

本报互动平台

拨打24新闻热线:
96706 6982110搜索网址:
http://taian.qw
b.com.cn/@齐鲁晚报·今日泰山
http://tqq.com/jn
ritaishan

欢迎通过以上方式联系我们

香肠“私人定制” 平均15元一斤

加工点一天做三四百斤,瘦肉肥肉7:3吃着最香

春节临近,不少市民已经开始忙着备年货,除了筹备蔬菜、干果、水果外,买新鲜猪肉灌香肠成为很多家庭春节必备“大菜”,各个菜市场的香肠加工店生意开始红火起来。

文/片 本报记者 杨思华

排队灌香肠 小店挺忙活

27日一大早,龙潭路徐家楼附近的一处菜市场里,很多市民在挑选蔬菜。市场里一处香肠加工点,老板张师傅正在忙活着切肉,几位顾客站在一旁等候灌装香肠。张师傅一边切肉一边说,进入1月没几天,就陆续有顾客来加工香肠,入了腊月,基本上从早到晚不间断,尤其是每天上午,更是忙得顾不上喝水。

“年年这时候都得买点肉来灌香肠,家里老人孩子都爱吃,春节家里来了客人也是一道菜。”宋先生说,为了不排队,特意一大早就赶过来了。

在一旁排队的黄女士也买了400元左右的猪肉,打算全部加工成香肠。“去年加工了10来斤香肠,结果一家人都没吃够,我今天说出来灌香肠,孩子还跟我说,今年一定多做一点。”

在岱北市场、五马市场的香肠加工点,都有很多市民等候加工。摊主李先生介绍,现在到了加工高峰期,一天能加工三四百斤不成问题。此外,超市

里的冷鲜肉专柜也设有加工点。

口味可任挑 平均15元/斤

张师傅的香肠加工摊位并不大,妻子在前面卖肉,他便在后面为顾客现场加工香肠,很多人都是直接在他的摊位上买好肉直接灌装。

“以前过年杀猪宰牛的,现在灌点香肠就很有过年的气氛了,其实自己买了肉再来加工,比在超市里买成品香肠便宜不少钱,而且放了什么料都能看见,货真价实吃起来更放心一些。”来加工香肠的隋女士说,超市真空包装的成品香肠每斤卖16元左右,在加工店里灌香肠,1斤后腿肉12元,加工费3元,算下来也得每斤15元。但是现场加工香肠不光肉质新鲜,没有防腐剂、各种食品添加剂,还能自己选择肥瘦,也可以根据家人的口味选择配料的多少。“孩子喜欢吃辣的,我打算单独给他加工一点。”

另一位加工店摊主李先生介绍,香肠除了大部分吃的五



现场灌制香肠。

香口味,还有麻辣口味、甜味的,都根据顾客的需求配料。除了基本配料以外,白糖、辣椒面、石落子等配料,都能根据顾客口味添加,“今年来加工的人,都比以前多了口味上的要求,还有给老人吃的多瘦肉少许盐的,每年年前这段时间都很忙,一天能加工三四百斤。”

瘦肉肥肉比例 最好在7:3

除了在超市或市场的加工点灌制香肠,有的市民也会选择自己灌香肠。

张师傅介绍,以前从冬至

前后就进入灌香肠的最好时节了,因为天气比较冷,更适合香肠存放,但是现在都有冰箱,加工时间已经不受存放条件限制了。

灌香肠时肥瘦肉比例把握在3:7为宜,所用的猪肉一般有前胛肉、后腿肉,一般前胛肉肉质紧,也比较瘦,灌制的香肠口感鲜嫩,后腿肉灌制的香肠肉质比前者稍微老一点,也是很多人的选择。“除了这两种肉,也有些人喜欢吃肥一点的肉,可以选择五花肉。”

把肉切成小块放进配好的盐、味精、酱油、白糖、白酒等配料后,搅拌均匀并腌10分钟左

右,让配好的调料味道充分进入肉中,在灌肠机前段装上肠衣,再把肉放进机器,灌好的香肠就新鲜“出炉”了。

加工好的香肠可以放在露天通风低温处晾晒,让各种配料充分发挥渗透,晾7到10天左右就可以蒸熟食用。“这是根据个人喜好来的,如果喜欢吃有嚼劲的,可以多晾一段时间让肉风干。”张师傅说。

“只要把配料比例弄好了,自己动手灌香肠其实也挺有意思的,去年我们一家老小齐上阵灌香肠,今年买了几十斤上等猪肉,准备好好忙一阵。”市民孙先生说。

腊八粥香喷喷 飘出节日味

本报泰安1月27日讯(记者 陈新) 27日是传统“腊八节”,泰城寺院、社区纷纷熬制“腊八粥”送给居民,般若寺在42个地点向市民免费施粥8000多份,利民社区熬制200余碗腊八粥送给社区老人、残疾人及幼儿园小朋友。

27日早上6点半,天还不亮,般若寺的工作人员和志愿者已经准时走上街头,向市民免费发放“腊八粥”。此次施粥活动在泰城42个地点同时举行,每个



般若寺向市民发放免费腊八粥。 本报记者 陈新 摄

地点施粥200份,用于布施的腊八粥是般若寺用15种原材料精心熬制而成,一共有80多位义工参与了熬制和发放工作。

42个地点包括泰城主要路口、火车站、公园等人流密集处。上午7点半,在双龙池发放点,五六个志愿者向过往市民发放免费腊八粥,这些粥都是提前用一次性杯子包装好的,便于发放和携带。收到吉祥粥的市民纷纷表示感谢。张女士是附近的环卫工人,她也收到了免费腊八粥,“我早上4点多就来打扫卫生,今天过节还想着喝上一口腊八粥挺好,

结果就看到他们免费发放,真不错。”张女士高兴地说。

般若寺惟昇法师说,“腊八粥”自古和寺庙有关,传说寺院熬制的“腊八粥”又称为“福寿粥”、“吉祥粥”,般若寺延续寺院传统,免费向市民施粥,弘扬传统文化,为市民祈福。

27日上午,上高街道利民社区熬制200余碗腊八粥,免费送给社区里的老人、残疾人及幼儿园的小朋友。“社区精选大米、黑米、花生、红枣、莲子等十余种材料制成腊八粥,免费发给居民。”社区书记介绍,一些孤寡老人行动不便,没有到活动现场,工作人员将腊八粥送到他们家里。“腊八粥味道真不错。”居民石女士赞不绝口。

社区工作人员介绍,通过这个活动,希望居民感受传统习俗的同时,让他们在严寒冬日感到社区温暖和邻里间浓浓情谊。

多彩腊八

圣华社区 老人学养生

本报泰安1月27日讯(记者 陈新) 27日,圣华社区邀请专家为老年人讲授“冬季如何预防心脑血管疾病”。

社区工作人员介绍,27日是“腊八节”,值此节日关爱老年人身体健康,

专家通过举例生动形象地讲述老人平时应该怎样养生,并结合“腊八节”,为社区居民简单介绍腊八粥讲究,不同体质的人群适合的粥类。社区工作人员为到场的居民,发放“福”字作礼物。

乐园小区 举办书画展

本报泰安1月27日讯(记者 陈新) 乐园社区27日上午,举办一场社区居民书画交流展览,展出80多幅。

27日上午,活动室四周墙壁上挂满书画作品。作者

全部来自本小区居民,其中一幅水彩画的作者年仅7岁。

前来参观展览的居民络绎不绝,社区为居民准备笔墨纸砚、绘画材料,供现场创作。

国华社区 举办联谊酒会

本报泰安1月27日讯(记者 陈新 通讯员 刘娟) 国华社区举办“2015年春节联谊酒会”迎新年,邀请百余名居民品红酒,看演出。

下午2点,演出在舞蹈《小苹果》中拉开序幕。社区老年舞蹈队表演的广场舞,展现老年文艺爱好者的艺术功力。上百名居民一边品尝葡萄酒,一边观看演出。



社区老年舞蹈队带来广场舞表演。 本报通讯员 刘娟 摄

