



青島啤酒 特约

鲅鱼饺子

水饺是一种很有讲究也很有味道的居家美食,一直就有“好吃不如饺子”、“饺子就酒,越吃越好”的说法,冬至吃饺子,过年吃饺子,寓意着生活越来越好。

印象里,原来生活条件不好的时候,期盼着过年吃上妈妈包的水饺,穿上一套新衣服,燃放几个二踢脚,就觉得这才叫过年。“现在家人经常包饺子吃,记得大学时期,每次返校妈妈也会给包饺子,寓意路上平平安安。”

泰安小付说,“饺子不仅吃的是味道,更是吃的家人那份亲情。这种习惯我家里已经坚持了很多年,已成我记忆的一部分。”

水饺,以几乎包容一切的态度和给人家的味道的姿态,广受人们的欢迎,泰安人们也不例外,主要食材有猪肉、羊肉、牛肉,还有各种蔬菜,最为经典的就要是猪肉白菜、红萝卜羊肉馅儿的水饺了。但随着生活越来越好,人们对美食的渴望更是史无前例,鲅鱼水饺更是仅用了几年时间,征服了不少吃货的胃。

“鲅鱼的肉厚并且刺少,这种肉质更适合包饺子,鲅鱼饺子更是胶东地区的特色水饺。它讲究汁足味鲜,馅大皮薄。”鼎新水饺皇的工作人员王师傅介绍,“鲅鱼饺子汁要多到不能再多,馅要大到不能再大,皮要薄到不能再薄,味要鲜到不能再鲜的程度,这才符合正宗鲅鱼饺子的特点。”

鲅鱼水饺的做法比较讲究,先把肉从鱼的身上片下来,之后洗净去皮,为的是去除其中的腥味,把洗净的韭菜准备好。剥鲅鱼馅的时候加入葱姜并且最好加少许肥肉,这样也是为去除腥味,剥好了馅就要进行打浆。“打浆这一步很关键,必须始终朝着一个方向搅拌,这样包出来的鲅鱼饺子在口感上才会鲜而不腥,软嫩无比。”王师傅说。在有些酒店吃鲅鱼水饺,可能会发现每个碗里只放一个饺子,这也是鲅鱼水饺的特色,因为饺子个儿太大了。外地人没见过的,会误以为是包子,可只要尝一口,根本停不下来。

文/片 本报见习记者 胡阳



要统

计中国菜的

菜品数量,毫无争议的要划分菜系,也是一件几乎不可能完成的事,煎炒煎炸蒸炖,火候,食材,调料。有时候,这些显得简单,有时候却又无比复杂,在泰城的厨房里,藏匿着什么样的秘密?是食材、佐料、调料的配方?是对时间的精妙运用?是厨师们千变万化的蒸制手法?都不是一道简单的数学题。



烹饪妙招

泰安有啥特色菜,哪些小店一招鲜,媳妇有啥拿手菜?你有做饭的独门绝技吗?你有烹饪小妙招吗?欢迎发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com,与大家分享你的经验与技巧。

微信网友@TM推荐了这几个小妙招,大家可以试试哦。

煮春笋怎么能熟得快呢,办法就是用开水煮,这样的春笋会熟得很快,且松脆可口。另外就

是加几片薄荷叶或盐可防止笋熟后体积缩小。

煎鸡蛋妙法,个人非常喜欢吃鸡蛋,但如果煎出更美味的鸡蛋呢,第一种办法就是在蛋黄即将凝固时浇一点冷开水,煎出的蛋又黄又嫩。第二种就是在平底锅放足油,油微热时蛋下锅,鸡蛋慢慢变熟,外观美,不粘锅。第三种是在热油中撒点面粉,蛋会煎得黄亮好看,油也不易溅出锅外。

懒人厨房

对于吃货来说,经常会纠结一个问题,嫌麻烦不想做饭,但是舌尖又馋的想品尝美味,今天小编亲手为大家准备了一道既省心又省事还不失美味的啤酒鸡蛋,保证你会胃口大开。

小编DIY的啤酒鸡蛋和乡巴佬鸡蛋的味道相似,吃起来香味醇厚,回味无穷,首先要将煮熟的鸡蛋剥皮,为了让鸡蛋更容易入味,可以在鸡蛋上改刀。然后在锅中倒入一瓶



啤酒,啤酒中放入糖,老抽、盐和酱油,当然,放什么调料也可按照自己口味随意DIY,大火煮开后放入鸡蛋改为小火慢煮,直到汤汁全部被烤干,啤酒鸡蛋就可以出锅了,小编感觉,出锅的啤酒鸡蛋凉了是不同的口味,小编更喜欢凉后的啤酒鸡蛋,味道更加醇厚。

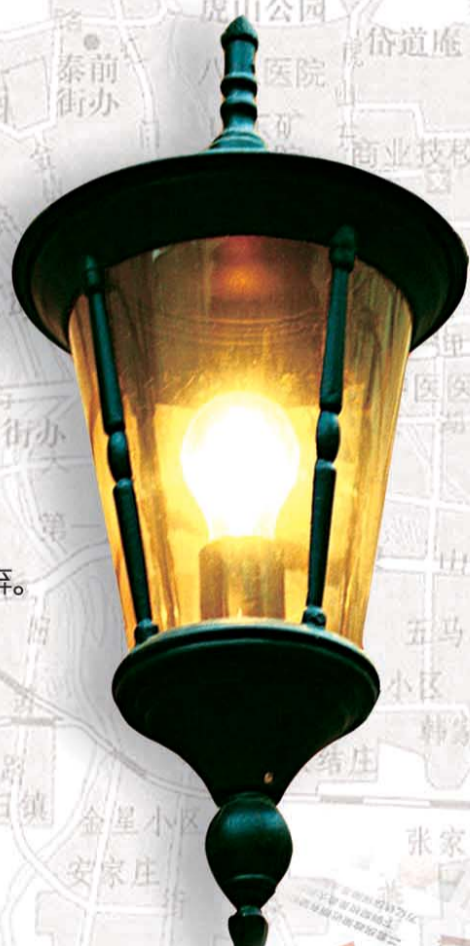
齐鲁晚报·今日泰山 我们一直在您身边

新闻温暖城市

新闻应该帮助别人,而不应该上伤害人。如果报道做不到这一点,我们宁可放弃。
2014年,我们因你而变,让新闻更多温暖,给城市更多热量。

扫一扫, 获取更多精彩内容

齐鲁晚报·今日泰山微信二维码 齐鲁晚报·今日泰山网站二维码



新闻热线 6982110 96706 (全省市话收费)

广告热线 | 6982118 发行热线 | 6982107

分类部 0538-5887601 5887602 新泰资讯部 15092830777 7210991 肥城专题部 18653881077
设计部 0538-6982105 邮箱:djng6666qlwb@163.com