

XO 海鲜酱 拌面拌粉下饭都 OK

在山东,民间制酱以合酱居多,大酱的原料只有黄豆,合酱则采用其他粮食一起发酵,故称为“合酱”。山东合酱主要使用黄豆和玉米两种材料,和制作大酱的方式类似,玉米粒炒熟后用碾子碾碎制成玉米粉,用沸水烫,和好团成球形,贮放发酵,经过发酵后,与黄豆酱坯子按照一定比例一同下酱。各地制作时下酱的比例不同,制成的酱味道也有区别。而另一种带着海洋气息的口味酱料,近几年也在各类餐饮中出现——XO 海鲜酱。

“制作这种海鲜酱,很简单,尤其是在青岛,随便到市场上买点食材就能完成。”在香港中路一家东南亚餐馆,店里的 XO 海鲜酱和新鲜的鱼虾蟹一起华丽登场。带着咸、鲜滋味的海鲜酱,似乎比海鲜滋味更丰富厚重。关于制作 XO 海鲜酱,酒店大厨介绍了一个能在家中轻松操作的方法:海米和瑶柱先洗干净,然后分别加料酒浸泡两三个小时去腥。干香菇、豆豉洗干净后浸泡备用。五花肉剁成肉末,瑶柱挤干水捻成几块,海米、洋葱、香菇、姜、蒜、萝卜干切碎,豆豉稍微切几下就好,小米椒切圈。浸泡的水滤掉残渣备用,不要倒掉。锅烧热,倒入半碗油,先下五花肉、瑶柱和海米,开始炸,火不要太大,太大火容易炸糊。油的量要能没过材料,炸到微焦,就可以捞起。如果喜欢更香酥一点,可以多炸一会。再炸洋葱、香菇,炸到洋葱香味出来,放入姜和蒜炸一会,继续下豆豉和小米椒。

炸到闻到豆豉香,再加萝卜干炸两三分钟。将前面捞起的肉末、瑶柱和海米回锅,翻拌均匀,再炸两三分钟。将浸泡材料的水倒入,加入盐、生抽和黄豆酱,拌匀,根据口味调整。然后盖上锅盖,小火炖煮。隔几分钟要开盖翻一次,防止糊锅。最后煮到水没了,只剩下油汪汪的酱就好了。

晾凉后,用干净的保鲜盒和罐子密封装好,放冰箱保存,要吃的时候用干净的勺子挖取适量。这样一份海鲜酱配饭、配面都是最佳拍档。



XO 酱拌面

辣椒酱 为菜肴注入灵魂百味

贵州以“辣不怕”闻名,这里的辣椒酱有个特别的制作步骤——辣椒发酵以后加入滚油将微生物杀死,因此发酵时间很长,获得的口味也很稳定。据说,辣椒酱是从贵州分别传入湖南和四川,到四川后诞生了豆瓣酱。看似是用豆瓣酱就搞定了百菜百味的川菜,实际上辣椒在发酵过程中产生了多样的风味。

有测试显示,陈酿 5 年的郫县豆瓣酱可检测出 26 种氨基酸,可见其中富含了多少口味。因此如果想要了解百菜百味,就需要从郫县豆瓣开始。“在四川老家,家里的老人会在这个季节把大缸搬出来做酱,做这种酱在城市里很难实现。”从四川来青开川菜馆已经有 11 年,石勇店里用的郫县豆瓣一直固定在一家进货。“郫县豆瓣,主打的就是辣和咸。”虽然没自己动手做酱,但回忆家中老人做酱的过程,石勇心里也大体有数。“将蚕豆晒干脱壳,浸泡数日,然后拌入面粉,煮熟后加入米曲,先放进无菌的密封空间里长毛,然后再放盐水发酵,直至变黑,便可制成甜豆瓣,这个制作过程就是一般豆酱的制作过程。”

待蚕豆发酵好后,才准备与杀过青的鲜辣椒混合。鲜辣椒需要先晒过一个月,清洗后剁成小块拌入食盐,制作成辣椒坯,然后再与甜豆瓣混合,放入大缸中,盖上盖,便进入日复一日的豆瓣酱发酵阶段。石勇说,做郫县豆瓣酱首先要选用二荆条,尽管辣椒品种很多,有美人椒、朝天椒、小米椒等,但小米椒辣味素偏高,其他辣椒辣红素又不够,而二荆条辣红素非常高且辣味素适中,最适合做豆瓣酱。其次,陶缸也很重要,陶缸是用泥土烧制而成,透气性强,让发酵中的豆瓣酱更有生命力。原则上,豆瓣酱混合入缸之后的每一天,工作人员都需要掀开盖子,搅拌缸中豆瓣酱,持续一段时间的晾晒,好让它在阳光下杀菌,并深度发酵。夜晚,还要再次掀开盖子透气。

在日复一日翻晒的过程中,辣椒肉被不断分解,产生不同的氨基酸,辣味越来越丰富多样,也就是川菜复合之味的神秘之处。年份越久,缸里的豆瓣酱体积就越小,辣椒肉几乎全部被分解了,只剩下辣椒皮,蚕豆已经溶解于酱中。有意思的是,与南方其他各省主打的辣椒酱不同,豆瓣酱很难家中自制,尤其在高度城市化的地方。不过在石勇家里还会做另一种辣椒酱,名为阴豆瓣,不需要晾晒的豆瓣酱。但其中并没有蚕豆,而是将辣椒切碎后直接加入盐和菜籽油,可以用于热炒,也可以直接佐餐,与郫县豆瓣酱异曲同工。



郫县豆瓣酱

伏天专属 晒酿酱香

夏天食材容易发酵,正是做酱的好时机。趁着日晒充足,气温高,快来原生态、纯手工做的家常酱品吧。晒好的酱豆既可作为小菜就酒下饭,亦可作调味品,是家常餐桌上一道经典的美味食材。做酱豆需要一个烦琐而漫长的过程,却是满满家的味道。



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!



百香果酱

青梅百香果 夏日酿造小清新

夏日的青梅是打开胃口的金钥匙,有人用它来酿酒,有人用它来做酱,青梅用自己饱满鲜亮的果实呈现夏日之光。青梅的滋味是被封存的小美好,青黄色的果酱,抹面包、冲冰水,酸甜滋味里包裹的是自然果实的清爽。喝过青梅酒,一瓶小小的青梅酱,在舌尖勾起了新的想象。

青梅酱原是广东汕尾的特产,从选梅子到煮酱都大有讲究。随着如今物流的发展,汕尾的青梅也能在全国各地买到。“这种果实酸度高、不招蚊虫近身,用这种青梅果子做酱,是地道梅子酱的酸甜滋味。”在李沧九水东路经营一家烘焙店的姜黎,店里做蛋糕用的果酱夹心都是亲手熬成。蓝莓酱、草莓酱、芒果酱、鳄梨酱……各种颜色的瓶瓶罐罐里,是她每天用小奶锅“咕嘟”出来的果实。

“做青梅酱时,清洗去蒂必不可少,用海盐分阶段多次腌制,数月后漂水去盐、晒干去水,此时的青梅果干涩味减半,只余清甜。接下来才是重头戏——熬酱。”姜黎把青梅果肉挤出,历经足足半天熬煮,伴随不间断地搅拌磨出果浆,最后停火冷却,装封罐中。梅子、轻盐、白糖,如此简单普通的食材,在一罐小小果酱中化为纯粹的味蕾治愈剂,唤醒了炎夏的瞌睡。

除了青梅酱,在沉闷的伏天,再来尝尝百香果酱,据说最挑剔的吃货也会被这滋味吸引。一瓶恰好留存了季节风味的百香果酱,“灵魂”所在当然是果实。在姜黎的小店里,五颜六色的玻璃小罐是店里最好的装饰,装载着如蜜般浓稠的百香果酱,在阳光下泛着金黄透亮的光泽。取一勺果酱在水里化开,淡淡清甜窜入鼻尖,入嘴初品,可尝到老冰糖的滋味,果香则暗藏在回甘中。在拿着面包片充饥的时刻,厚厚的百香果酱,是化腐朽为神奇的宝物。先在面包上涂抹一层果酱,再扎扎实实咬上一大口,咀嚼间百香果籽“咔咔”作响,酸甜滋味在舌尖翻涌,疲劳一天的身体也恢复了活力。

“任何食材都有其他食材不可替代的原味,因为那都是天地创造的自然的力



青梅酱