“私房菜”栏目征集烹饪达人啦!

只要您敢SHOW 我们就敢见报

本报讯(记者 崔岩 实习生 衣柯静) 你可是热爱生活的美食达人?你是否对美食有着别样的情结?即日起,《文东社区报》“私房菜”栏目开始征稿啦,我们将走进社区,寻找您和您身边的烹饪达人。

吃是一种生活态度,而在家做吃的,其实就是对于生活的一种琢磨,一种品位。对于生活有不同感受的人,做出的美食,一定会有着不同的结果……如果您有祖传烹饪绝技,或者您有自创独门小菜,现在都可以一展身手。

“私房菜”给爱好厨艺的您一个最佳的展示平台。只要您擅长烹饪,不论菜系,不论中餐西餐,不论大餐或是小菜,不论性别,不论年龄,只要您敢秀,我们就敢登报!

不要犹豫了,赶快拿起铲子,端起锅,用美图、美文记录下来您最精彩的厨艺,还有您和美食的故事,与社区报的读者一起分享您的美食心得体会吧。

我们为您提供了多种投稿方式:1.将文字图片发送至邮箱:wendongsqb@163.com;2.拨打齐鲁晚报24小时热线96706126,或者关注张刚大篷车官方微信公众号“qiludapengche”,留下姓名、所在社区和联系方式等个人资料,我们的社区记者将与您进一步联系;3.到您所在的社区居委会报名,留下相关资料。我们将择优刊登,与大家一起分享美食、交流经验、创造快乐、互相学习!

本期私房菜,和平路社区陈铭来推荐

最美食物,不过鲅鱼饺子

文/片 本报记者 崔岩

“只要吃一口,根本停不下来”

水饺是一种很有讲究也很有味道的居家美食,一直就有“好吃不如饺子”、“饺子就酒,越吃越有”的说法,逢年过节吃饺子,也寓意着生活越来越好。

而鲅鱼,是咱们经常吃的一种鱼类,煎、炒、烹、炸、炖、煮、烤无所不能的鲅鱼真是一种让人垂涎三尺的美食。今天,和平路社区的居民陈铭就给大家来介绍介绍如何烹制鲅鱼水饺。

“鲅鱼的肉厚并且刺少,这种肉质更适合包饺子,鲅鱼饺子更是胶东地区的特色水饺。它讲究汁足味鲜,馅大皮薄。”老家是威海的陈铭介绍说,“鲅鱼饺子汁要多到不能再多,馅要大到不能再大,皮要薄到不能再薄,味要鲜到不能再鲜的程度,这才符合正宗鲅鱼饺子的特点。”

鲅鱼水饺的做法比较讲究,先把肉从鱼的身上片下来,之后洗净去皮,为的是去除其中的腥味,把洗净的韭菜准备好。剁鲅鱼馅的时候加入葱姜并且最好加少许肥肉,这样也是为去除腥味,剁好了馅就要进行打浆。

“打浆这一步很关键,必须始终朝着一个方向搅拌,这样包出来的鲅鱼饺子在口感上才会鲜而不腥、软嫩无比。”陈铭开玩笑地说,“鲅鱼饺子实在太好吃了,只要尝一口,根本停不下来。”

最佳伴侣——凉拌黄瓜做法大全

蒜末拌黄瓜

材料:两根黄瓜、两瓣蒜、麻油、白醋、盐、味精、糖。

做法:将黄瓜洗净切成块,放进餐盆内,放入葱花、蒜末、食盐、味精,腌制10分钟。然后倒出水分,用少量花生油将部分蒜末炒出香味,倒入适量的醋,最后把辣油倒入腌制好的黄瓜上。

麻酱拌黄瓜

材料:黄瓜200克,食醋、食盐各5克,麻酱20克、味精1克。

做法:麻酱放入碗中,撒入食盐、味精,用凉开水调匀待用。黄瓜洗净切成细块,入沸水中焯一下,捞出放盘中。将调好的麻酱浇在黄瓜上,加入食醋拌匀即可。

醋黄瓜

材料:嫩黄瓜500克,醋、白糖、精盐、香油各适量。

做法:将黄瓜除皮,去心清洗干净,切成5厘米的长条条,再放入沸水中氽透,捞出,拌上精盐腌20分钟。将腌制好的黄瓜挤干水分,放入碗中,用醋、白糖、香油拌匀,即可食用。

韩式凉拌黄瓜

材料:黄瓜400克、韩式辣椒粉1小勺、韩式酱2小勺、糖2小勺、葱两根、白醋1小勺、香油2小勺、大蒜2瓣。

做法:黄瓜切成薄片,加盐腌制30分钟,把蒜泥和韩式辣椒粉和葱拌好,加入韩式辣酱,香油,醋,熟芝麻拌好,再把腌好的黄瓜去水,倒入调料。

鲅鱼饺子做法步骤

1、将饺子皮的材料:面粉400克、盐2克、水210克混合,揉成光滑的面团,盖湿毛巾放入密封的地方饧半小时。

2、鲅鱼用刀从尾部贴近脊骨向头部推去,靠近鱼鳍处竖切开;翻过鱼身,片下另一侧鱼肉;去除内脏和头尾,清洗干净,控干水分。

3、韭菜择洗干净,控干水分备用。花椒冲洗一下跟热水混合,放凉成花椒水备用。葱洗净切成段,姜洗净拍破,放在容器中,加入水混合成葱姜水备用。

4、鱼皮朝下,用刀子或者汤匙刮下鱼肉,鱼皮以及筋络扔掉不要,鱼肉放入大碗中备用。

5、全部的鱼肉刮下来后,将韭菜切末,加入鱼肉中,再依次加入生抽、料酒和盐,然后将泡好的葱姜水加入其中,每次加大约两三勺,每加入一点都不断搅打至鱼肉上劲,让葱姜水完全被鱼肉吸收。每斤鱼肉最多可吸收葱姜水200-500克左右,看喜好程度和搅打的程度来决定。加完葱姜水后,加入花椒水,也是分次加入,每次加完就搅打均匀至鱼肉紧致。

6、最后加入蛋清,搅拌均匀,再加入香油也搅拌均匀,搅拌好的肉馅比较软,但是很有弹性,如果没有弹性,说明搅拌得不够,要再用力些。

7、面团饧好后,分割成三五小块,拿出一块分剂子,擀皮,剩下的仍密封饧制。

8、锅中大火烧开水,水开后下入饺子,用炒勺顺锅边搅动推动饺子转起来,以防粘锅,盖上锅盖儿,大火煮至沸,添一小碗冷水,继续盖盖儿煮,共添三次冷水,见表皮鼓起有弹性即可关火出锅。

小窍门

1、鱼皮,内脏和鱼血一定要去除干净。

2、搅打鱼馅时,水要一点点添加,水分充分吃进之后再添加下次。

3、韭菜馅等包时添加,稍微搅拌,不要过分搅打。