

美食专刊

吃货情报站

采用独特腌制方法及精细考究的材料

川府干锅鸭头,滨州人必吃美食

近几年来,在饮食界琳琅满目百花齐放的大背景下,一道菜品异军突起风靡滨州,那就是——干锅鸭头。独特的工艺加上诱人的颜色,小小鸭头竟让愈加挑剔的食客允出万般滋味。在人们意识中,皆认为这道美食出自川渝,殊不知滨州才是真正的发源地。

滨州在北宋时叫蒲台县,东临渤海,南傍黄河。河岸北侧渡口之旁有一间小酒馆,专为人和船夫所设。店家夫妇明白这些船夫每天挥汗如雨却所获微薄,于是就积攒一些做菜时剩下的鸭头鸭足,琢磨一套做法,低价卖给船夫享用。谁知船夫用罢,无不啧啧称奇。宋太宗太平兴国三年,本地大才子胡旦通判升州途经渡口,听说小店的鸭头颇有名声,于是便逗留小酌。胡旦品尝后喋喋称赞:“此鸭头滋味别致麻辣生香,堪比那川府一带的菜品,船夫、川府,异途同归,不妨就叫川府干锅辣鸭头吧。”胡旦临走还留下一首诗:“立马黄河渡,俯览蒲台秋,遍啖家乡味,不及一鸭头”。

今天的川府干锅鸭头在继承了前辈色泽金黄、五味生香的基础上,结合现代人的饮食习惯和更加娴熟的烹饪技术,更加放心的原材料,经过无数次的试验,制作出来的辣鸭头既辣又香;更为重要的是吃完鸭头不上火,一锅端来,香气四溢,满屋飘香,再加上鸭头的营养和药用价值很高,含蛋白质达65%,同时含有丰富的钙磷铁和各种维生素等营养成分。在中医看来,鸭头具有滋补、养胃、补肾、消水肿、止热痢、止咳化痰等作用。

川府干锅鸭头采用独特腌制方法及精细考究的材料,使鸭肉入味。软嫩滑爽、口感饱满,味浓香醇且浓而不腻,满足了人们对美食的要求。现在它不单是古渡口旁的美食,更凭借其自身难以被超越的优势冲出滨州,走向全国。

小编没吃过鸭头,带着探秘的目的来到了位于黄河八路的川府干锅鸭头旗舰店。店长郑先生热情招待了我们。一大锅鸭头满足了小编的食欲,不腻不腥,口感十分细腻。除了招牌的鸭头外,鸭舌牛舌也很有特点。吃完了鸭头,用溢满汤汁的干锅还能涮一点菜类和肉。再点上一箱啤酒,不愧是夏日就餐好去处。

本报记者 赵旭



干锅辣鸭头



鸭舌



牛舌

北京汽车 BAIC MOTOR

E系列

1.5L 1.6L

E系列带来清凉盛夏 45800特惠车

智能科技配置

卓越安全配置

超大灵活空间

智能 安全 空间 一个都不能少

创新智能科技配备, 体会不一般的智能感受; 卓越安全配置, 全面保护你的安全; 超大灵活空间, 营造宽敞的空间体验。全新北京汽车E系列, 全能配置, 应有尽有。



敬请关注 官方微博

详情请洽当地经销商或致电400-810-8100或登陆www.baicmotorsales.com

滨州华洋汽车销售服务有限公司 销售热线: 0543-3511555 销售地址: 渤海五路东方红路口向北2公里路西