TSINGTAO 青島啤酒 特约

舌尖上的文化

挂炉烤鸭

明初年间,老百姓爱吃南京板鸭,皇帝也爱吃,据说明太祖朱元璋就“日食烤鸭一只”。宫廷里的御厨们就想方设法研制鸭馔的新吃法来讨好万岁爷,于是也就研制出了叉烧烤鸭和焖炉烤鸭这两种。

相传,随着明成祖(即朱棣)篡位迁都北京后,也顺便带走了不少在南京烤鸭的高手。在嘉靖年间,烤鸭就从宫廷传到了民间,老“便宜坊”烤鸭店就在菜市口米市胡同挂牌开业,这也是北京第一家烤鸭店。

在1864年,京城名气最大的“全聚德”烤鸭店也挂牌开业,烤鸭技术又发展到了“挂炉”时代。它是用果木明火烤制并具有特殊的清香味道,不仅使烤鸭香飘万里而且还使得“北京烤鸭”取代了“南京烤鸭”。

每每看到刚刚出炉的外观饱满、枣红油亮、香气逼人的烤鸭时,当你欣赏片鸭师为您当堂做片鸭表演时,您是否有一种在欣赏一幕艺术杰作?更有一种大饱口福之冲动呢?其实,说到烤鸭,我们首先应了解,烤鸭文化。

烤鸭由中国汉族人研制于明朝,是当时的宫廷食品。用料为优质肉食北京鸭,果木炭火烤制,色泽红润,肉质肥而不腻。经过一百多年来的风风雨雨,经过几代人的改良,才逐渐形成了中华美食—北京烤鸭。

北京烤鸭不仅属于北京的美食,现在泰城大街小巷都可以买到北京烤鸭。“正宗的北京烤鸭在用料、制作工艺、和片鸭配料方面都很有讲究。”通天街一家北京烤鸭店张师傅介绍说,鸭子的品种必须选用北京填鸭,是做北京烤鸭的唯一原料鸭,填鸭是采用人工填喂催肥的鸭,肉质细嫩,瘦肉率高,烤制出来的烤鸭才会美观大方,肌肉丰满,皮酥肉质嫩。

泰城北京和平门烤鸭店的刘师傅,正在用传统的方式烤制烤鸭。“正宗的北京烤鸭在选料上必须是北京填鸭,采用明火挂炉烤制,挂炉内的木材是精选的果木,凭借炉壁的热力将鸭子烘烤而熟,而整个过程并不见明火。”经理关霞介绍说,烤制鸭子的时间为45分钟,刚出炉的烤鸭全身为均匀的枣红色,飘逸着果木的清香,再搭配荷叶饼和葱酱食用,这也是最受欢迎的一种吃法。

北京烤鸭已是名扬世界的美食,在多年的传承中,人们研究出不少吃法,人们经常说的“一鸭三吃”就是其中一种,首先,一吃片下的鸭脯皮,配以白糖、蒜泥食用,刚刚烤制出来的鸭脯皮入口即化。二吃鸭脯肉,配以荷叶饼、葱酱、黄瓜条食用,口味让人回味无穷。三吃剩下的鸭架,可以做汤、椒盐、酱爆和辣炒,人们可根据个人口味来选择。

“优质烤鸭以体型饱满、颜色均匀,以呈枣红、焦黄为佳,无血染痕迹、皮质厚,皮层酥脆,外焦里嫩,有入口即化的感觉,一刀片下去就能闻到香味,并带有一股果木的清香。”关霞说,“对于包装的烤鸭,我们可以从外包装上看,内包装都应该是全透明的,规格大部分分为半只装和一只装两种,如果发现内装烤鸭和袋上规格不符,或者是添加了甜面酱、鸭肉块或是碎肉一类的,那就可以初步判断为次品。”

文/图 胡阳

泰安有啥特色菜,哪些小店一招鲜,媳妇有啥拿手菜?烹饪大神们,你有做饭的独门绝技吗?你有烹饪小妙招吗?欢迎发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com秀出来,与大家分享。

有家小吃店

微博网友@lowtide-huy推荐这几个美食店,您去尝过么?

陕西扯面:在金桥对面,有家门面不大的陕西扯面,别看名字那么朴实,做出来的食物可是一绝。有臊子面、油泼面、鸡蛋面等等,还有陕西凉皮、肉夹馍等陕西特色小吃,个人感觉比较正宗,但是肉夹馍的价格比较贵一些。

盖食英雄:教场街中断路西有个盖世英雄,老板很有想法,就餐环境不错,店面虽小,“五脏俱全”,还有无线网可以免费使用,那里的经典牛肉盖饭、照烧鸡肉饭、秘制红烧肉饭都很不错,不喜欢吃肉的,也有素菜的盖饭,还有秘制老干牛肉酱,吃完真的很满足。

(胡阳)

烹饪小妙招

新浪微博网友@海贼王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,怎么才能让肉片做出来口感嫩,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。

不同肉类腌制有区别:腌制各种肉类,是不少家庭烹饪时常用的手法,如果是为了让肉质变得嫩一些,可以加点水淀粉,如果是用于去腥,可以放入料酒和姜。用于入味的自然是盐了。为了上色可以放少量的糖和酱油或老抽、腌制肉类的时候一般是水淀粉、料酒和盐,这些是不能少的,其他的视情况而定。生粉一般要后放,因为如果先放生粉再放别的调料,肉就不入味了。

淘米水可去除菜上部分农药:蔬菜买回家都要清洗,因为怕有残留的农药,所以一定要在水里反复清洗,可即使使用浸泡法,过十分钟后最好也要换一次水。但是还有一种方法更为方便有效,那就是用淘米水洗菜,用淘米水洗菜可以去除残留在蔬菜上的部分农药。因为现在大多人会用有机磷农药杀虫,这些农药一遇到酸性物质就会失去毒性。蔬菜在淘米水中浸泡10分钟,再用清水洗干净,就能使蔬菜残留的农药成分减少很多。(胡阳)

品麦师—啤酒麦香背后的守望者

青岛啤酒在制麦环节就涉及达1115个检测点,这还只是酿造一杯啤酒成千上万次工序当中的小小一隅。生产麦香馥郁的青岛啤酒,还要在大麦甄选、浸泡、发芽、焙焦等的每一个节点,青岛啤酒都会进行品评,由此形成一种职业——品麦师。

因为品麦师的工作直接关系到啤酒的麦香是否天然纯正,因此作为青岛啤酒酿酒师,作为对整个质量体系的把关人,我们对品麦师的选拔有着“苛刻”的条件:合格的品麦师必须具备对香气和口味的高度敏感,甚至要优于进口仪器的风味灵敏度,以及谙熟麦汁风味中各主要风味的特点等综合素质。

作为品麦师,大麦的选择对于啤酒的品质起着至关重要的作为,他们要对大麦品种以及发育水平、营养状况、健康程度进行全面检测,只有最优质的大麦才能进入青岛啤酒的酿酒工厂。

对于准备酿造啤酒的大麦还需要经过前期的浸洗,每一个指标都要具体的量化,以保证大麦的品质与清洁度。浸洗后的大麦进入发芽程序,品麦师对于麦芽生长环境的温度、湿度、氧气、通风都要严格控制,以保质麦芽得到最充分的营养。最后,麦汁的品评要经历闻香与口尝两道“关卡”,“酸甜苦辣”都要经历味蕾的雕琢。

身为青岛啤酒品麦师,他们用千锤百炼的“品麦”技艺,完成了对每一滴啤酒的“精雕细琢”,才酿出了青岛啤酒独特的麦香,成就了青岛啤酒走向世界、香飘四海的黄金品质。

(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】