

T20 大食代



● 济南站 汤爆双脆

质地脆嫩万千宠爱

验货:作为“历下双脆”之一的汤爆双脆色泽美观,质地脆嫩,汤味清新,端上年夜饭桌,必定是万千宠爱的对象。

露一手:此菜以猪肚头和鸡胗为主料,将肚头切成渔网状,用碱水泡过后沥干,与切成十字花的鸡胗一起焯一下,加清汤放入葱椒黄酒等佐料煮沸。上席时,需将加工好的双脆与特制的清汤分别端上,待汤碗落桌后,将双脆推入汤内,别有一番情趣。



● 潍坊站 三鲜锅

东晋传下来的老鲜汤

验货:作为潍坊十大热菜的三下锅还有一个姐妹篇,那就是三鲜锅。一般在家里吃的是三鲜锅,在饭店里吃的是三下锅。源自东晋的传说。

露一手:首先油炸大虾头及虾脑,炸出的虾油盛出来。然后葱姜爆锅,下五花肉片炒至变色,将焯水后的萝卜块下锅,待八成熟后,下虾段、盐。小火慢炖十分钟,倒入虾油、味精、韭菜段、香油即可。



● 淄博 博山豆腐箱

最有情趣的角色

验货:过年餐桌上最有情趣的角色非它莫属,先清淡再浓郁,味道更是一层一层地渐入佳境,如同对新一年的美好展望。

露一手:将炸好的豆腐块一面切开一块皮,挖出豆腐。中火加热炒锅中的小磨香油,将猪肉馅、海米碎、香菇末、老抽、白砂糖和盐炒匀成馅。把馅分别装入豆腐箱内,大火上屉蒸5分钟。依次放香菇片、冬笋片和盐,烧沸后用水淀粉勾薄芡,淋在蒸好的豆腐箱上。



● 日照站 酸辣乌蛋汤

爽口利胃的皇家贡品

验货:一说乌鱼蛋,日照人就会很自豪地竖起大拇指。乌鱼蛋是由日照特产金乌贼的缠卵腺加工而成,一直被列为贡品。酸辣鲜美的乌鱼汤不仅爽口,而且还具有利胃的功效。

露一手:热锅加入清汤,下入焯过水的乌鱼蛋,再加酱油、精盐,沸后用淀粉勾成米汤状的芡,再将打散的蛋液徐徐淋入。最后加入米醋、胡椒粉、鸡精、香油、葱丝、姜丝,离火后分装在小汤碗内,撒上香菜即可。



大年夜 最爱吃神马

——山东各市年夜饭大盘点

年夜饭寄托着团圆的愿景,无论相隔多远、工作多忙,人们总希望回到家中,能吃一顿团团圆圆的年夜饭。吃惯了多年不变的家乡味,不妨看看其他城市有什么特色菜,在大年夜为家人献上一桌别具风格的年夜饭吧!

本报记者 孟敏 实习生 程超



● 滨州站 酱磨茄

好吃更要经受时间考验

验货:要问磨茄哪里有,滨州无人不知晓。磨茄是滨州一道家喻户晓的酱菜,光是名字,就吊足了人的胃口。

露一手:将茄子把削去后,放在新砖上磨皮,既要把紫皮磨去,又不要伤内皮,磨完后,在清水内洗净,用竹签在茄把处扎2-3个眼,放至盐水中腌一夜,第二天把盐水及籽挤出来,放到酱油里泡6小时。然后装入布袋里,放进甜面酱缸里,酱渍,约1个月就酱成了。



● 临沂站 小豆沫

儿时母亲做饭的味道

验货:豆沫本是困难时期穷人们用野菜加攒来的豆子做成的犒劳菜,后来经过加工改造,成为临沂人饭桌上一年四季常吃不断的美食。

露一手:吃惯了大鱼大肉的人,端上一碗小豆沫会立即勾起儿时母亲做饭的记忆。先将豆子和花生米碾成粉或糝子,添水烧开。然后将洗净切好的菜放入锅中,放少许盐即可做成。



● 菏泽站 东明粉肚

陈年老汤扮粉嫩

验货:一见粉肚,你一定会被她可爱的样子吸引住。出自菏泽东明的粉肚已经有百年历史,由优质瘦猪肉,名贵佐料配合陈年循环老汤精工配制而成。

露一手:其肉质浓香适口,香而不腻,风味独特,色泽纯正,营养丰富,老少皆宜,百吃不厌,回味无穷。此菜经历腌制、配料、灌肚、晾晒等多道工序,复杂精致。各大商场有售。



● 泰安站

太极福寿羹

阴中有阳和谐圆满

验货:光看外形就知道此羹不同凡响,外形为太极图,白色为动阳黑色为静阴,阴阳鱼的眼睛为阳中有阴,阴中有阳,代表和谐之意。

露一手:工艺来看白色为豆腐,体现切丁的刀工,黑色为海苔。从养生来讲,豆腐与海苔的搭配可以起到很好的养胃护肝之功效。