



青島啤酒 特约

舌尖上的文化

泰山地区栽培板栗,已有500多年的历史,早在明清时期就定为“贡品”,目前在岱岳区下港、黄前两乡还保留着几棵明代栗树,民国以来,蜚声国际市场。泰山板栗,产于山东泰安独特的地理位置及环境气候,培育出的板栗果实表皮光亮,子粒均匀,水分低,矿物质含量多,富含热能蛋白质,脂肪微量元素,纤维素为我国乃至世界各地食用之冠,被誉为“泰山甘栗”。糖炒栗子是泰山传统名吃,还可加工成栗糕、栗饼等。(胡阳)

栗果实表皮光亮,子粒均匀,水分低,矿物质含量多,富含热能蛋白质,脂肪微量元素,纤维素为我国乃至世界各地食用之冠,被誉为“泰山甘栗”。糖炒栗子是泰山传统名吃,还可加工成栗糕、栗饼等。(胡阳)



甜蜜是阳光的颜色,融进了时间,催熟了果实。我们行走在岁月里,行走过雨雪风霜,对于甜蜜的向往,更加成为一种潜入身心的体验。而有一种食物,当它与我们的味蕾相遇,关于阳光和岁月的一切向往,也仿佛即刻苏醒了在眼前。

烹饪小妙招

烹饪大神们,你有做饭的独门绝技吗?你有烹饪小妙招吗?欢迎发送邮件至小便邮箱1922177589@qq.com,与大家分享你的经验与技巧。

微信网友@胡Xiao闹推荐了这几个小妙招,大家可以试试哦。

蛋清料酒让肉片变嫩:很多人在做饭时,可能会有这种疑问,怎么才能肉片做出来口感嫩,首先,在肉片中加入料酒,用手抓肉片,保证料酒被肉片完全吸收,然后再倒入蛋清,继续用手抓,同样保证蛋清被完全吸收,最后再加入一点盐,放置两分钟就可以下锅了,做出来的肉片口感鲜嫩。

开水让大蒜更容易剥:不少人做饭的时候,少不了用葱姜蒜,也有不少人觉得剥大蒜很麻烦,其实一旦掌握了方法,是很方便的。其实把干大蒜在开水里一烫,就可以很利索的剥去大蒜皮,然后用刀背压扁大蒜,就可以很快捷地切成蒜粒了。(胡阳)

糖炒栗子

泰山板栗又名明栗,主产于泰山及徂徕山,果实大小均匀,壳薄,内皮易剥,色泽光亮,肉质细,香甜可口。糖炒栗子、栗子糕、栗子饼和栗子炖鸡等,风味独特,很受消费者欢迎。

栗子原是深棕色的,用巨大的搅拌机和着黑色的炒栗石不停地炒,然后往里倒糖浆,糖炒栗子就出锅了。

“老婆是糖炒栗子绝对的忠实粉丝,每天下班都要给老婆带回去一份。”下午6点多钟,李先生已经在东岳大街一家糖炒栗子超市排了10分钟的队,为的就是满足老婆的爱好。别小看这些街头巷尾的小栗子店,销售旺季的时候,栗子店的生意会异常火爆。

正规糖炒栗子的做法是使用麦芽糖和植物油翻炒,现在则多用糖稀,这样炒出来的糖炒栗子摸起来黏手,味道甜美,有栗子的清香。“近几年一些不良商贩为降低成本,让栗子的



卖相好,使用石蜡代替糖来炒栗子。石蜡是一种工业用原料,有一种特殊的油味,食用后对人体有害。”一家糖炒栗子店老板王女士说,“市民想吃糖炒栗子,要到有正规营业执照的炒货店购买,不要认为栗子皮越亮越好。”

“栗子有健脾养胃、补肾强

筋、活血止血的作用,但是吃栗子生吃很难被消化,熟栗子容易产生饱腹感,所以一次不要多吃。”泰医附院急诊科主任史继学说,“鲜栗子容易变质霉烂,霉变的食物就会有强烈的致癌作用。另外,栗子的糖分含量较多,糖尿病、血脂高和血糖高的人,尽量是少吃。”(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@开晓晨推荐这几个美食店,您尝过么?

挡不住排骨:在现代中学、岱北市场东头附近有一家挡不住排骨店。上初中时,就已经有了,因为家在附近,经常路过这里,每到饭点的时候,店里就会爆满,但是丝毫不会影响上菜的速度。店里主打各种排骨,我吃过酱排骨和椒盐排骨都不错,最重要的是实惠。

大润发烤肠:在大润发1楼东北角角落有一家小吃店,麻辣烫、饮料、各种小吃。每次去大润发,不管吃饭了还是没有,都会买根这里的烤肠,纯肉的,而且大部分全是精肉,非常有嚼头,还略有甜头,诱惑力超过任何食物。(胡阳)

齐鲁晚报·今日泰山 我们一直在您身边

山东能源新矿集团华新地产

华新·新干线

齐鲁晚报 华新·新干线

情定三月三, 缘聚新干线 大型公益相亲会

4月12日-13日 南湖公园

与您甜蜜相约

报名电话: 0538-6982116/8388888

华新·新干线

89-150平米全明美宅·全CL建筑体系社区

筑家热线: 0538-8388888

项目地址: 灵山大街西首(高铁站对面)



扫描二维码获取 华新·新干线微信公众账号

扫一扫, 获取更多精彩内容



齐鲁晚报·今日泰山微信二维码



齐鲁晚报·今日泰山网站二维码