



剧场街的水煮鱼吃过才知道好



剧场街的水煮鱼色泽鲜艳,看着就想吃。



水煮鱼的招牌很显眼,很容易找到。

相关链接

水煮鱼的由来

“水煮鱼”起源于重庆渝北地区。发明这道菜的师傅是川菜世家出身。他在1983年重庆地区举办的一次厨艺大赛上,他用类似于现在水煮鱼做法的烹制方法制作了与当时传统做法截然不同的“水煮肉片”,他也因此而获得了大奖。自从获奖后,亲朋好友纷纷前来祝贺,每次款待来客他必要亲自下厨烹制“水煮肉片”。这一日,有一位从小一起长大的朋友前来探望,这个朋友生活在嘉陵江边,每次来都要带几条刚刚打上来的嘉陵江草鱼。这次的也不例外。每每相聚,小酌几杯是肯定的,眼看时近中午,师傅反而为午饭发了愁,不是为了别的,只是因为这位好友从小忌吃大肉,偏偏家中又没有准备其他的肉,而师傅又想给朋友分享一下大赛获奖的菜。正在发愁之际,木盆里跳蹦的鱼提醒了师傅,何不水煮“鱼肉”。就这样,第一盆水煮鱼诞生了,更没想到的是,鱼肉的鲜美、麻辣的厚重,使得朋友赞不绝口,师傅本人也为之一惊。从此以后,师傅开始潜心研究“水煮鱼肉”,从鱼肉的的特性,麻辣的搭配到色型的创新等诸多方面力争做到精益求精,历经一年多的努力,1985年水煮鱼基本定型。

近日,吃货团里有人爆料,剧场街里有一家店铺专门做水煮鱼,味道极其鲜美,许多市民都慕名前去品尝。出于好奇,小编与众吃货特地驱车实地调查,为广大美食爱好者一探究竟。

走进剧场街,远远地就看见一块“水煮鱼”的招牌竖在路边,那就是此行的目的地。还不到中午12点,店内已座无虚席。老板崔先生知道我们要来,早就提前预留了位置。此时正是店里最忙的时候,崔老板热情地招呼我们坐下,就急忙钻进厨房忙活起来。

店内面积虽然不大,但是空气中飘裹着浓浓的鱼香。小编看了一眼贴在墙上的价目表,此店主要经营水煮鱼和酸菜鱼,小、中、大锅的价位分别为38元、48元、58元,消费水平适中,可根据人数和食量选择不同的锅型。

大约过了15分钟,崔老板端出了第一锅水煮鱼。新菜上桌,香气扑鼻。小编迫不及待地抓起筷子,捞起肉片就往嘴里放,顿时麻油和鱼肉的混合香塞满口腔。肉质Q弹有致,入口即化,虽然是草鱼,却并不感觉鱼刺的威胁。除了辣椒、花椒、

黄豆芽这些一般的辅料外,小编在锅里发现了海带,这使得鱼汤的味道更加鲜美,同小编一起来的吃货王女士不禁赞道,“太好吃了,我要把汤带回家煮面条。”豆芽不再是水煮鱼的装饰品,此时锅里的黄豆芽清脆可口,在牙齿的作用力下发出“咯吱、咯吱”的清脆声。鱼肉虽有麻味,但不过分,可谓麻得恰到好处,让人回味无穷。只有鱼没有主食,吃得岂不尴尬。在崔老板的推荐下,小编去门口旁的大饼店买了一斤饼,就着大饼吃鱼肉,味道更上一层楼。

又过了15分钟,酸菜鱼也上桌了。不知道为什么,第一口酸菜鱼小编居然尝出了香草的清香,可能是尝过水煮的再吃酸菜的缘故吧。而且酸菜的口感也让人很舒服,略微有点咸的味道也非常有特色。总之,小编品尝后的感觉就是锅里的一切都可以吃,就连辣椒也可以吃得津津有味。

崔老板说,做鱼的配料都是从四川运来的,再加上地道的四川做法,味道才能如此独特。剧场街的水煮鱼,您不妨去试试。

本报记者 赵旭

智成一派天地间

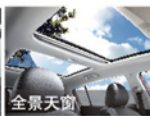
2014款智跑全新上市



智跑

智跑自诞生以来,即以卓越的设计和强大的配置赢得世界赞誉。现在,更用完善的服务和人性化的配置升级,满足消费者多变的需求。用设计吸引你,用产品满足你,用服务感动你,这,就是智跑!

东风悦达起亚汽车有限公司 全国呼叫中心:400-799-0000 网址:www.dyk.com.cn



东风悦达·起亚
滨州运通4S店

销售热线:0543-3479777、3479535、5025633
地址:205.220国道交汇处(东方红路口)向东500米路北
售后服务电话:0543-3479718 客服热线:0543-3479552

东风悦达起亚K5专营店:滨州市黄河六路渤海十路路北20米路;
博兴直营店:博兴深发物流园中段
无棣鑫汇汽贸:无棣县205国道与新大济路交汇处向北50米;
阳信天宇汽贸:阳信县新汽车站向南200米路东;
阳信伟业:阳信县新汽车站南邻;
惠民鑫顺通:惠民县大于十字路口西南角;
沾化恒通汽贸:沾化县泊头镇泊头街北首路东

贵宾热线:0543-5083968
销售电话:15715431911
销售电话:0543-5079918
销售电话:0543-8432888
销售电话:0543-6882508
销售电话:0543-5337981、5337982
销售电话:0543-7658555

