



今天起,达州晚报《美食周刊》特辟“百姓家常菜”美食专栏,首期推出“张哥的厨房”,旨在抛砖引玉,让潜伏在达城民间美食的高手们,更多的“李哥”、“周姐”、刘妈”、“王叔”及辣妈酷爸们在此平台交流切磋,比武打擂,为市民朋友们奉上一道道美食饕餮盛宴。图文请发送至QQ邮箱3071686083@qq.com,并注明作者姓名、电话以奉稿酬。

美食周刊

投诉热线

13982899765

18481886789

13308241000

主编 戚劲松
编辑 张春华 龚克

官方微信 dzwbwx
官方微博 dazhouxinwen

报料热线:2382258

本报开辟“百姓家常菜”专栏

首期推出:张哥的厨房

张哥何许人也?被女儿封为“厨神”,老婆称其为“食神”,本人则自诩为围着“锅边转”的家庭煮夫一枚。不管何种称谓,总之,概括为“厨房达人”当不为过。

张哥6岁起开始在厨房摸爬滚打。那时家庭条件差,上头三个姐姐忙到上学读书,爸爸远在外地工作,妈妈经常加班熬夜,要强的妈妈倒是不心疼既是么儿又是独儿的幼年张哥,6岁学煮饭,出了不少糗事,打弹枪、滚珠儿,贪玩好耍忘记灶火上的铁罐儿,饭成了满锅黑锅巴不说,铁罐儿都烧穿了,免不了妈妈的一顿扁子,年幼的张哥“被迫”承担起了一家人的吃饭问题。

许是久在柴米油盐酱醋茶中浸泡的缘故,张哥对“吃”悟性极高,凡是吃过的、见过的啥子各色菜肴,经他琢磨,都能完成菜品再现甚至还有创新之举。凡吃过张哥家常菜的人,无不竖起大拇指啧啧称道。不同于专业大厨,张哥做菜天马行空,不受传统条条框框的约束羁绊,信手拈来,往往能有意想不到的惊喜。而且在菜品搭配上更加注重实用与多样性并举,特别适合家宴,自创的张氏团年宴菜谱得到了身边好友的大力推崇。朋友乔迁新居啦、家宴贵宾啦、过年亲朋好友吃转转饭啦,好多都要向张哥讨教取经,忽然间飘飘然有了“众星捧月”的感觉,张哥也是乐在其中,不厌其烦。

一个人的江湖是孤独的。独乐乐不如众乐乐,今天起,达州晚报《美食周刊》开辟“百姓家常菜”专栏,首期推出“张哥的厨房”,旨在抛砖引玉,让潜伏在达城的民间美食高手们,更多的“李哥”、“周姐”、“刘妈”、“王叔”及辣妈酷爸们在此平台交流切磋,比武打擂,为市民朋友们奉上一道道美食饕餮盛宴。

及此,身为资深吃货的小编只想说:世间,美食与美酒也不可辜负也!



张哥的厨房之一:1小时做出5种夏令销魂口味小龙虾

材料:清洗干净的小龙虾

卤煮小龙虾

把自制卤料加水(之前卤过鸭子的更香),蒸锅底下卤煮,上头放2份的量清蒸。一锅两用节约时间。

喜欢重口味的朋友,卤好再加料炒一分钟就够了,也可以不炒,张哥家卤料包味道很香浓。

香辣小龙虾

1.热锅热油,先下一把小米辣、干海椒、花椒、姜、蒜、洋葱、几颗豇豆(都切碎),炒香就下小龙虾、豆瓣儿、几颗冰糖、香料。

2.炒到虾全部变红,下啤酒煮到汤快干、快速翻炒、起锅。

泡椒小龙虾

1.加油烧热,下泡椒、泡姜、泡豇豆(全切碎)、花椒、豆瓣、葱头,炒出香味就下小龙虾翻炒;

2.几分钟后再加点儿泡菜水、开水,不要太多,汤收浓就起锅。

蒜蓉小龙虾

烧油,下蒜蓉炒到金黄,然后淋到旁边的一盘清蒸小龙虾上,再淋点儿李锦记蒸鱼豉油,再蒸几分钟就好,撒葱花儿即可。

蘸水小龙虾

打个佐料:生抽、老姜、蒜、小米辣、小葱切碎、白糖、一点儿醋。另一盘清蒸的就可以吃蘸水小龙虾了。

1个小时,5个味道:蒜蓉、香辣、泡椒、蘸水、卤煮。来杯爽啤酒,不流口水都不行。

(本报记者 张春华)



味道记忆

夏日薄荷香

□徐学平

母亲特意回了一趟乡下老家,没想到她冒着酷暑只是为了采摘些薄荷叶回来。望着那一堆嫩绿的叶片,打小就在城市长大的妻子自是满脸困惑,而我知道那些薄荷经过母亲的一番料理后,可以做出不少消暑的美食呢。

薄荷,味辛,性凉,喜湿,多生长在靠近水域的阴凉处。每到盛夏时分,故乡的河道沟渠边便会疯长出许多野生的薄荷,零星地散落在杂草之间。儿时的我就经常和小伙伴们一起去摘薄荷,薄荷是很好识别的,它椭圆形叶片的边缘是呈锯齿状的,更主要的是你一旦走近就能闻到一股特有的清香。听说薄荷经日晒后它体内的精油就会挥发,所以得清晨起早采摘,三五成群的孩童在挂满露珠的草丛中嬉戏穿行,未等竹篮采满,一个个都成了“泥猴儿”。

回家后,母亲将薄荷叶洗净晾干就可以备用了。用薄荷泡茶算得上是一种最为简朴的吃法了,取几片薄荷叶放入透明的杯中,再加入适量的蜂蜜或是白砂糖,然后用滚开的沸水徐徐浇入,叶片打着转儿随水漂浮,最后缓缓沉入杯底,仿佛是一池春水中醒着几片绿绿的生命。待到茶水慢慢冷却下来,我不自觉地呷着杯里的茶,忽而,一丝淡淡的清凉立即萦绕着整个身心,再呷一口,直觉得口齿留香,宛若轻风拂面而来,让人顿感心神神怡。

另外,在炎炎夏日里煮上一锅可

口的薄荷粥也应该是一个不错的选择。母亲煮薄荷粥时总爱先把薄荷放入水中用火文慢熬,直到薄荷汁液熬尽后方用勺子捞出残渣,然后放入淘洗干净的绿豆和粳米继续烧煮,等到粥即将煮好时再加入适量的冰糖,最后用猛火再次烧沸即可。每当我揭开锅盖时,豆香、米香夹杂着薄荷的清香一起扑面而来,薄荷粥甜而不腻,而粥汤不知何时也染上了那沁人心脾的绿,看后总会叫人食欲大增的。

而用薄荷做上一道美味的靓汤那算得上是母亲的一手绝活了。母亲先往汤锅里注入清水,待水烧沸后,她会麻利地将鸡蛋在灶台上打开,任其在空中划出一道优美的弧线后直入锅中,这一切母亲总能一气呵成。鸡蛋稍微断生后便可放入薄荷,用勺子搅开,然后放入食盐和鸡精即可起锅了,最后母亲还会在汤碗里再淋上几滴麻油。薄荷经沸水一烫,颜色碧绿如玉,再加上鸡蛋黄白相间的点缀,光那模样儿就让人垂涎欲滴了。

夏日里那股浅浅的薄荷清香曾经一度陪伴着我的成长,如今事过多年了,没想到母亲至今尚还恋恋不忘。不管这个夏天如何酷热,但我相信,在我的心底早已有了无法挥去的淡淡清凉。

本栏目欢迎来稿,来稿请发送至QQ邮箱503545039@qq.com,请注明作者姓名、地址、电话,以奉稿酬。

美食资讯

本周末去翠屏路“木子里”吃火锅哟

火锅是大众最爱的美食之一,火锅行情虽好,但竞争也很激烈,所以要做好火锅就两字——“特色”!

当我们走进潮汕牛肉火锅店,古香古色的格调气息扑面而来,每一处都显得非常精致、优雅和静谧。柔和的乐音缭绕耳畔,这里的一切都让人耳目一新。

翠屏路的木子里潮汕牛肉火锅将于6月25日正式开业。潮汕牛肉火锅用的是牛骨汤作锅底,沸腾以后,加

入少许芹菜粒,先来一碗汤,汤清味正,暖胃又养生。该店的养身锅底还有农夫山泉锅底、玉米汤锅底、极品牛尾汤锅、秘制鸳鸯锅底、红汤锅底、牛鞭滋补汤锅等。在这里吃火锅是有讲究的,按从瘦到肥的顺序下锅涮肉,最后放入蔬菜、面食之类。吃鲜牛肉用沙茶酱、秘制黄豆酱调味,口感会更好哦。

(曾雪梅 陈小玲)