

怎一个“鱿鱼”了得



铁板鱿鱼

铁板与鱿鱼,似乎天生就是一对儿。平直的铁板,优势在于面积大受热均匀,不管多大个头的鱿鱼,都折腾得开,这是极其便利的。不想出门到夜市上跟游客抢这一口,家里只要有电饼铛就能轻松搞定。

找来电饼铛,上面刷上一层薄薄的食用油,将处理好的一整个儿鱿鱼往上一按。在铲子和电饼铛的相互挤压下,鱿鱼释放出多余的水分,身板缩小,变得紧致而扎实。等白嫩的鱿鱼开始产生微焦的质感,这个过程中,它会发出滋啦滋啦的声响,冒出水汽与烟气的混合物。

鱿鱼在铁板上完成淬炼后,抹上一层酱料,电光火石之间,鱿鱼的口味得到绝对提升。这时候,铁板鱿鱼就完成了。喜欢这么吃的人,有股不服输的劲儿。因为在吃铁板鱿鱼时,咀嚼肌会受到挑战。撕咬的快感,唇齿缠斗的乐趣,都在这种吃法里显现。所以,此时就能理解中山路王姐烧烤门口为什么总会站着一堆龇牙咧嘴吃烤鱿鱼的人,因为不论是铁板还是烤鱿鱼一定要趁热吃,否则在凉了以后,甭管牙口多好,都得费一番力气。

西安酸辣凉皮整一碗



拌凉皮

虽然已经入秋,但仍有暑热未消。一碗来自西安的凉皮,刚好可以赶上这夏末初秋的尾巴。

在家做凉皮,其实并不麻烦,找来一个大铁盘,用刷子蘸油在底部薄刷一层。把用面和水调好的面汁均匀摊满盘底,让铁盘坐到蒸锅的沸水上,两三分钟后拿出铁盘放到凉水中,盘里的面汁成熟变形为面皮儿。将面皮从盘中揭下来,切成一指头宽的面条,分到各人碗中。然后放入切好的黄瓜丝、葱花、香菜、豆芽,铺撒在碗里,淋上些许陈醋和蒜泥,最后加一大勺辣椒油。一碗油泼辣子凉皮就做好了。翠绿欲滴的生黄瓜丝、明黄亮眼的豆芽、白里透亮的面皮,红艳香酥的油泼辣子。夹起吃下,凉皮薄而脆口,嚼劲十足,黄瓜丝、豆芽、葱花和香菜吸附了各种调料形成的酱汁,既有食物自然的清甜香冽,又有咸酸辣味在其中,完全停不下来。

国庆长假把小吃摊「搬」回家

不想出门人挤人,但又想吃到各地小吃,怎么办?用好厨房小家电,在家也能吃到爽。用电饼铛做的铁板鱿鱼,空气炸锅做的芝士酸奶炸鸡,平底锅也能端出烤冷面,肉夹馍和红油凉皮,热腾腾的朝鲜面……只要想吃,足不出户也能吃到刷满全国的小吃。



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!

本版撰稿摄影
青岛早报/观海新闻记者
钟尚菡

一杯潮汕“鸭屎香”解腻



鸭屎香柠檬茶

吃完辣的,得喝点饮料缓解一下。鸭屎香柠檬茶,这款来自潮汕的果茶饮品,近几年风靡一时。在坚持健康饮食的当下,成为很多年轻人最爱的清爽果茶。

做好这份果茶的关键之一在于灵魂茶底,家里有鸭屎香茶叶即可。

做一杯其实仅需要冷萃茶底,这是整杯茶的精髓所在。其次就是鲜活果酸,推荐新鲜香水柠檬。把鸭屎香茶叶放到纯净水里冷萃,冷萃能最大限度减少茶叶中苦涩物质的析出,完美释放其高扬花香与甘醇。密封好后,放进冰箱冷藏过夜。等冷萃充分后,用滤网将清澈金黄的茶汤过滤出来备用。然后就是自制黄金糖浆。将煮锅中放入冰糖或白砂糖以及水,小火加热且搅拌,直至糖完全溶解,出现黏稠感即可关火。

最重要的一步,就是不可省去的“暴打”柠檬,这一步也是唤醒果香的重要一步。用盐搓洗新鲜柠檬的表皮,切片后放入“雪克杯”加冰块捶打。暴打后的冰屑、柠檬不必动,直接加入冷萃好的茶汤,倒入熬制好的糖浆,快速摇匀,一杯鸭屎香暴打柠檬茶完成。

来碗街头“霸王”烤冷面

不论在哪个城市的夜市上,烤冷面的拥趸最多,所以,烤冷面近几年有了“街头小吃扛把子”的称号。

构成一份好吃的烤冷面的要素有几个,把握这几点,在家就能拿下这款街头小吃。首先,准备好用面粉和玉米面粉加工压制的冷面,保证成品既软糯又不失嚼劲。在家可以用平底锅或电饼铛慢慢加热,当冷面拱起密密麻麻的小油泡,表面微微发焦,就可以翻面。鸡蛋打散浇在冷面上,微微定型后,点睛的配料上场,洋葱和香菜。最后就是酱汁部分了,这是灵魂。醋、甜面酱、甜辣酱、炸辣椒……自己在家做,口味丰俭由人。完后像叠被似的,左一下,右一下,把面卷起来。并用铲子咔嚓咔嚓,截出等量的几份,铲到盘子里,这份“烤冷面”工程算完美竣工。

对于爱吃烤冷面的人来说,仅是标配版本的烤冷面,把香肠和裹着鸡蛋的冷面插起一块送进嘴里,就非常令人回味无穷了。冷面板混着鸡蛋,黄白交错,料汁儿满布其间。酸中带甜,又有着咸味的基底,爽口回甘。霎时间,嘴巴像个万花筒,主角配角,蜂拥而至。尤其是在初秋季节,来一口街头“霸王”小吃烤冷面,怎一个爽字了得。



烤冷面

一碗重庆小面很“巴适”



重庆小面

重庆小面的起源最早已不可考证,相传早在南宋时期,在重庆钓鱼城抵御成吉思汗的士兵们就已经开始在早春阴冷时节食用。后来一路发展,小面也伴着这座城市不断在历史中延展。辣椒油的炒法逐渐成为秘方,碱水面逐渐发展出了“细面”“韭菜叶”“宽面”等不同的分类。

做重庆小面的灵魂就是那一碗辣椒油,买来干辣椒在高油温下迅速加热,抓一把花椒扔进去中和所有的香气,再淋上一勺热油,撒上一把芝麻。将碱水面煮好入碗中,与调好的辣椒油、味精、生抽、猪油以及葱花等小料融合。一口下去辣度适中,满口留香。各种被炒得焦香的辣椒壳和花椒粒在热油的香气中完美融合,被猪油滋润的面条卷一卷,三两口下肚过瘾满足。

初秋的天气里,味蕾需要一些刺激。一碗重庆小面,不用长途跋涉,也能在辣椒和花椒的故事里,感受山城的火辣与浪漫。

一块炸鸡满足胃里“馋虫”



炸鸡

韩式炸鸡的杀手锏是酱汁。韩式炸鸡的鸡肉在下锅前不会事先腌制入味,以免影响鸡肉的口感。鸡肉炸好后,再把喜欢的酱料刷在沁着油香的外壳上,再撒上些芝麻,然后马上开始大快朵颐。

此时的炸鸡,外皮儿酥脆可口,口口掉渣;鸡皮在高油温下被驯服,干脆沁香,入口咀嚼,最终化为丰腴的脂质;中间的鸡肉被呵护完好,于是绽出真容,鲜嫩爆汁;酱汁里的甜口提鲜,辣口解腻,各个元素融合,这就是深夜的完美炸鸡。

还有一种炸鸡,也非常适合在家做。这就是日式炸鸡块。在日料店里常见的是唐扬炸鸡。它采用的肉大多是无骨鸡腿肉,不同于韩式,它在烹饪时率先把鸡肉用日式酱油、料酒、盐等调味品加入其中调味,再裹上干粉油炸,干粉只是薄薄一层,并不厚,使得食客能完全领略炸鸡本真的美。伴上壶清酒,也是不错的深夜食堂选择。