



榴莲比萨



榴莲千层

榴莲搭面食 甜品控大快朵颐

如果形容一样食材又臭又香,你首先会想起什么?榴莲、臭豆腐?榴莲虽臭,但经验告诉我们,不能只看外表,必须挖掘更美好的内在。潜藏在果皮下,那冰淇淋般柔软甜糯的果肉,就是这么被发现的。

相较于即食,榴莲入馐更有风情。海鲜比萨、牛肉比萨、蔬菜比萨……相比这些常规搭配,榴莲比萨成了很多吃货的“专宠”。美食爱好者千惠说,她旅居过几个国家,榴莲薄底比萨一直是她的最爱。“每次点餐时,犹豫再三还是点榴莲比萨。”薄底的榴莲比萨刚出炉,滑入木质托盘,金灿灿冒着芝士泡泡,看着就让人食欲大开。那一股直击鼻腔的“臭香”气息,经过高温洗礼的马苏里拉芝士,顿时变得娴雅和善,彻底与面饼、榴莲果肉缠绵在了一起,能拉出长长远远的诱人的丝,一口销魂。“榴莲比萨一定要薄,否则面饼一厚就容易腻。”轻微一抿,颤巍巍的面饼似乎马上要擎不住厚重的榴莲酱,面饼的薄脆香酥与芝士的奶香馥郁相得益彰,榴莲肉则突出了顺滑与细腻的口感。千惠说,“真是一口气可以吃上好几块,让人‘榴莲’不放手。”

甜品的存在千变万化,但真正能成为“经典”的,看来却是寥寥无几。近几年,榴莲千层成了美食圈大红大紫的“水果蛋糕”,其实,它并不是普通的“水果蛋糕”,严格来说,也并非蛋糕。这款让无数甜品控、榴莲控们欲罢不能的榴莲千层,一层面皮一层榴莲奶油,层次分明,榴莲香完美地化解了面皮的甜,到了嘴里自然也就不腻了。极高的颜值、细腻而富有层次的爆浆口感,榴莲千层的出现让美食达人文佳的蛋糕店线上收益不菲。她店里的两款招牌千层蛋糕馅料是榴莲和开心果,每天卖出量极大。“榴莲千层,比空口吃榴莲还过瘾。”这是网络直播间里大部分网友对榴莲千层的评价。一整只榴莲千层价格不过百元,同样也给众多榴莲爱好者一个大快朵颐的理由。

水果之王降价了!最近,榴莲价格接连下跌,往日买一个完整榴莲要二三百元,现在不到百元就能吃个满足。榴莲这种水果爱它的人为之着迷,不喜欢的退避三舍。但当你剥开它的粗犷尖刺,尝到香甜绵密的滋味后,不少人觉得又臭又香,“榴莲”忘返。实现了榴莲“自由”之后,不妨尝试用它来做菜,一定让你吃更多不同滋味。

榴莲入馐 “臭”味香投

生烤榴莲 “黑暗”料理有创意

除了面食搭配榴莲的吃法,对榴莲爱好者来说,最有趣的非生烤榴莲莫属。立夏之后,岛城烧烤江湖波涛汹涌。很多烧烤店老板也费尽心思拿出看家本领,但凡能烤的,通通上一遍烤架。

一些新兴的烧烤店老板,偏爱出奇制胜,在菜品上别出心裁,他们擅长烤各类小海鲜,也兼卖一些江湖气的特色菜。烤芒果、烤榴莲这类“黑暗料理”也不在话下。烤榴莲手法粗犷,烧烤小哥直接将榴莲丢在烤架上,熊熊的炭火“噼里啪啦”,榴莲随着高温的催化也开始爆壳,从缝隙里扑腾出原始而甜蜜的浓香。大致等到果壳外表都焦黑了,就可以痛快开吃了。

随着“硬菜”上桌,在邻桌吃货们的注目之下,一阵阵香气扑面而来,桌上的伙伴一阵欢呼。此时榴莲的“铠甲”变软,褪去了泼辣野蛮,果肉中的水分因炙烤消减,口感出奇的香甜,别有一番滋味。初夏的夜晚,一桌人会因为烤榴莲十分尽兴,吃完了还在不断回味。

吃的时候臭,慢慢又觉得香。对待榴莲,只要你足够包容,它就会回报给你意想不到的惊喜。榴莲正大量上市,价格更加亲民,灿烂的夏天也要来了……



生烤榴莲



榴莲煲鸡

榴莲煲鸡 夏季靓汤来养生

俗话说:一只榴莲三只鸡。粤菜里有一道补上加补的传统药膳——榴莲炖鸡,补血益气,是十分适合进补的靓汤。电视剧《小欢喜》里有一幕,女主角做了榴莲煲鸡,上一秒男主角还一脸苦楚地嫌弃,转眼却喝了满满一大碗,并啧啧称赞。

夏天是榴莲的成熟季,无论在网上或实体店,价格比冬天更“平易近人”。即使入夏吃榴莲炖鸡,也不必担心上火。“一物降一物,解决食物上火的问题,不用特意寻找,方法往往就在眼前。”经营粤菜馆的小月说,榴莲肉是热的,榴莲壳却是凉性的,二者一起炖煮就能平衡。“这个方式,还是几位东南亚的食客教我的呢!”

小月打开一颗榴莲,小心地取出榴莲肉,再用月牙刀剥掉尖刺的外壳,剩下的白色软壳部分,就是这款靓汤的主角。“别看它其貌不扬,带刺的榴莲壳外表下,就是这部分软壳包裹着娇嫩的果肉不受伤,它偏凉性,能解榴莲之热。”鸡块下锅飞水,立刻取出,冲去血水及浮沫。然后取一深锅,多放水,先下剥好的榴莲软壳,再放入鸡块,加入葱姜去腥。大火烧开,小火慢炖大约40分钟,差不多快熟了,就放入榴莲肉再炖煮10分钟即可。炖至最后,可以将榴莲肉捣烂,浓烈的榴莲味交织着鸡肉的清甜鲜美,格外诱人。

榴莲煲鸡汤底清澈,却充满浓郁榴莲香。软糯的榴莲肉,经过炖煮后香气更足。鸡肉软而不烂,味道更香甜。盛出一碗汤,小月用小勺轻搅汤底,“这种做法汤底清澈,榴莲肉与鸡肉两相分离,口感清甜。当然,如果喜欢汤底浓厚的,可以把榴莲肉去籽,打成榴莲泥再加入汤中。这种的汤底接近浓汤,味道更足。”榴莲煲鸡香甜可口,但烹饪前一定要考虑全家人的体质,不能只放榴莲肉,一定要搭配榴莲软壳,凉热均衡,更适合大家同享。

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!