



青島啤酒 特约

干炸赤鳞鱼



泰山赤鳞鱼,又名螭霖鱼,石鳞鱼、时鳞鱼、斑纹鱼,是泰山泉水哺育的珍贵山区淡水鱼,为中国鱼类珍品,也是我国五大名鱼之一。《泰山药物志》记载:“螭霖鱼方头巨口,龙须龙目,全首似龙而无角,因得“螭”字,以其性喜雨而得“霖”字。

说到泰山赤鳞鱼,不少人都知道,有人品尝过这种美味,也有人听说过赤鳞鱼在太阳光下能晒化。赤鳞鱼自宋以来为历代皇家贡鱼。清朝满汉全席就有清炸赤鳞鱼。可是你知道赤鳞鱼的特点吗?知道它有什么药用价值吗?如何制作美味的赤鳞鱼?

现在在泰山的大小饭店里,都可以买到用赤鳞鱼制作的各种菜品。“成鱼长不过二十厘米,肉质细嫩,其味鲜美而不腥,有白、细、嫩如豆腐的特点。”宝丰酒楼经理闫秀财说,“赤鳞鱼生长很慢,两年也就长到10-12公分,像普通的鱼,两年最少长到2-3斤,而且赤鳞鱼没有鱼腥味道,即使拿养过赤鳞鱼的水泡茶,也不会有腥味儿。”

自然条件下,该鱼生活在海拔270-800米的泰山山

涧溪流中,成鱼长不足20厘米,重不过百克。体侧偏,腹部圆,头小吻钝,口下位,呈新月形,上唇有极少的须2对。体暗褐色,腹白,背部微显兰色。体被细鳞,两侧鳞片微黄,背鳍、尾鳍灰黄色,其他诸鳍桔黄色。生殖季节雄鱼色彩明显,鳍呈吉红色,吻部及臀部缀以白色珠星。体色随环境而变,或深或浅,对声音变化反应灵敏,行动敏捷,一遇到外界刺激就会迅速逃入石下。

泰山赤鳞鱼随环境不同,身体呈现不同颜色的变化,加之古老的神话传说,令很多文人墨客对其推崇备至。李白曾有诗:“鲁酒琥珀色,汶鱼(赤鳞鱼)紫锦鳞。”“赤鳞鱼以金黄色为上品,为金赤鳞,银白色为银赤鳞,脊背为豆青色为豆赤鳞,脊背为黑灰色为草赤鳞。草赤鳞较长见,金赤鳞最为少见。”闫秀财介绍说,“在地温35度以上,将赤鳞鱼放在石板上,40分钟后,鱼肉就会化为油,只剩下鱼骨和鱼皮。”

赤鳞鱼含有钾、锌、镁、钙、铜等12种以上矿物质;含有18种以上人体所需的氨基酸;含有18种以上抗衰老及预防心脏病的脂肪酸,具有“补脑力、生智慧、齿牙坚固”等效果。

赤鳞鱼是鱼中之上品,为泰山所仅有。比较经典的菜式“清余赤鳞鱼”、“青龙卧雪”、“龙凤宝珠汤”等多种菜品,最为常见和受欢迎的是“清余赤鳞鱼”和“干炸赤鳞鱼”。

4日中午,闫师傅就为顾客展示了这两道菜品的做法,清余赤鳞鱼要先把鱼剖腹去内脏洗净,放进开水锅煮熟后捞出,撒上胡椒粉。然后在炒锅里加入清汤、盐、酱油、花椒、绍酒、味精后烧开放入煮熟的赤鳞鱼,这样做出来的赤鳞鱼肉质细嫩、汤汁鲜美清口。干炸赤鳞鱼俗名巧炸赤鳞鱼,用活鱼剖腹干炸而成,成品颜色淡黄,外焦里嫩,嚼无刺感。(胡阳)

麦芽做“水疗”酒更香



SPA源于拉丁文Solus Por Aqua, Solus=健康, Por=经由, Aqua=水,由其名可见,健康源自水的神奇功效。这种融合古老传统和现代高科技的水疗方法,带来身、心、灵的和諧与自然。

其实青岛啤酒以浓郁麦香和纯正口感征服了啤酒爱好者的味蕾,而追溯其麦香源头,也与“水疗”有着密不可分的关系。

作为酿酒师,我们会将漂洋过海运来的麦芽沐浴净身。在微波的轻拂下,粒粒大麦饱受旅途疲惫的身体舒展开来,所有的灰尘、杂质一扫而光,被冲洗得一干二净。

然后是舒服的浸泡。在“漩涡池”里,洗麦槽用强烈的漩涡水流,造成回转效果,让麦芽体验身心舒畅的感觉。第三,就是“吸氧”。我们会给浸麦槽中的

大麦交替浸水和换水,从而进入一生中最高生命力的阶段,蓄势发芽。

青岛啤酒的麦芽可以享受长时间的特殊安排。洗麦阶段,安排了长时间的漂洗,比一般商品麦芽多出一倍的时间;浸麦阶段安排了几十个小时的浸泡,确保了麦芽得到深度滋养;发芽阶段,又安排了近一周的低温氧气SPA。

“麦芽做SPA,赋予青岛啤酒香醇的品质魅力。饕餮盛宴,美味飘香,当我们举杯相邀,端起一杯青岛啤酒,那浓郁的麦香无异于回归天然麦场,人与自然之和諧,沉醉其中,回味无穷。(文/黄仁宗)

附: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”中查找微信公众账号【青岛啤酒】

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?欢迎关注发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com秀出来,与大家分享。

微信网友@纠结星球人,推荐这几个美食店,您去尝过么?

早餐类:

无名肉夹馍:财西街东头无名肉夹馍店,肉嫩多汁,配上新鲜辣椒,夹在热乎乎的脆皮烧饼里,再买上碗鸡蛋汤,真是美的享受,胃里暖乎乎一整天。

烧烤类:

南湖大街巨菱枫景园南门

对面,新开了一家华晨酒家活羊烧烤,现杀的和腌制好的都有,感觉味道都不错,价钱也比较实惠,特别是老板很好,经常给打个折。不过有时候人很多,老板会很忙,不过能吃到好吃的烧烤,等等也值得。

炒菜类

东都宾馆东侧的鼎新水饺,从小就经常吃,味道一直没有变过,现在吃起来,吃的不仅是饭菜,还是儿时的回忆,一个人去的时候,会点上糖醋里脊和水饺,味道回味无穷。不过中午人会不少,尽量错开时间比较好。(胡阳)

秀下拿手菜

尝尝我做的香椿芽

初春刚到,万物复苏,香椿就冒出了嫩嫩的芽了,香椿芽鲜嫩美味,有着“树上蔬菜”的美誉。在每年的清明前后,头茬椿芽即可采食,只要吃过,就会再也难以忘怀。今天刘女士就为朋友邻居做了一道椿芽菜品。

4日,家住七里社区的刘女士,为邻居朋友做了一道干炸香椿,让邻居朋友一起来品尝,味道可谓是鲜香可口,营养丰富。刘女士说,“朋友刚送来的第一茬香椿芽,做个拿手的干炸香椿给邻居朋友尝尝。”

首先刘女士先把香椿洗净焯水,沥干水分,打上鸡蛋,混匀,用盐腌渍,之后把腌制好的香椿沾上干面粉,放油锅炸制金黄色出锅。“最嫩的椿芽应该是最早长出来的,有5-7公分长,10公分以上的就有些老了。”刘女士说。

干炸香椿做好了,邻居朋友吃后都赞不绝口,“我平时做的干炸香椿,炸出来还可以,过一会就软了,一点也不酥了。”邻居王女士说,“小刘做的干炸香椿又酥又香,比我做的好多了。”

做出来的香椿芽怎么能保持香酥呢?原来是有妙招的,据刘女士介绍,油锅置火后,烧至五成热,将香椿一根根挂好糊,下油锅炸,炸至鼓起时捞出;再将油烧至七成热,将炸好的全部香椿倒入油锅,拨散,翻转炸至金黄色时,这样炸出来的香椿芽会香酥可口。(胡阳)

相关链接

椿芽,有红、青两色,红者叫香椿,青者叫菜椿,尤以红椿为佳,香。椿芽,长到大半拃的时候,采下来最好嫩、脆、香、鲜。再大就“老”了,而是椿叶了,味道差,且梗秆已成,吃起来像吃柴草。

