

非常食客

大家有没有这样想过:如果哪一天在烟台的大街小巷能吃到,哪怕
是改良过的全国各地具有特色的小吃和菜品,却又能让我们可以流连
忘返的味道,是不是一种奢侈呢?

搜城
你的世界从此不同
SOUCHENG

2011年11月22日 星期二

到禾七老西吃刀削面喽

专刊记者 王梓蓉

近日,记者带您走进南洪街,品尝地道的西北面食——刀削面。经一位宁夏的君君朋友介绍说,南洪街有家地道的西北刀削面,和她在家乡吃的味道一样地道。大家知道:山西人爱吃醋,国内外闻名;山西人爱吃面,举世皆知。自古以来,晋人主食乃面食,以花样多、品质好,影响大而颇为出名,故海内外早有“世界面食在中国,中国面食在山西”的说法。许多山西汉子在客人面前常常会显露一手面食“绝”活。眼前这位山西汉子李宏泰,在烟台的土地上已经做了17年的刀削面了。在李经理的推荐下,我们试吃了两款特色面食。

○牛肉汤面

“用好的调料烹饪出,高品质的刀削面。”李宏泰说:“从业

这么多年来,一直坚持山西老家的刀削面技法和口味。店子使用的陈醋一直坚持从家乡发过来的山西陈醋,像这款牛肉汤面是针对这个季节研制出的特色汤面。与其他牛肉汤面不同的是,这碗牛肉汤面里多了海带丝、豆腐丝和少许的葱花。”李宏泰介绍说:“热乎乎的一大碗牛肉汤面主要由两个部分组成面和汤。”和以往吃的牛肉汤面不一样,吃到嘴里的面不是通常细长条的面食,而是山西特色的刀削面,嚼在嘴里有足够的劲道;牛肉也不像以往吃过的那种牛肉片或块状,而是用新鲜的牛肉打成的碎末状。这样的吃法一定很新鲜很特别吧。

据李宏泰介绍说:做了这么多年刀削面来,攒了不少经验和心得。面粉中从不添加任何的添加

剂,醒好的面块需要长时间揉搓,时间越长面吃到嘴里的口感就越劲道,牛肉汤面并不是像别家面馆一样用牛骨头炖汤,而是先用牛骨头炖汤再将牛肉打成碎末放入汤中一起炖至。这样一大锅汤每天都需要炖至两次才够食客们享用,炖汤的时间至少需要2.5小时以上。难怪,吃到嘴里的牛肉碎粒货真价实的口感好呢!请大家放心的吃就好,这碗汤面不仅仅分量够足,不论是汤还是面都没有添加任何的添加剂,就连调味剂都少之又少呢!

○炸酱面

西北师傅烹制的炸酱面和我们平时吃的又有何不同呢?常做炸酱面的食客们都知道,炸酱面最重要的就是炸酱。李宏泰说:“我们用秘制的调料和常年烹制面食的经

验摸索了一款好吃的炸酱面方法。”用五花肉丁、葱段、姜末、蒜瓣加入欣和面酱不停的翻炒,待酱料气泡为止。难怪,当炸酱面一放到眼前,首先闻到的是炸酱的酱香和五花肉的肉香。记者立刻想到了儿时,母亲亲自做的炸酱面。

每当肚子咕咕叫的时候,吃着这些幸福指数极高,但又极其划算的美食时,心中充满了无比的喜悦感。对一个被四周包围的特色美食来说,在这家刀削面馆里所感受到的一切是一种健康美食的奢侈。

喜爱美食的朋友们都注意到,近年来烟台南洪街已经入驻了大大小小的特色小吃,如:四川的麻辣烫、云南米线、韩国寿司炒年糕、临沂煎饼、湖南绍兴臭豆腐、河南臊子面、西安肉夹馍、凉皮等等这些都极具地方代表的特色小吃,让喜爱美食的朋友们瞠目结舌。

地址:南洪街40号
预订电话:0535-2110674



○美女私房菜

红烧大虾

“红烧大虾”是山东胶东风味名菜。胶东半岛海岸线长,海味珍馐众多,对虾就是其中之一。据郝懿行《海错》一书中记载,渤海“海中有虾,长尺许,大如小儿臂,渔者网得之,两两而合,日干或腌渍,货之谓对虾”。对虾每年春秋两季往返于渤海和黄海之间。对虾以其肉厚、味鲜、色美、营养丰富而驰名中外。据分析,每百克对虾,含蛋白质20.6克,脂肪0.7克,钙35毫克,磷150毫克,还含有维生素A

等营养成分。“红烧大虾”历来是鲁菜中脍炙人口的名菜佳肴,其色泽之美、口味之佳,久为人们所称道。

[原料]

大对虾四对(约重1000克),白糖75克,鸡汤150克,醋、酱油各5克,精盐0.5克,味精1克,绍酒15克,葱2克,姜1.5克,熟猪油500克(约耗50克)。

[做法]

1. 将对虾头部的沙包去掉,抽去虾肠,留皮,用清水洗净。葱、姜切成片。

2. 炒锅内放猪油,在旺火上烧至八成热,放入对虾,炸至五成熟捞出。炒锅内留油50克,下葱、姜炸出香味,再放入鸡汤、白糖、醋、酱油、精盐、绍酒、味精及大虾,用微火(火靠)5分钟,取出大虾(捞出葱、姜不用),整齐地摆入盘内,然后将原汁浇在大虾上即成。



[特点]

色泽红润油亮,虾肉鲜嫩,滋味鲜美。

[关键]

要用新鲜对虾,必须洗刷干净,否则会有异味。烹制时汁要浓厚,紧包对虾,以便入味。

○鲁菜之乡佳话多之十二

胶东有个“飞刀王”

编辑手记

张允德,福山烹饪协会副秘书长兼办公室主任,一直以来热心于鲁菜文化的研究和探索,积累了大量的关于鲁菜文化的第一手资料。为了弘扬鲁菜文化,让人们更多地了解鲁菜、喜爱鲁菜,推动鲁菜,现将部分资料摘录以飨读者。

说起“飞刀王”来,我国上世纪曾有个电影叫《小李飞刀》,讲的是小李的飞镖又快又准,无人能敌。而我们说的这个“飞刀王”是厨师做菜用的刀,指的是刀法。“飞刀王”的名声在二十世纪五六十年代的烟台一带,乃至胶东半岛和山东烹饪界可说是娴熟于耳,众人皆知。此人名叫王传选(又名王新甫)。

王传选是鲁菜之乡福山门楼诸留杨村人。他小时候就爱舞蹈弄枪的,时不时地拿母亲的菜刀比划,想练一手好刀法。乃至长大成年后家人就托人把他送到青岛有名的鲁菜馆“顺兴楼”学习厨艺。在顺兴楼,他寡言少语,默默学习厨

技。掌柜的看他常爱练刀,就叫他到墩上干活。他潜心研究,刻苦练习,脸盆大的菜墩成了他整天寸步不离的亲密伙伴。辛勤的汗水、苦苦的磨练,在名师的指导下,他终于练成了一手精妙绝伦的刀工活。1956年,王传选从青岛回到烟台著名饭店“松竹林”工作。他主持的菜墩,工作起来要求极其严格,标准规格丝毫不马虎。经他的手切割的做菜原料无论是猪、鸡、鱼肉主料,还是各种蔬菜配料等,从来都是块、片、条、丝、丁,样样过的硬,一丝不苟,真是块是块,条是条。说块,大小厚薄规整均匀,绝不大的大、小的块;论条,粗细扁圆,整齐划一,

绝无粗的粗、细的细的现象发现。他刀下的象眼、马蹄、花刀等刀法无不精妙至极,真可谓是刀下生花,墩上绽放。他精细娴熟的刀工,赢得了同行的佩服和宾客的赞赏。他的两手绝活令人无不叫绝,大饱眼福。

其一是,脊背上切割肉丝:他将一块用水浸洗的绸布铺在卧躺人的后背上,然后将肉块放在绸布之上,只见他手起刀落,不轻不重地一刀刀把一大块整肉切割完毕。当卧躺人起身时,只见他脊背上丝毫无见刀痕,而再看切过的肉丝时,那肉丝条条整齐、丝丝不粘,最后迎着太阳光照看,那铺过的绸布则是毫发无损,完整如旧。

其二是,二分钟剔生鸡:他拿过一只洗净的生鸡,手舞飞刀,一刀刀割其要害处,有条有理,先后有序地切割着,其速度之快令人瞠目。只需短短的二分钟,一只生鸡切割完成。检查切割过的生鸡,结果是骨肉分离清晰,毫无连带余留。

刀工过硬、一身绝活的“飞刀王”传选一时成为烟台烹饪界的盛传佳话和宾客们茶余饭后之美谈。

这正是:
鲁菜之乡王传选,
精妙刀工令人叹。
绸布切肉鸡剔骨,
奇绝双艺美名传。

文/张允德



美食帮

“美食帮”开始征集会员啦,如果您是爱好烹饪的读者,如果您喜欢分享美食,如果您在美食的制作中常遇到不解的烹饪难题,那么您就加入这个QQ:1780998007或者拨打这个电话0535—6905532告诉我们您烹饪上的难题,我们有强大的阵容力量帮您一一解答,如果幸运还会有精美礼品等着你哟!

做姜汁蛸 怎样掌握火候

主持人 王梓蓉

特邀嘉宾 王大厨美食养生馆

主厨 王永光

近日,记者接到美食帮的读者龙口胡先生的电话,胡先生询问他对姜汁蛸(蛸其实对八爪鱼、章鱼的叫法)的火候掌握不好,想请我们美食帮尽快地帮助他。胡先生说:“我以前一直做不太好——火候掌握不好,不是老了就是没焯到时候。最近,我们龙口这边的鱼市上又开始有新鲜的蛸了,我实在是忍不住想吃。”和胡先生有同样失败经历的朋友们,不妨试试下面的做法。

本期嘉宾王永光说,新鲜的蛸吸盘吸力惊人,加工比较简单只要把蛸切为寸长的条儿就可以了。另外切一些绿色的葱条,这葱条就是检验蛸的火候的重要参照物,当绿色的葱条有点变软且变得鲜绿的时候,不要犹豫,赶紧把蛸盛出来。这就已经焯好啦。

然后,用事先调好的姜汁泼在蛸上拌匀就可以开吃了(陈醋、姜末、白糖、盐、鸡精、一点点味极鲜、香油,注意泼的时候先把姜末清除)。