



杜一道吊锅鸡:

土公鸡拥有了东坡肉的才情

本报记者 景佳

“吊锅”，据传是很古老的一种烹饪方式，与鸡肉结合的做法，在鲁西南地区已有百年历史。

过去人们把打猎和采集来的东西一起放在吊起的锅里，下面支起灶来乱炖，出来的“野味”鲜香四溢，以至于后来，提起“吊锅”就总是跟美味有关。如今的吊锅鸡已不需要架起灶，却一样可有煸香的美味。

在菏泽城，将吊锅鸡做得最地道的店，当属八一街上的杜一道吊锅鸡店。43岁的杜长波是这家店的主人，23年前，经过潜心研究，融入蒙阴光棍鸡、沂蒙炖柴鸡的传统炖鸡艺术，首创了吊锅炖柴鸡，后取名“杜一道吊锅鸡”，并注册了商标。

取名“杜一道”，主人称，有“独一无二”的意味在里边，而其真正的独到之处，在于从选材到制作的考究。

吊锅鸡的食材必是柴公鸡，选三斤大小的，宰杀后洗净，斩成大适中的块，置入锅中，热锅凉油煸炒至断生。煸炒是鸡肉入味的第一环，油入

锅加热至六成热，将鸡肉倒入锅中接触，油温使得鸡肉表面迅速吃水，生变熟的过程，带来焦香的口味和极爽的口感。

此时不可出锅，应置于放满水和加入10余味大料的汤锅之中，再放到火上蒸煮。蒸煮的过程，杜长波介绍说，杜一道吊锅鸡在做法上借鉴了东坡肉的烹调经验：“慢著火，少著水，火候足时它自美。”水开后，蒸汽就通过锅中中间的汽将鸡逐渐蒸熟，一般需30分钟。由于汤汁是蒸汽凝成，鸡肉的鲜味在蒸的过程中丧失较少，所以基本上保持了鸡的原汁原味。

杜一道吊锅鸡出锅前，还要加入东北土豆粉，这种淀粉食物能将肉中的油腻化解到自身当中，使甜味和肉香充分结合，入口即化。麻辣鲜香的吊锅鸡将香气弥漫在整个空气中，让人唾津狂溢。

这吊锅鸡的口味鲜香，分量很足，酒足饭饱，口中依然留有些余辣，隐约让人感受到菏泽的浓郁乡土风情。



▶杜长波和他的杜一道吊锅鸡。
本报记者 邓兴宇 摄

今日私房菜

珊瑚怪味藕



藕与珊瑚的味觉之恋

本报记者 董梦婕

俗话说：荷莲一身宝，秋藕最补人。李时珍在《本草纲目》中称藕为“灵根”，藕味甘，性寒，无毒，自古就被视为祛淤生津之佳品。

立秋过后，藕成了众多家庭的必备菜，众多烹饪方法也齐上阵。有人将藕单独做菜，有人将藕用作其他菜的配料，家住牡丹区的李安东做出的藕味道独特，还有一个特别的名字——珊瑚怪味藕。

“我的这道珊瑚怪味藕味道绝对一流，很多朋友吃过都夸好。”提及自己的拿手好菜，偏爱钻研美食的李安东十分自信。

菜好不好，做出来才知道。李安东从冰箱取出赶早集买来的新鲜藕，熟练地将藕洗净去皮，切成稍厚一些的藕片，然后一股脑将藕片放到凉水中，随后又倒入烧开的热水中烫了两分钟。“在凉水中浸泡，是为了去掉藕身上的藕粉，保持藕的清脆口感。”李安

东笑着说，加入这一个小环节，吃起来风味大不同了。

烫藕的过程中，李安东也没闲着，只见他麻利地将尖椒、橘子皮、姜洗净切成了细丝，又用白糖、白醋、少许盐调成汁料。这时，藕出锅了，他将汁料、切好的作料，烫好并滤干水分的藕片一起拌匀备用。

真正讲究的选料在后边的制作过程中更是体现得淋漓尽致。李安东将油锅放到炉灶上，锅内是橄榄油和香油的混合，比例为1:1。随着十几粒花椒下锅，一阵清香瞬间蔓延开，放入尖椒丝后，浓郁的辣香味直冲鼻孔，李安东小心地将油中的花椒撇除干净，后将热油直接倒入了拌好的藕中，加盖焖2分钟，“珊瑚怪味藕”出锅了。

虽然盛器并不精致，但是这道菜红白相间，做得赏心悦目，咬上一口，藕清脆爽口，味道酸甜香辣，让人不禁胃口大开，确实是一道不错的宴客菜。

百城巡游 震撼体验零距离

2012长安福特品牌体验日 现已至菏泽站 9月8日-9日 菏泽冀鲁豫纪念馆

长安福特品牌体验日·全国百城巡游，现已来到你身边！邀您亲临现场，零距离体验震撼！届时，您将与长安福特全系来一次全方位的零距离接触，体验福特新福克斯前瞻科技魅力，现场更有精彩表演互动，购车优惠大放送，试乘试驾，让你过瘾，更有丰厚礼品等你来，如此良机，怎容错过？！详情请洽当地长安福特经销商。



长安福特马自达 荣誉出品

菏泽福特鑫汽车销售服务有限公司

菏泽市开发区黄河东路399号

0530-2079666

www.ford.com.cn
800-810-8168
400-887-7766