



油爆虾

炎炎夏日,还有什么能比下班后的一杯冰镇啤酒更解乏?当马路边的大排档放满扎啤大桶,当啤酒节的碰杯声热闹起来,便到了把啤酒杯端起来的时候。喝啤酒,不需要多隆重,只要几碟下酒小菜,就能让一顿酒局活色生香。小菜凉拌、海鲜烤肉,还有锅气满满的炒菜……下酒菜上桌,干杯!

下酒菜上桌,干杯!

夏日吃虾 餐桌也要活蹦乱跳

夏日炎炎,青岛的海鲜市场上,南美白对虾还未下市,素有“高颜值”美誉的本地竹节虾又成熟丰收。每到夏季,以竹节虾为代表的海鲜新宠,以其独特的“高颜值”吸引了众多食客的目光。此时的竹节虾膘肥体壮、虾脑结实,虾肉弹牙鲜甜。清人李渔在《闲情偶寄》中说:“笋为蔬食之必需,虾为荤食之必需,皆犹甘草之于药也。”可见,在中国人的菜系中,虾菜品当仁不让地占据了C位。中国人烹饪虾的手法更是别具一格,独步天下。如:油爆虾、白灼虾、香糟虾、酱油虾、炒虾仁、虾仁面、炸虾饼。

“记得我小时候,老爸几乎天天去菜场称几斤活虾回来做成各种虾肴。”如今也成了父亲的90后范先生说,回想起小时候父亲做的油爆虾色泽红亮,鲜嫩酥脆,好吃到舔手指。一只虾、一口冰镇扎啤,喝完不禁“啊”的一声感叹。做油爆虾当选大个头的虾,剪去虾须。下锅用旺火和油炸透,加料酒、葱姜、食盐、酱

油、重糖,爆汁成形后装盘,虾香裹着油香隔屋都能闻到,虾壳红艳松脆,可连壳一起吃,故有“吃葡萄不吐葡萄皮,吃油爆虾不吐虾壳”。虾玉软糯细腻,咸鲜中略带酸甜,葱香四溢,有虾的肥感却无腻感。因虾经油爆后,表面油光透亮,是一道传统的佐酒好菜。“父亲做油爆虾,还会撒上韭菜一起爆炒,更鲜香,堪称‘黄金搭档’。”

青岛人吃虾,最原始最地道的方式,就是白灼。吃的就是虾肉本身的原汁原味。为了追求这份初心,也有越来越多的人,爱上了更加原始吃法——醉虾。盛产于白沙河的小河虾,虽然体型小,但个个结实。把清洗好的河虾装进通透透明的玻璃钵,浇灌上好的绍兴花雕,漫过虾,活虾为酒水所呛,开始剧烈挣扎、扑腾,待酒精渐渐渗入虾体内,虾子踉踉跄跄,此刻撒入葱白,佐以盐、醋、糖、姜,静置片刻,即可开吃。老饕用舌抵住虾腹,上、下齿轻咬虾背,缓缓挤压,壳、肉分离,虾仁顿时溢出,再用舌头一挑,鲜甜柔滑一片,伴着绍酒的香气,这份舌尖的体验感,绝对妙不可言。

嗦啰骨头 莫非一份鸡架子

鸡架配酒,越喝越有。鸡架对于酒友来说,是餐桌之光,亦是幸福法则。

鸡架啃得明白,人生才能通透澎湃。吃鸡架的终极乐趣,不仅仅是吃肉,而在于拆骨。慢悠悠一丝丝扒出骨缝里的碎肉,细细品着麻辣鲜香的味道,有一种与食物作斗争才可获得的成就感,再轻轻小抿一口酒,绝了!吃鸡架这件事,看似稀松平常,可在爱喝酒的人看来,它是绝配的下酒小菜,是有滋有味的生活。夜晚,甭管是熟食店的红油辣拌,还是路边摊的孜然油炸,或是抻面馆的煮炖香薰,概括吃鸡架其实就俩字儿:嗦味。吃鸡架,嗦味比啃肉更重要。吭哧吭哧,吸溜吸溜,骨头缝儿里那些肉啊汁啊全都热烈地吻上味蕾,撮取的滋味和油脂最有味道,吃完再舔几下手指,那精妙的快感,嗦味之美,无与伦比。

最受欢迎的鸡架有N种吃法,包括炸鸡架、烤鸡架、拌鸡架、炒鸡架,只要是中华烹饪技术,都能在一只小小的鸡架上大展宏图。

烤鸡架,味道最赞,追捧人数最多,烤制技术完美。分生烤和熟烤,口感香酥焦嫩,当熟透的鸡架被撕扯开的一瞬间,那味道,精妙绝伦。烤鸡架烹饪方法最讲究火候和功

力,需将熏酱或煮熟的鸡架,放在炭火上烤制。烤好的鸡架,微干的表皮上泛着油光,边烤边撒秘制酱汁、白糖、辣椒粉、五香粉、孜然粉一样也不可少,可盐可甜,当甜咸和辛辣遍布肌理,入口才最惊艳。肉汁饱满,撕开外皮,鲜嫩的肉发着光,撒糖的烤鸡架最是风骨,滋味最丰富。

炸鸡架,最焦香四溢,甜口炸鸡架甜而不腻,脆而不焦。烹饪方法是:生鸡架腌制后直接下锅炸熟,直至外焦里嫩,颜色金黄,加上烧烤酱、芝麻和孜然更美味。以上两种做法的鸡架在岛城各大市场都能买到。

熏鸡架,最入味最家常。人们喜欢吃香熏鸡架,在家自己烹饪也不难。鸡架经过用八角、小茴香等香料蒸煮后再拌上秘制调料的腌制,然后熏酱。熏酱后既有调料的熏香,又保留了肉味。

麻辣拌鸡架,味道浓烈新奇,颜色鲜红诱人。半成品鸡架油炸后,撒上辣椒面、芝麻以及各种配料,挑块肉多的,咬一口,辣椒面的香辣刺激和鸡肉完美结合,相当够味儿!在市场上购买还能加些辅料凉拌,如炸土豆、腐竹、金针菇、千页豆腐……各种配菜搭配在一起,酸甜辣口,加香菜是拌鸡架的灵魂。一道拌鸡架就够喝上三四瓶。



拌黄瓜

夏天顶流 选黄瓜永远正确

一入夏,各色果蔬在菜摊上争奇斗艳,黄瓜总是默默隐身其中,但想低调也不行,总有爱好者把它攫入袋中——顶梢带着小黄花儿的,有一点可爱毛刺的,清爽脆嫩的黄瓜。黄瓜在夏天是顶流,入得千家万户,长盛不衰的劲头一直得到秋风凉了才渐渐散去。

盛夏时节,谁家还不吃黄瓜呢?并且总也吃不腻:凉拌、炒、炖、做馅儿、做浇头……它的精神内核就契合热烈的夏天:干脆利落,旺盛蓬勃。市场买到农村自家种的黄瓜,回家洗干净可以直接吃。而作为菜品,最常见的形式就是凉拌黄瓜了。秉持山东豪放派做法,很多主妇把一根大黄瓜置于案上,手起刀背落,拍成碎块,洒一小勺盐,淋上陈醋、香油,浇上在蒜臼里砸好的蒜泥。这样的一盘拍黄瓜,在夏日的餐桌上,总是最先见底,适合没胃口时吃。凉面再好吃,也少不了黄瓜的陪衬。黄瓜切丝,细细的绿色条配上箬篱捞出来的煮绿豆芽、西红柿鸡蛋、肉末酱,刚出锅的手擀面在大瓷盆里过了凉白开,一人捞出一大碗,码上黄瓜丝等各色菜码,吃个痛快。

黄瓜可不止能凉拌。做炒菜,黄瓜也丝毫不减风采:清炒黄瓜片、黄瓜木耳炒肉片(我们叫木须肉)、黄瓜炒鸡蛋、黄瓜切段开口填肉的黄瓜盅……都是美味,配上几杯扎啤,既不占肚子,也能为啤酒增添色彩。还有一类美味,就是腌黄瓜咸菜。腌黄瓜咸菜,要用小小的手指般粗的黄瓜扭,不太成型的那种,最适宜腌菜。菜场里按堆卖的小黄瓜扭,细细地用盐水洗净,切成小段,放在大盆里,洒盐“杀杀”水分,再稍微晒晒干,投入陶缸,加上蒜瓣、姜片、小辣椒,放入酱油、八角、冰糖熬出的料汁,筷子拌均匀,封好口……静待三两日,就可上桌。这时黄瓜是浓郁的,而脆爽不减。

黄瓜这味食材太常见,以至于许多人忽略了它的存在,就像久呼吸而不觉空气一般。只有特别注意,才发现它的身影,在夏日的时光,几乎日日陪伴你我。盛夏炎炎,佐酒配菜,选黄瓜永远正确。



醉虾



凉拌面



烤鸡架

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!