



青島啤酒 特约

剁椒鱼头

文片 本报见习记者 胡阳

在泰城,剁椒鱼头这个名字可以说是家喻户晓,剁椒鱼头也被称作“鸿运当头”、“开门红”附有彩头的美丽名字再加上鲜辣适口的特色美食,可谓是一绝。

火辣辣的红剁椒,覆盖着白嫩嫩的鱼头肉,冒着热腾腾清香四溢的香气,在“剁椒鱼头”上得到了完美体现。蒸制的方法让鱼头的鲜香尽量保留在肉质之内,剁椒的味道又恰到好处地渗入到鱼肉当中,鱼头糯软,肥而不腻,咸鲜微辣。入口细嫩晶莹,带着一股温文尔雅的辣味。

“剁椒鱼头有酸、辣、鲜三味,看上去辣意浓重,吃起来却不温不火。”毛家饭店的工作人员介绍,“这种荡气回肠又豪情气爽的滋味,令即便不

喜辣的人也抵挡不住诱惑。”大鱼头配以剁椒,鲜美香滑的鱼头中夹杂着酸、辣之味。此刻,你会体会到为何有“宁舍一头牛,不舍一鱼头”之说了。“大头鱼的鱼头大而肥,肉质雪白细嫩,最适宜做剁椒鱼头这道菜。”

一种美食的背后,肯定很多讲究是人们所不知道的,剁椒鱼头也不例外,剁椒鱼头要做得好吃,关键在于剁椒这个调味料。如果是在家自己做剁椒的话,可以根据自己的喜好调成淡。如果是超市购买的剁椒,大多都太咸了,必须先调味,才能使用。“自己做剁椒可以把买来的剁椒放进筛箕里,直接拿到水龙头下,边冲洗边用手搅动,去掉一些咸味,然后再用”。宝丰酒楼厨师长介绍说。

自己做的剁椒,又脆又新鲜,还带有辣椒特有的一点甜味。如今辣椒贵了,自己做剁椒就少了,大都是到菜市场买,买来的剁椒有时候不够新鲜,有时候还带点酸味。剁椒鱼头王师傅说,剁椒带着甜味

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,烹炒煎炸蒸炖、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。



很重要,可以起到增加鱼头新鲜味道和达到肉质爽滑的目的,特别是剁椒鱼头千万不能淋猪油,也可放点糖来提鲜。

剁椒鱼头的做法有很多,最为家常的做法就是将鱼头洗净,去鳃,去鳞,从鱼唇正中一劈为二,然后将盐、味精均匀涂抹在鱼头上,倒些料酒腌制10分钟左右后。将剁椒涂抹在鱼头上。在盘底放些生姜和大葱,将鱼头放上面,再在鱼身上搁切好的姜丝。然后放入锅中大火蒸制30分钟左右,时间根据鱼头大小掌握,不宜蒸时间长,以免鱼肉过老。最后鱼头出锅后,将葱丝撒在鱼头上,浇热油,美味就大功告成了。

烹饪小妙招

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@summer推荐了这几个小妙招,大家可以试试哦。

制作西红柿炒鸡蛋有讲究

1、西红柿一定要选择熟透的,红红的圆圆的多汁的才好吃,而且西红柿一定要去皮,不然炒好后皮和果肉分离既不好看又不好吃;

2、西红柿一定要切成小小的丁块,这样西红柿中的汁液很容易就会被炒出来,而且炒好的西红柿成酱状,味道浓,拌饭吃超好吃。

3、放入番茄酱会令这道菜的西红柿味道更浓郁,颜色更漂亮,我用的是番茄酱,如果喜欢吃甜的,可以放番茄沙司。

4、炒西红柿的时候放点酱油成菜颜色不但漂亮,而且味道更鲜美,不过千万不要用老抽等颜色重的酱油,一定要用浅色的。

有家小吃店

尚品小海鲜:在岱宗大街云海美食城内路东,有一家新开尚品小海鲜,那里的海蛎子非常有特色,肥而不腻,粒大饱满,如果蘸少些芥末吃,味道更美。听老板说那里的海鲜从海洋到餐桌只需6小时。



激情6月 集藏精彩

2014泰安集邮文化周
活动时间: 6月16-21日

山东省邮政公司泰安市分公司主办
山东省泰安市集邮协会协办
泰安中南世纪锦城特别支持
诚邀广大市民光临、鉴赏

邮票首发,精彩不断

6.16日《黄埔军校建校90周年》邮票首发活动;
6.21日《红楼梦(一)》邮票首发活动;

邮票鉴赏,真情呈现

特别推出各类珍稀邮票免费鉴赏活动;

阅读精品,天下大观

正版特价图书、精品儿童读物展销;

佳作纷呈,等您来看

特别呈现《红楼梦》系列珍品、特供邮品及中国邮政首次发布的《红楼梦》邮票书,全市仅限20套!

北京大学 北京聚智未来科技有限公司 联合打造
网址: www.sxw100.com



升学网 高考志愿填报顾问系统

三大作用

- 提高第一志愿录取率
- 降低高分落榜风险
- 满足个性化填报需求

四大服务

- 升学规划专家一对一服务
- 在线讲授志愿填报知识
- 家长沙龙提供面对面沟通
- 热线电话实时咨询答疑

五大特点

- 教育部门三年以上最新真实录取数据
- 采用北大专家多年研究成果
- 一键生成志愿填报最佳结果,快捷简单
- 推荐报告全面客观,针对性强
- 支持智能手机、平板电脑等移动终端,随时随地方便使用

邮政抢购价
160元
原价200元

即日起购买即赠送订期至年底的《快乐老人报》
帮你报个好志愿! 2014年高考志愿填报必备工具
高考志愿填报不乐观,升学网顾问系统巧化解
——升学卡在手,志愿填报不犯愁

多年来,尽管全社会对高考的关注度非常高,但就普遍情况而言,志愿填报的实际状况却还是很乐观,可以用“学校不管、老师不懂、考生不会、家长发懵”来概括。就我省情况来说,历年都有高分低报,志愿撞车,专业不合学生兴趣等情况发生,高考志愿是关乎考生终身前途和命运的大事,它在成就多少学子人生梦想的同时也曾令多少人追悔莫及、遗憾终身!

为了解决这个问题,泰安邮政公司联合北京升学网(www.sxw100.com)在山东推出升学卡。凭借升学卡,可以很好的帮助考生解决高考志愿“不会填”、“胡乱填”的问题。因此,高三考生、家长如果想要抢购升学卡的可以拨打邮政热线进行抢购。

祝高考学子择校无忧

3000余所院校,总有一所适合你!

免费注册并查询院校数据www.sxw100.com

所有参加过高考的人都知道志愿填报的重要性
所有知道高考志愿填报重要性的人都知道一句话:
志愿填报的好 = 高考多考20分

抢卡热线: 18553800618
抢卡地点: 车站邮局院内
一对一专家指导报名电话:
8538661/13853809916
客服热线: 400-890-9850

近日起,各大邮政网点开抢了!

邮政热线 新泰邮政: 7252619 肥城邮政: 3213332 宁阳邮政: 5621058
东平邮政: 2856576 城区邮政: 8538737 市区邮政: 8538772

电话/地址 0538-8538667 8528877 / 8977

泰安市东岳大街市政府西800米路南(中南世纪锦城售楼处)

凭邀请函可参加抽奖活动!

还可享受优先购买特供邮品及免费纪念品一份!

我们期待着您的参与!