

中秋家宴 至味团圆

名厨教做菜,为市民节日餐桌添美味

美味延伸

多味中秋

除了以上几道家宴菜品,中秋佳节时令食材丰富多样,还有不少食材能给家宴餐桌锦上添花。

藕盒:中秋食藕,有寄托团圆之意。江南人多将藕切片,每两片间下端相连,中间夹肉、文蛤等馅儿,下锅煎至金黄,称为藕盒,或藕饼,与月饼有异曲同工之妙。

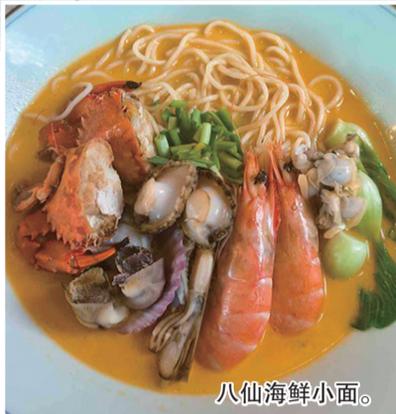
毛豆:民间有中秋节吃毛豆的习俗,传说,兔子最喜欢吃毛豆,古时中秋,百姓都会给月神的玉兔祭供毛豆,也包含了农民对丰收在望的心情,同时,毛豆还寓意多子多孙,团团圆圆。

鸭子:福建有中秋吃鸭子的习俗,因此时鸭子肥壮。多以槟榔芋与鸭子一同烧,味道独特。中秋宰鸭也是客家人的风俗,家家户户会在中秋食水鸭公加菜。广西、云南的仫佬族,在八月十五买饼杀鸭,欢度佳节。

螃蟹:中秋宴俗,古时以宫廷最为精雅。明代宫廷中秋讲究吃螃蟹。螃蟹用蒲包蒸熟后,众人围坐品尝,佐以酒醋。食毕饮苏叶汤,并用之洗手。宴桌区周,摆满鲜花、大石榴以及其他时鲜,演出中秋的神话戏曲。

石榴:南宋孟元老的《东京梦华录》载:“中秋节前,诸店皆卖新酒,重新结络门面彩楼,花头画竿,醉仙锦旆,市人争饮,至午未间,家家无酒,拽下望子。是时蟹蟹新出,石榴、榲勃、梨、枣、栗、李菊、弄色、柰橘,皆新上市。中秋夜,贵家结饰台榭,民间争占酒楼玩月。丝篁鼎沸,近内庭居民,夜深遥闻笙竽之声,宛若云外。闾里儿童,连宵嬉戏,夜市骈阗,至于通晓。”可见,石榴自宋朝时就是中秋宴席上的热门水果。

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾
实习生 孟慧颖



八仙海鲜小面。



炭烤牛肋皇。



黄鱼面。



鱼头佛跳墙。

月至中秋分外明,人间至味是团圆。当金灿灿的桂花开了,节日氛围感也开始逐渐拉满。圆月高悬天际,照亮了归家的路,也温柔地唤醒了每个人心中那份对团圆的渴望。一顿可口的家宴,是慰劳人心最直接的方式。即使天南海北的旅途再拥挤,人们也会为了这个重要的日子聚在一起,将殷殷期待连同美好的滋味端上餐桌。来,带上好心情,一起做几道拿手菜,共品中秋团圆宴……

鲜美小面

丝丝缕缕思乡情

“作为土生土长的青岛人,我对海有着丰富的情感,想通过创新食品的花样让更多人感受到海洋美食。”青岛李沧绿城喜来登酒店行政总厨马维涛在美食行业深耕多年,倾情推荐了两款最近新研发的“双子星”美食——八仙海鲜小面和鱼汤黄鱼小面。这两种面都以海鲜为主打味道,以海鲜汤起底,挑一缕品尝,唇舌间弥漫的尽是醇厚的海洋风味。

马维涛制作的八仙海鲜小面充满了创意点。他先将海虾、蛤蜊、扇贝等小型海鲜做熟备用,同时准备姜、韭菜、菜胆三样辅料。备好主料与辅料之后,将它们放入油锅中煎炒,在马大厨出神入化的翻炒技术中炒出层次分明、错落有致的鲜香味道。在底料的支持下,加水熬制15分钟,得到鲜香美味的海虾汤。将汤汁淋到碗中煮熟过凉的小面上,将准备好的海鲜放到碗中,用韭菜末、菜胆点缀,这样,一份香喷喷、浓而不腻的海鲜小面就完成了。

鱼汤黄鱼小面和八仙海鲜小面在制作工艺上异曲同工,却又在细节之处展现出各自独特的风味。在制作鱼汤黄鱼小面时,精选肉质细嫩、鲜味十足的小黄花鱼,将小黄花鱼处理干净后干炸至酥脆,为其增添了一抹诱人的香脆口感,同时锁住鱼肉的鲜美。

接下来就是鱼汤熬制的关键环节。选用上等食材与多种香料,经过慢火细炖,使各种味道相互渗透、融合,熬成一锅色泽乳白、香气扑鼻的鱼汤。这鱼汤中,既有鱼肉的鲜美,又有香料的醇厚,还蕴含着高汤的底蕴。光是那一缕缕从锅中飘出的香气,就足以让人心旷神怡。待鱼汤熬制至最佳状态后,通过细致过滤,保留那最为纯净、浓郁的汤汁。随后,将这汤汁轻轻浇在早已准备好的小面上。那小面,筋道爽滑,吸饱了鱼汤的精华,变得更加鲜美可口。最后,撒上一把翠绿的香菜末作为点缀,那清新的绿意与诱人的香气瞬间交织在一起,为整道菜品增添了几分生机与活力。至此,一份美味的鱼汤黄鱼小面就制作完成。品尝鱼汤黄鱼小面,每一口都是对味觉的极致宠溺。那酥脆的小黄

花鱼、爽滑的小面、浓郁的鱼汤以及清新的香葱末,在口中交织成一幅幅美妙的画面,让人仿佛置身海边,吹着海风,感受独特的海洋风味。

这两道美食不仅令人垂涎欲滴,它们的色泽和口感也是一绝。每一口面味道和香气都足够丰富,在口中缓缓释放,让人在品尝之后仍能感受到那份深深的满足和回味。而对本地人来说,这两道菜品更承载着一份深深的乡愁与温暖。它不仅仅是一道美食,更是一种情感的寄托与记忆的再现。

“镇场”主菜

有颜值有实力

人间烟火气,抚慰凡人心。青岛富力艾美酒店乐美中餐厅厨师长张耀华拿手的热菜种类繁多、花样十足。他有几道美味的热菜推荐,意在温暖人们在中秋节的团圆心。

“中秋家宴必须有一道‘镇场’主菜。”张耀华推荐的炭烤牛肋皇霸气十足,这不仅是一个菜品的标识,更是对食材尊贵品质与烹饪技艺精湛程度的高度概括,其味道也是不负众望,别有一番滋味。张耀华首先挑选出材质良好的澳洲带骨牛肋,经过处理与清洗后,牛肋被细心地放入特制的卤汁中,长时间浸泡与腌制。卤汁中融合了多种香料与调味料,它们相互渗透,共同作用于牛肋之上,为其赋予了初步的底味与香气。之后,把握好火候进行炭烤,确保牛肋排在炭火的炙烤下能够均匀受热,经过这两个步骤之后,这道菜品就算制作完成。最终呈现出的炭烤牛肋皇大气美观、外香里嫩、柔嫩多汁、味道浓郁,色香味俱佳,再搭配一些自制辣椒粉,更是丰富了餐品的口感层次,让人垂涎欲滴。

炭烤牛肋皇的制作过程,不仅仅是对食材与烹饪技艺的一次完美融合,更是对烹饪艺术的一次深刻诠释。它展现了张大厨对食材的尊重与理解,对火候的精准掌控,以及对味道的极致追求。每一口炭烤牛肋皇的品尝,都是对食客味蕾的一次极致诱惑,也是对他们的美食热爱与追求的一次深刻回应。在这道菜中,我们不仅能够品尝到美味,更能感受到烹饪者的用心与热情,以及那份对美食文化的传承与发扬。

华丽滋味 传承地方文化

另一道菜品鱼头佛跳墙,也可以作为中秋家宴上的硬菜,其味道之精妙,实乃味蕾上的一场奢华旅行,令人沉醉。

这道菜选用新鲜的鱼头为主料,搭配鲍鱼、海参、花胶等多种珍贵的食材,经过精心烹制而成。鱼头,作为这道菜的主角之一,其鲜美被发挥得淋漓尽致。鱼肉细腻滑嫩,仿佛轻轻一抿就能在舌尖化开,释放出海洋的深邃与纯净。而鱼头中蕴含的丰富胶质与鲜味,在慢火细炖中逐渐渗透至汤汁,为整道菜奠定了坚实的基础。

在制作过程中,先将鱼头煎至两面金黄,然后加入各种配料和高汤,用小火慢炖数小时,让各种食材的鲜味充分融合,最后再加入适量的盐和胡椒粉调味即可。

在这道菜中,每一种味道都被烹饪得恰到好处。海鲜的鲜、辅料的香、高汤的醇,以及各式配料的独特风味,既各自独立鲜明,又相互融合渗透,形成了一种难以言喻的复合口感。这种口感既不过分张扬,也不显低调,恰到好处地平衡了所有元素,让人在品尝的过程中既能感受到每一种食材的独特魅力,又能体验到它们共同带来的和谐与美妙。即使品尝完毕,那份鲜美与醇厚依然萦绕在唇齿之间,久久不散。

这道鱼头佛跳墙不仅仅是一道美味的菜肴,更是一种文化的传承和体现。它代表了胶东菜的独特风味和精湛工艺,是一道招牌菜。品尝到这道鱼头佛跳墙,不仅满足了人们对美食的即时享受,更在他们味蕾深处留下了深刻的印记。



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!