

魏海烧鸡：
焖香曹州

本报记者 景佳



曹州小吃王 景佳的舌头 小吃的奥秘

但凡小吃，多偏居一隅，藏于深巷之中。今天热心读者为我们推荐的小吃为魏海烧鸡。沿人民路立交桥西行一公里，转入小巷，绕过两个路口，就到了魏海烧鸡店。

这家藏匿在黄河路背街巷的小店有多大名堂？有人说，小店很难找，但生意极好，每天清晨仅一个小时功夫，上百只烧鸡就已进了酒店的食堂或者食客的饭桌。有人说，小店很怪异，只做批发生意，不零售。也有人说，小店很神秘，会找来此的并不多，基本上都是深爱此味的老门客。

听起来似乎有些不同寻常。魏海烧鸡到底是什么味道，令我徒增好奇心。我一直深信着，酒香不怕巷子深，美食不怕背景差，藏匿于深街陋巷里的小吃，往往

是美味佳肴。

了解得知，主人名叫李宝印，是这里的主厨，在此打理小店已有20载。在他的允许下，我有幸见识了魏海烧鸡的出炉。

晌午过后，取二斤半左右的肉杂鸡上百只，宰杀后摆造型。摆出的造型非常美观。做好后，大半晌过去，开始入油锅炸，炸之前先将鸡身上涂满糖稀，起到着色增香的作用。当然炸制过程也需要一定的技巧，约一两分钟，经过炸制的烧鸡色泽已经红艳。

相同造型的鸡摆在一起，让人看了就忍不住要去咬上一口，别急，这时候还要耐住性子。

随后一步是下入汤锅煮。同样是大火煮沸后，文火接着煮30分钟。锅里有陈皮、肉桂、白芷、等十余味佐料。主人称，这一点，魏海烧鸡同其他烧鸡基本相似，离不开佐料。味之所以不同，很大程度上缘自佐料的配比。而魏家烧鸡的最大特

色也源自这十余味珍贵中草药，既有肉香，又有料香。

若要肉香料香融为一体，关键在最后一道工序：焖。神秘的焖技艺，会让烧鸡肉香料香完全融合，香味酥透到骨头里，即使美食家也无法把它们分开。

如何焖？记者注意到，熬制鸡汤的大锅上面是不用锅盖的。主人称，这是因为鸡肉在熬制过程中会出油，熬出来的油伏在锅上，恰好起到了保温过程，煮完锅底熄火，但温度并不随即散去，当温度降至温乎的时候，恰已到了次日三四点钟出锅之时，鸡肉入味也恰在这个过程中。

出锅后的魏海烧鸡，还未等晚起的人们醒来，就已被城区不少酒店的采购客选去，进了酒店的食堂或者食客的饭桌。

主人称，中国菜讲究吃食物的本香，魏海烧鸡也是如此，吃完唇齿留香，即使二十多分钟过后，口里面还是香的，而这种香味是肉的本香。20年间，除非过年过节，他每天只做百余只烧鸡，为的就是留住20年前那口本味。

晒晒咱店里的招牌菜

美味领先 招牌为王

今日招牌

下山虎地锅鸡

地锅鸡：当鸡肉邂逅面饼

本报记者 董梦婕

味正份足的“地锅鸡”已悄悄在菏泽的露天大排档中走红数年，凭借着庞大的“追星族”，以绝对的实力跻身招牌菜之列。其中人气最高大排档当属于位于丹阳路的下山虎地锅鸡，虽然门面小，但是口味独到，每天晚上六点左右，大排档便开始“上人”了，这些执着的食客大都是奔着鸡的味道而来，来一份地锅鸡，就着贴饼子吃。菏泽人豪爽好客，这种豪气的吃法正好对了味。

戴师傅是下山虎地锅鸡的当家主厨，店内人气高，自然休息晚，对熬夜已经习以为常，制作一道地锅鸡需要四十多分钟，精准的火候决定鸡肉的口感，火候的轻重，哪怕调料的次序稍微调整，都会诞生不同的滋味，为保证来到店内的食客都能如愿吃到，戴师傅只能将一部分地锅鸡提前烧制，用小锅炖煮好后放到保温箱

内储藏，忙时也不急不躁的超强抗压性使戴师傅的菜有一如既往的美味。

一道地锅鸡大约需要一只鸡烹饪，戴师傅大多选择两斤到三斤的罗曼鸡，将辣椒、村姜蒜等炒出香味后加入切好的鸡块，再一次放入酱油等调味料，就可以开火炖了，这么做的鸡肉质很嫩，保住了鸡特有的香味，还口感极佳。

在下山虎地锅鸡的门口旁边，小铁炉搭配着冒烟的小铁锅一溜儿排开，炉内火焰熊熊，鸡肉在锅内浓郁的汤汁中上下翻滚，转眼间，浓烈的香气便弥漫开了，与汤汁相溶的鸡肉色泽鲜艳，辣味十足。围着锅身还贴着一圈薄饼，在鸡肉炖制的过程中就将薄饼烤熟了，不仅吸收了鸡肉的香气，还有汤汁的浓郁香味，将薄饼小心地扒下来，蘸着锅内的汤汁品味，鲜纯的特有味道瞬间征服了味觉。



东风悦达·起亚

“贺东风悦达起亚成立十周年，全系车型给力促销”

活动时间：9月1-2日 林展馆车展现场

菏泽正通专营店 地址：菏泽市昆明路中段 销售电话：0530-5602766

2012 “正大汽车·东风悦达起亚”杯
菏泽秋季汽车交易会

主办单位：菏泽市汽车行业协会 齊魯晚報·今日菏泽 菏泽电视台 牡丹晚报

时间：9月1日-2日 地点：中国（菏泽）林展馆

冠名单位：菏泽正通起亚4S店

协办单位：
菏泽中汇汽车集团
润华集团·菏泽汽车园
丰源集团菏泽分公司
菏泽润东比亚迪汽车
菏泽汽车网



电话：13805301800 13305308068

