



青島啤酒 特约

要统计中国菜的菜品数量,毫无争议的要划分菜系,也是一件几乎不可能完成的事,烹炒煎炸蒸、火候,食材,调料。有时候,这些显得简单,有时候却又无比复杂,在泰城的厨房里,藏匿着什么样的秘密?是食材、佐料、调料的配方?是对时间的精妙运用?是厨师们千变万化的蒸制手法?都不是一道简单的数学题。

酱骨头

在泰城,亲朋好友,聚在酱骨头店中热热闹闹,大口啃着骨头肉,一起喝酒聊天,岂不快哉。

酱骨头算是东北的一道传统名菜。根据主料的不同有酱脊骨、酱排骨,和酱棒骨。这几种原材料有一个共同的特点,就是经得起长时间的炖煮而肉质不会发柴、发死。其中又因为猪脊骨经炖煮后口感最为软糯,啃起来也更有乐趣而最受欢迎,它以一种不拘小节的态度,给人们美味的馈赠。

在泰城,人们对啃酱骨头的热情不言而喻,在各大酱骨头店,甚至各个饭店里,都会制作酱骨头,座无虚席就是对美味很好的诠释。

“和一些红烧菜、红卤菜相比,酱骨头在调料使用上基本没有什么大不同,主要特色来自对主料选用。”泰安宝丰酒楼师傅介绍说,做酱骨头要选用带活肉的骨头,大块的肉经炖煮后往往会更加鲜美,肉香扑鼻。

制作酱骨,先将大块猪脊骨略洗,放入大盆中加满清水浸泡约6-12小时,冲洗干净的骨头放锅中加水没过猪骨,加入大葱、八角、花椒、桂皮,香叶,老抽,酱油,白糖等佐料,再加上拍开的生姜数块,大火烧至汤开后加精盐适量,转中大火敞盖炖约30分钟后即可。“卤汁需较咸才能使酱好的骨头充分入味,所以用盐量要大一些。”巨鼎酱骨土菜馆工作人员说,“最后中大火炖目的是将汤汁略收,使肉骨头进一步入味。”

吃酱骨头,无任何讲究,酣畅淋漓,吃得爽才是硬道理,开吃当然要先吃肉了,带上一一次性手套把肉啃干净,包含汤汁的肉在嘴里让人意犹未尽,然后拿吸管吸出酱骨头内的骨髓,可谓一骨两吃,两种口感和味道。

文/片 本报见习记者 胡阳



懒人厨房

美味煎饺



对于吃货来说,吃到美味是他们最开心的时候,但有时经常纠结于做饭麻烦,不做饭嘴馋的吃货也不在少数,即使家里有速冻水饺也嫌弃水煮水饺不够美味,今天就让小编带给你一份懒人菜谱,用速冻水饺制作出既美味又省事的美味煎饺。

首先要准备速冻水饺、电饭锅、食用油和清水,在电饭锅内锅里倒入一点油,抹匀锅底,然后平放饺子在锅内,最后放水。清水没过饺子的一半就好,千万不要太多。放好以后就可以按煮饭键了。当水煮的差不多了,饺子底已经有点焦了的时候,就开始用勺子轻轻把黏在锅底的饺子弄松点。然后就开始按照自己喜好煎饺子。因为电饭煲在一定温度的时候就会跳至保温暖。因此你想煎饺四面金黄就需要用手按着cook键再进行煎饺子的步骤。不停地翻面煎。最后就是完美的煎饺子了。真的很好吃哦。

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?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,与大家分享你的经验与技巧。

微信网友@龙五推荐了这几家小吃店,大家可以试试哦。

回味从前:迎胜中学往西一点的小路往北走,通往圣源美郡的那个路,路西有一家回味从前,店里装饰挺复古,菜品里大力推荐甜蜜蜜,非常好吃。

地锅:吃地锅,推荐要去山上红门停车场那个路紧着往东走,过了武家寨,路北的鑫华园啊,那里的羊肉,我想着想着口水都要流出来了。



CCTV5 | JAC 江淮汽车

瑞风 S5 想想还是 Ta 好

GO! GOAL!! 购!!!
幸运七星彩,月送七台车!



两年无息 轻松贷购



- 亲靛造型:运动大气、现代时尚、流畅精致设计理念,运用线和面,形和体,光和影的造型语言;
- 智能科技:高于五星的安全设计、高效澎湃的环保动力、高科技的人性化配置;
- 白金传动系:强劲节能的T动力发动机,搭载着传动效率令人惊叹的6MT,万般路况轻松驾驭;
- 五星服务:安心畅享5年15万公里超长保养,尊贵体验江淮乘用车“一家亲”亲情服务;



ESC
车身电子稳定控制



TCS
驱动力防滑



HBA
自动辅助制动



HDC/HSA
陡坡缓降/辅助上坡起步



EPS
电子助力转向

泰安金瑞江淮4S店

销售热线: 0538-8168777 售后服务热线: 0538-6113179
地址: 泰安104国道华君汽车城江淮展厅

