卜素。尤其是春天,吃芥菜有助于增强机体免疫功能,降低血压、健胃消食。其中,芥菜所含的生物碱,具有抗癌作用;还含有丰富的维生素C,可防止硝酸盐和亚硝酸盐在消化道中



转变成致癌物质亚硝酸胺,预防胃癌和食管癌。内含乙酰胆碱物质,能改善动脉硬化和脑萎缩。“但是,有过敏体质的人,对野菜容易发生过敏反应,另外还有孕妇、易腹泻、凉性体质的人群谨慎食用。”史继学说。