

寻味北京

京城人气火爆的羊蝎子

“

转眼间,北京就进入了寒冷的冬季。当屋外大风刮着树枝来回摆动时,我们坐在一间小屋里,围着一锅热气腾腾的羊蝎子,聊着闲话,顿时寒意全无,十分温馨。

”



所谓羊蝎子就是羊大梁,因其形跟蝎子相似,故俗称羊蝎子。冬季吃羊蝎子非常合适,而京城里人气火爆的羊蝎子还挺多。

微麻微辣的羊蝎子

提到羊蝎子,许多人马上反应出来的就是开分店最多的老诚一锅。它家的羊蝎子品质非常有保障。羔羊都是来自锡林郭勒大草原,经泡、挑、烧、煨、焖等十几道工序加工,用白芷、山奈、北芪等30多种中药滋补,精心熬制老汤。一桶蝎子一包料,大火开锅,小火慢炖两个小时。

羊蝎子微麻微辣咸鲜口,肉

不膻不腻,特别软烂,让人欲罢不能。啃完骨头,用汤汁煮锅面片儿,面片煮出来完全入味。也可以来盘葱花饼,把葱花饼泡在汤汁里吃,特别香。然后再煮宽粉、冻豆腐、蔬菜之类,沏壶茶一喝,真舒坦。

没有膻味儿的羊蝎子

满恒记的羊是吃青草长大的,所以肉新鲜、基本上没有膻味。而且由于老板都是整羊采购,所以羊蝎子肉特别多,不像有些店的羊蝎子进到店里来肉就已经被剔掉了,在这儿绝不会有光啃骨头过瘾的那种感觉。羊蝎子白汤红汤都有,敢做白汤

羊蝎子的,肉一定不膻,否则没法吃。

软嫩鲜美的白汤羊蝎子

要做好一锅白汤羊蝎子很费工夫。首先羊蝎子要拿清水泡十二个小时,而且还要两个钟头换一次水,每次换水都要用手一块一块地攥蝎子,把里面的黑血挤出来,这样才能保证没有膻味。用大锅煮五个小时,有人专门从开锅到煮熟为止不停地打沫子,这样汤才够白,够鲜。汤里面下的作料是秘制的方子,调料跟药料一共有十几种。

白汤羊蝎子肉不仅烂嫩还不完全脱骨,火候恰到好处,不

费牙,也不失啃骨头的乐趣。可谓,肉香没有膻味,肉嫩却不乱汤,汤白却鲜味十足。

充满新疆风味的羊蝎子

虽然羊蝎子是老北京的吃食,但是烤羊肉却是西北或者新疆人最擅长的。羊蝎子放在馕坑里烤,这老北京跟西域风情碰撞出来的火花引爆了很多人的味蕾。

据介绍,从荷兰进口的羊没有膻味,羊蝎子经过反复腌制以及小火慢炖之后才放入馕坑里烤制,烤好后骨松肉烂,虽然是烤的,肉却不硬,可以边撕边吃,吃法很复古,有种来到西域边陲

小镇的感觉。

火爆南城的羊蝎子馆

位于南城的这家馆子,一进店就能闻见羊肉的香味,老北京人都喜欢在这逗贫喝酒。来这里吃饭的老顾客居多,大老远都跑来这儿吃。一是羊好,选料跟涮羊肉一样来自河北建设的牧场,内蒙的羊羔、牧草,品质有保障。二是汤底好,几十种调料秘制的汤底,还有人专门来这里打包汤带走,专门炖羊肉、羊蝎子用,这汤还能作为老汤反复利用。三是炖得火候很好,肉非常烂,很入味,但是又没完全脱骨,不费牙又能啃骨头。(网摘)

食尚厨房

干炸蘑菇



干炸蘑菇是一道色香味俱全的汉族名菜,属于鲁菜系。炸后的蘑菇口味咸鲜,营养价值丰富。

主料:蘑菇;

辅料:花椒、面粉、淀粉、鸡蛋、盐、十三香;

做法:1.鲜蘑菇撕成条,要大小差不多,然后锅中加水,放入大料、花椒、葱段烧开,放入撕成条的鲜蘑,煮1~2分钟;2.捞出鲜蘑放入冷水中,冷却一下捞出控干水,水要挤干,这样裹面糊时,才容易挂上浆;3.淀粉和面粉按2:1的比例放入碗中,再加鸡蛋、适量水、盐、

十三香(用一点胡椒粉也行)混合成糊状;4.锅中放油加热到6成热左右,把鲜蘑放入锅中炸至浅黄色捞出;5.继续加热锅中的油,大概7~8成热时把已经炸过一遍的鲜蘑全部倒入油中再炸一遍(这样炸好的鲜蘑才能更脆);6.炸到金黄色,用漏勺轻触感觉鲜蘑硬硬的就可以出锅了。

小贴士:蘑菇其实煮一会儿就熟了,如果怕吃生的,可以多煮一段时间,顺便入味;制作面糊时不要太稀,刚好裹住鲜蘑不往下流就可以了。

资讯

韩国美食亮相世界食品博览会

本报讯 王晓梦 近日,由各国食品界行家共同参与的《2015年北京世界食品博览会》在北京国家会议中心举行,来自各国的精品美食纷纷亮相,使参会者可以了解到更多来自世界各地的美食。

本次博览会聚集了44家韩国知名食品企业一同参与,参展数量是去年的3倍,参展食品也有所增加。此次韩国馆共设

五大主题馆,除综合馆还包括海盐馆、泡菜馆、大酱馆、米及参鸡汤馆。

韩国相关方面负责人表示,希望通过专业B2B展会,有效地开发中国新客户,延续并强化与现有渠道商的合作,进而扩大对中国市场的出口。同时,将积极开展韩国水产及食品的宣传,提升形象及出口竞争力。

马来西亚美食文化节在京举办

本报讯 王晓梦 12月4日到12月10日,由马来西亚驻华大使馆贸易促进处联手中国大饭店将在中国大饭店举办马来西亚美食文化节。

据悉,本次文化节将有娘惹咖哩鸡、黄姜椰奶鱼、牛肉沙爹串、榴莲慕斯蛋糕、大马拉茶等正宗地道的马来西亚美食。同时,还会有马来西亚特色舞蹈表演,模特走秀等。

据了解,马来西亚美食文化

节,是马来西亚对外贸易局多年来一直致力开发和推广的“马来西亚美食厨房计划”中的一个重要环节。“马来西亚美食厨房计划”是为推广马来西亚美食而进行的一个大型系列巡回展。已先后在英国、美国、澳大利亚、新西兰和加拿大等国家进行了多场巡展,引起了世界各地饮食文化行业的关注。在中国已经在北京、上海、广州、香港、哈尔滨、大连、青岛、太原、呼和浩特等地进行了多站巡展。