



冰糖葫芦

距离年终大菜——年夜饭的启动仅剩半个月,各道C位大菜在准备的路上“唇唇欲动”,等着上桌一展风采。但年夜饭的餐桌大鱼大肉吃起来难免有些油腻。想在你争我抢的年夜饭上崭露头角,新意小菜一定能增添一抹亮色。手作的拉丝糖葫芦,晶莹剔透,甜而不腻,每一口都是童年的回忆;乌梅桂花小番茄,酸甜可口,乌梅的醇厚与桂花的清香交织,让人回味无穷。家庭版“清补凉”清爽解腻,多种食材的巧妙搭配,带来满满的幸福感。年夜饭的清口环节,不仅是为了满足味蕾的需求,更是为了消食解腻。这些新意小菜,不仅美味可口,更寓意着新年的美好与希望。

冰糖葫芦 难舍童年酸甜

北方的冬天是甜蜜的,大雪初霁,天空碧蓝如洗,推开家门的一瞬间,一股清凉凉、甜丝丝的味道直往鼻腔里钻。据《燕京岁时记》记载:“冰糖葫芦,乃用竹扦,贯以山里红、海棠果、葡萄、麻山药、核桃仁、豆沙等,蘸以冰糖,甜脆而凉。”酸甜的滋味从舌尖蔓延到舌侧,再与两颊生出的津液合流,涌向舌根深处,随后喉咙处便泛出微微回甘。

冰糖葫芦的江湖发展到今天,早已不是山楂口味一家独大。即便是纯山楂款,也有表面撒芝麻的、撒了芝麻再压扁的,更别说山楂唱主角,中间夹白糯米、血糯米、豆沙、核桃等各种版本。像是草莓、葡萄、橘子瓣、猕猴桃、山药豆等等,也纷纷登场。据说现在更是推陈出新了榴莲糖葫芦、腰果糖葫芦、朱古力糖葫芦和钙奶糖葫芦。但比起草莓、葡萄、橘子等含水量高、一咬一汪水的水果,还是山楂的口感能更好地衬托冰糖的脆。有着山楂般扎实口感的山药,口味又实在单调,缺少酸甜交融、彼此成就的趣味。所以在很多人的心里,山楂冰糖葫芦在冰糖葫芦界头把交椅的地位是不可撼动的。

有些手工活计,说起来简单,也似乎是一看就会,比如做冰糖葫芦,不过是串果、熬糖、蘸糖、冷却几个步骤。但要真做好,却也很见功力。熬糖这个环节很关键,熬好的糖稀,糖浆浓稠,呈金黄色,筷子挑起可见拉丝,而放入冷水中则可迅速凝固。若时间过长,糖变棕色,就失去了原本的甜味。蘸糖同样也很需要技巧,倾斜锅底,将山楂串入锅快速旋转,一秒一串。若一次性做得多,还得反复加热糖浆,否则糖浆冷却,容易蘸多。外面这层糖如果裹厚了,一口咬下不见果,也是失败的。透明的糖壳得薄而均匀,既不能太硬,也不能软得粘牙,以入口酥脆为宜。这样一串有诚意的冰糖葫芦,才能让尝者回味无穷。

“都说冰糖葫芦酸,酸里面它裹着甜。都说冰糖葫芦甜,可甜里面它透着那酸。”歌声里,一群穿新衣扎小辫的娃娃举着糖葫芦串,舞得兴高采烈。确实,正红的山楂,间或橙黄的橘瓣,艳丽红黄是热闹红火的颜色,满溢出来的都是那幸福的味道。

本版撰稿摄影
观海新闻/青岛早报记者 钟尚蕾

美食热线
82888000



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!

新意小菜 点亮年夜饭

冰镇话梅小番茄 一夜渍出新体验

探索味蕾的新奇之旅,不妨尝试将番茄与酸梅或乌梅巧妙结合。这一组合出人意料,带来了酸甜交织的美妙滋味,既能开胃解腻,又兼顾健康属性,一定能在年夜饭中起到“加油站”的作用。

市场上买来小番茄、酸梅或乌梅。小番茄先在顶部划个十字刀,然后用热水烫两分钟,就可以轻松剥皮。剥皮后的小番茄,用小刀依次在中间切一刀,注意别切断,把乌梅或酸梅去核,切成小块塞入番茄中。找来干净的玻璃罐子,把处理好的小番茄放进去,撒些桂花,用蜂蜜淋在小番茄上,放入冰箱冷藏一夜,待年夜饭当晚拿出来吃,口感绝佳。

小番茄的清新与梅的醇厚相互渗透,彼此衬托,形成了一种难以言喻的绝妙风味。每一口都是对味蕾的极致诱惑,让人欲罢不能。即便是平时对零食有所节制的朋友,恐怕也难以抵挡这份小菜的魅力,一口尝去,神奇口感在舌尖绽放。尤其是吃过大鱼大肉之后,这道清凉酸爽小菜,一定能让你迅速摆脱油腻口感,把年夜饭吃得有滋有味。

一碗“清补凉” 消火解腻很清爽

清清爽爽的“清补凉”,不是只有打飞的到海南才能吃得到。这碗由绿豆、赤豆、薏米、百合、莲子、银耳、红枣和淮山、芡实,甚至切成小块的西瓜、菠萝、椰肉等多种眼花缭乱的水果制作而成的爽口“小甜水”,同样是清爽的解腻神器。

亲手制作的“清补凉”,可以随意往里加自己喜欢的水果和辅料,料多的时候可达十多种。龟苓膏、凉粉,甚至是剥壳的熟鹌鹑蛋、牛奶或者椰汁和蜂蜜,都可以用来“加料”。但制作过程中,碳水类薏米、西米、芡实等大小不一,煮熟的时间也不尽相同。而各种豆类往往要提前泡上,也需要更长的时间蒸煮。糖水煮好放凉,或者放入冰箱稍加冷藏后,等到想吃的时候拿出来,再加上任何自己喜欢的配料,便成就了这碗“料多多”的“清补凉”。

这是看春晚的最好佐食,迫不及待地用小勺抄起,送入口中,清清凉凉

的甜蜜汁水从口腔直达咽喉,是大大的满足。多种配料有着丰富的口感,豆类薯块等碳水的感觉细密而踏实,银耳莲子等则带来了不同的咀嚼快乐;而新鲜的水果带来了清新独特的口味。原本油腻的口腔再次恢复清爽,吃到一半有些困乏的人,精气神立马回来了。

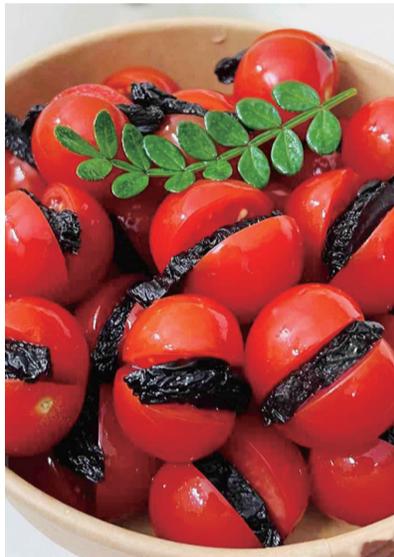
一口“糯叽叽” 挑战年夜饭top1

“糯叽叽”在当下的中国美食中话题度很高。从主食到小吃、从甜品到饮品小料,糯感仿佛涉足了所有品类。

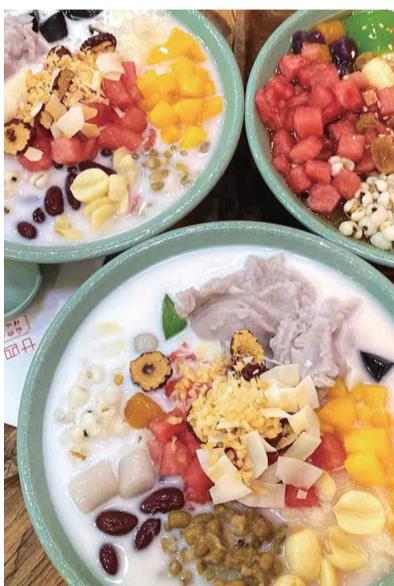
年夜饭的压轴点心非八宝饭莫属。所谓的“八宝饭”,以糯米、豆沙为主料,提前熬好猪板油,晾凉凝固,雪花一样的乳白猪油质地细腻,就像一件美轮美奂的工艺品。再熬豆沙,把赤豆熬成细细豆沙,加桂花、白砂糖充分搅拌,这样作出的豆沙鲜香细腻,一口下去从舌尖甜到心底。至于“八宝”配料,顾名思义,自然得有至少八种配料,大抵有瓜子仁、金桔、冬瓜糖、蜜枣、红枣、莲心、青木瓜丝、红木瓜丝等。其中,红枣是配料中当仁不让的主角,寓意“早生贵子”。蜜枣去核,莲子去皮,去芯煮熟,糯米淘洗干净,将冻住的猪油熬化开来,取中碗一只,在碗底抹上少许熟猪油。在碗底放好“八宝”,装填一半糯米饭后,再填入豆沙,最后装填糯米饭,抹平。上蒸笼蒸透,而后反扣盆中,浇上白糖薄芡,淋上猪油增色,即可开吃。但见每一粒糯米泛着诱人光亮,青红丝缠绕,一颗红枣占据C位,瞧着就心里高兴。

过年时节,不少来自南方的家庭会自制芋泥。这道菜因为做起来要费些力气,所以只能在过年时候才煮上大大一锅,将没有筋的芋头切条后倒入高压锅,接着将煮烂的芋头用锅铲压成泥。刚出锅的芋泥,笼着一层朦朦胧胧的烟,外表是低饱和的粉紫色,香气萦绕厨房,让人迫不及待想马上掀开锅盖看看。用筷子插一下蒸透后,加入备好的猪油,芋泥和油混在一起,猪油的腻味被芋泥吸收后烟消云散,只闻得到芋泥的香甜。

此时,蒸一碗糯米饭,找来家里最平的盘子,将糯米饭铺在盘子上压扁。再将做好的芋泥和上炼乳和椰奶,让更丝滑的芋泥像瀑布一样倾倒在糯米上。撒些许桂花、淋几滴蜂蜜。这一口下去,前面吃过的各类美味,仿佛都被它给比了下去。



乌梅小番茄



清补凉



芋泥糯米饭