



齐鲁晚报·今日菏泽

晒晒咱店里的招牌菜

美味领先 招牌为王

石锅烩菜



本报记者 董梦婕

十几种食材相聚开“烩” 都是主角,但绝非“乱炖”

菏泽中华路茂业百货四楼的美食城内有快餐、烧烤等,味道不错,而且价位适中。朋友推荐称,其中的石锅烩菜分量足,味道正,让人不得不尝。

“12号的石锅烩菜出锅了,12号……”走进茂业百货四楼的美食城,在一溜美食小摊点后,都站着一两个点餐员。循声望去,记者很容易便找到了石锅烩菜的摊点,只见一碗做好的石锅烩菜正放在餐台上,多种食材混在一起就像一碗大杂烩,但是香味浓郁,令人垂涎三尺。

虽然小食摊并不大,但是光顾的食客却不少,爱上这种平民美食的大多是一些年轻人,每到饭点,当家主厨姜师傅总是忙得热火朝天,无暇分身。

一份成功的烩菜,汤料很关键。姜师傅介绍,他制作的烩菜之所以回头客这么多,秘诀就在汤上,“每天都会熬制一锅鸡汤备用”。

制作时,待鸡汤滚开,他便将食材依次放入鸡汤中煮熟,有些食材烫过后顷刻就熟,有些食材就需要长时间加热,只要掌握好火候就不会出现食材不熟的问题。

一份石锅烩菜中的食材丰富,达十几种之多,包含时令新

鲜蔬菜、豆类、菌类等,还有油菜、面筋、海带丝、粉条、火腿、鱼豆腐、丸子等,加上自制调料,使石锅烩菜得到越来越多食客的肯定和称赞,食客还可以根据自己的口味,自选食材,这让食客更感觉贴心。

石锅烩菜并不精致,但是味道让人食指大动,喝上一口汤,不仅入口温和,还意外地发现竟有麻汁的香味。姜师傅介绍,在鸡汤中加入了一些麻汁调味,这样炖出食材的口感更佳,味道更加浓郁,喜欢吃辣的食客再加入一些辣,瞬间风味独到的汤头变得又辣又香,这种麻辣诱惑立刻给味蕾带来了双重享受。

不用多余的宣传,好的味道有口皆碑,简易的做法加上一直很亲民的价格,姜师傅的石锅烩菜让很多人觉得方便又实惠,一吃就上瘾的味道更将其捧上了招牌菜的位置,纯粹自然的好味道在食客中口口相传,带动生意也越来越好,有兴趣的食客不妨也去尝尝。

▶姜师傅的石锅烩菜吸引了不少回头客。
本报记者 董梦婕 摄



今日私房菜

小炒皇

一盘“小清新”

本报记者 董梦婕

在餐桌上,吃多了大鱼大肉,难免油腻,如有一道鲜爽可口的小炒,定会让人食欲大开,小炒皇便是这样一道清新可口的家常小菜。家住菏泽定陶县仿山镇的新军作为一个美食爱好者,对小炒皇更是钟爱有加。

小炒皇是菜谱里的常见菜,并无固定菜式,选材因地制宜。新军总是凭借自己的感觉来做这道菜,虽然每次的选材都有些许不同,但是精心烹调后的成品总是色香味美,征服了很多食客。

选用坚果是新军制作小炒皇时的习惯,这次新师傅选用的原料是西芹、红萝卜、草菇,配以银杏、腰果等,将新鲜的西芹、胡萝卜洗净去皮后切成菱形,草菇,银杏余水备用,再把腰果炸成金黄色备用,一出锅,腰果独特的香味

立刻弥漫开来。

做好准备工作之后,便将葱、姜、蒜末等佐料下锅煸炒出香味,然后将备用原料一起下锅翻炒,依个人口味加入适量调料炒至入味,翻炒后,再加入少量淀粉,最后淋麻油出锅即可。

金黄色的腰果与翠绿的西芹交错,点缀着桔红色的胡萝卜,红黄绿的搭配,色泽鲜艳明亮,入口即有西芹的鲜爽,草菇的香滑,腰果的醇香,可谓“色、香、味”俱全,绝对满足你味蕾的享受。

小炒皇虽为素菜,但是火候与味道配合得天衣无缝,蔬菜清新的口感配合腰果爆炒的香味,吃起来让人意犹未尽,同时营养价值也极高又不致产生高脂高热,特别适合时下都市人讲究营养、健康的饮食习惯。

发行热线:5380711
广告热线:6330008

遗失声明

★孔祥山身份证号:372901198609263976)丢失,特此声明。
★毕京国身份证号:152123198512105414)丢失,特此声明。