无辣不欢 爱吃辣的你不能错过

无辣不欢!总有那么一部分人少了辣椒这一味调剂,吃什么菜都觉得淡而无味。他们恨不得顿顿有辣椒,餐餐有辣味!中国人最能吃辣的地方或许就数四川、湖南和贵州了。三者皆嗜辣,正宗的四川风味菜以麻辣为主,湖南的口味也是辣却少了一点麻,而贵州人的菜则以酸辣为名。在人们的传统观念里,南方人食辣比北方人厉害,俗话说:“湖南人不怕辣,贵州人辣不怕,四川人怕不辣,湖北人不辣怕。”

世界上最辣的辣椒是产于印度东部的“魔鬼椒”,它比美国加州产的红色“沙维纳”灯笼椒还要辣上一倍!从颜色上讲,辣的程度与辣椒的颜色有一定关系,一般红色辣椒要比绿的辣,绿的则比紫色、黄色、黑色辣椒辣,这是因为辣椒在成熟时都会变成红色,辣味最强。黄色、紫色辣椒等大多为甜椒。中国最辣的辣椒是云南景颇族地区出产的涮辣椒。据测定,它的辣度至少相当于朝天辣椒的10倍,只要把它在汤里涮几下,汤就染上辣味,一只涮辣椒可用上多次。

辣椒无论是做辅料还是调味,入菜后从色泽上就能勾起你的食欲。吃到嘴里更是满口辣爽,精神都为之一奋。水煮鱼、烧鸡公火锅、毛血旺、夫妻肺片这些从端上桌的那一刻起,你是不是也会被满盆的辣椒给吓到?辣子鸡丁、麻婆豆腐、回锅肉、宫保鸡丁等虽不在辣椒的数量上给你以震撼,但其独特的口味却抓住了广大食客的胃,成就了餐桌上必点的一道菜!

在这里我要喊:嗜辣,我们要辣得过瘾;嗜辣,我们要辣得健康;我们是嗜辣族,只要是辣,放马过来!

水煮鱼

麻婆豆腐

麻婆豆腐

麻婆豆腐,之所以要把它放到第一个来讲,是因为别看它简简单单,但是想要做出真正的麻婆豆腐真的很不容易。麻婆豆腐是我国八大菜系之一的川菜中的名品。主要原料由豆腐构成,其特色在于麻、辣、烫、香、酥、嫩、鲜、活八字,称之为八字箴言。这八字箴言看着容易做着难哪,一般人能做出其中三味(麻、辣、鲜),也只能说他做的是麻辣豆腐,但绝不是麻婆豆腐。能把麻婆豆腐做到炉火纯青的地步,那他离高级厨师也不远了。

细说麻婆豆腐的八字箴言。麻,指豆腐在起锅时,要洒上适量的花椒末。花椒要用汉源进贡朝廷的贡椒,麻味纯正,沁人心脾。如若别地花椒,麻味卡喉,令人气紧,谁还会有食欲,谁敢再夹豆腐?辣,是选用龙潭寺大红袍油椒制作豆瓣,剁细炼熟,加以少量熟油海椒烹烩豆腐,又辣又香。烫,就是起锅立即上桌,闻不到制豆腐石膏味,冷浸豆腐的水锈味,各色佐料原有的难闻气味,只有勾起食欲的香味。酥,指炼好的牛肉馅子,色泽金黄,红酥不板,一颗颗,一粒粒,入口就酥,沾牙就化。嫩,指的是豆腐下锅,煎氽得法,色白如玉,有楞有角,一捻即碎,故住宅大多用小勺舀食。鲜,指全菜原料,俱皆新鲜,鲜嫩翠绿,红白相宜,色味俱鲜,无可挑剔。活,是陈麻婆豆腐店的一项绝技:豆腐上桌,寸把长的蒜苗,在碗内根根直立,翠绿湛兰,油泽甚艳,仿佛刚从畦地采摘切碎,活灵活现,但夹之入口,俱皆熟透,毫无生涩味道。

辣子鸡丁

水煮鱼

水煮鱼:又称“江水煮江鱼”,系重庆渝北风味。看似原始的做法,实际做工考究——选新鲜生猛活鱼,又充分发挥辣椒御寒、益气养血功效,烹调出来的肉质一点也不会变韧,口感滑嫩,油而不腻。既去除了鱼的腥味,又保持了鱼的鲜嫩。满目的辣椒红亮养眼,辣而不燥,麻而不苦。“麻上头,辣过瘾”,让水煮鱼在全国流行得一塌糊涂。

水煮鱼是麻辣诱惑的看家菜,肉鲜味美,备受青睐。而水煮鱼味道的好坏关键正是取决于麻椒、辣椒等原料的质量。

做水煮鱼一般选草鱼来做,这是因为草鱼的鱼肉多而厚。做水煮鱼可以更好地将肉片下来。而且草鱼的肉质也很鲜美,营养价值也高,能够很好地吸收其他材料的味道。

干红辣椒:麻辣诱惑水煮鱼用的是一种俗称为“子弹头”的干红辣椒。它产于山城重庆,是立秋前后采集的鲜品干制而成的,此时的辣椒身长、肉厚、色鲜、籽少,辣味正并带甜,质量最佳,煮在高温的红油之中也不会变黑发焦。

麻椒:而与之搭配的麻椒则更为讲究,只有贵州出产的麻椒才能熬出那种特殊的麻味。此种麻椒的果皮具有特殊的香气和强烈持久的麻味。

用这些特殊的辣椒和麻椒做出的水煮鱼吃到嘴里是香中带麻辣,而绝非干辣呛鼻。

辣子鸡丁

辣子鸡丁:川东一道着名的江湖风味菜,因缘于歌乐山而故名。干辣椒不是主料胜似主料,充分体现了江湖厨师“下手重”的特点。经巴国布衣厨师精心改良后其口味更富有特色,成菜色泽棕红油亮,质地酥软,麻辣味浓。咸鲜醇香,略带回甜,是一款食者啖之难忘的美味佳肴。

辣子鸡丁以快炒和脆嫩着称。要做好这道菜,油多和火大尤其重要,只有这样的急炒才能保持鸡肉的鲜嫩。辣子鸡丁的主要原材料当然是鸡丁,其他还有花生、红辣酱、白糖盐、酱油、葱、参姜、大蒜、食用油、小苏打、青红椒、豆瓣酱等。烧成的鸡丁颜色鲜亮、入口香嫩,同时花生香脆,新鲜微咸。

宫保鸡丁

宫保鸡丁,川菜传统名菜,一般认为由清朝四川总督丁宝桢所创。由鸡丁、干辣椒、花生米等炒制而成。由于其入口鲜辣,鸡肉的鲜嫩配合花生的香脆,广受大众欢迎。尤其在英美等西方国家,宫保鸡丁“泛滥成灾”,几成中国菜代名词,情形类似于意大利菜中的意大利面条。

其做法如下:取嫩仔鸡脯肉,将肉拍松,剞上3毫米见方的十字花纹,再切成2厘米见方的小块,加盐、酱油、湿淀粉拌匀。花生米炒熟晾凉后去皮,将去籽干红辣椒切成2厘米长的段。把白糖、醋、酱油、味精、肉汤、湿淀粉一同放在碗中调成芡汁。净锅加底油烧热,先下入花椒,炸出香味后捞去花椒,下入干红辣椒段迅速炒成棕红色,放入鸡丁炒散,烹入料酒炒一下,再加入姜、蒜、葱末炒出香味,速倒入调味芡汁,汁沸加入花生米,颠翻炒匀即成。

回锅肉

回锅肉素有“川菜之王”之称。又称熬锅肉,传说这道菜是从前四川人初一、十五打牙祭(改善生活)的当家菜。川人家祭,多在初一、十五,煮熟的二刀肉乃是祭品的主角,俗称“刀头”。家祭事毕,正当“刀头”温度适中,老成都俗话说:“好刀敌不过热刀头”是历代川厨对厨艺知识的精妙总结。

回锅肉的王位并非篡得。其一,川菜以麻辣着称,也不乏清凉境界。回锅肉行中庸之道,不偏不倚,中正仁和,颇有王者之风。其二,大妈小妹、老爸老哥衷心拥戴。没有群众基础的皇帝只能是草头王。其三,回锅肉取材简单,然颇有化腐朽为神奇之妙处。帝王多起于草莽,类也。其四,回锅作为一种烹饪方式,有诸多演绎菜品,王道大行也。其五,回锅肉香味浓烈,一家炒肉,全村过瘾,有与民同乐之风也。

本菜出锅装盘,可见肉片肥瘦相连,金黄亮油,蒜苗清白分明,虽熟仍秀。回锅肉是川人喉咙里永远的一只小爪子。在游子远走他乡,旅思难消的时候给你轻轻地挠几下。于是乎泪水与口水齐滴,双眼共红油一色。这滋味才下心头,又上舌头。