

地道海鲜锅 一口热汤全身通透



每到秋冬时节,很多人总是喜欢把煮好的热汤整锅端到餐桌上。这锅汤散发的热气顿时弥漫全家,一边闻着锅里的香味儿,瞥着锅里剩下的汤,一边吃饭,这个画面不知道治愈了多少寒夜。

在靠海吃海的青岛,家家户户吃暖锅,“海鲜”当仁不让。顾名思义,海鲜锅就像牛肉砂锅一样,是将各类海鲜和配料放入

锅中烹制而成的美食。海鲜锅可以用砂锅、也可以用双耳铜锅,能保留各色海鲜的美味汤汁。最正宗的海鲜锅是以蛤蜊为主料,外加其他海鲜和调味料制成的。新鲜的蛤蜊要提前一天用清水浸泡吐净泥沙,带壳放入锅中,加入豆腐、番茄、菌类等辅料,并添加香菜、辣椒粉、胡椒粉等调味料,慢火煮制15分钟。蛤蜊充分吸收调味料的滋味,增添了酸甜的滋味。当然,蛤蜊海鲜锅可能过于单调,许多厨师会将海虾、螃蟹、章鱼和扇贝、海虹等加入锅中,烹制含有多种海鲜的海鲜锅。想奢侈一把的,还会用到龙虾、海参等名贵海鲜。食材越丰盛,海鲜锅的海洋味道就会越浓郁。

打开锅盖,香气扑鼻而来。蛤蜊、海虾、螃蟹、扇贝、章鱼、鱿鱼……不胜枚举的海鲜“明星”荟萃在一起,融成颜色鲜艳、味道丰富的海鲜锅。海鲜锅既有整锅料理的鲜香味道,也让每一种海鲜的味道得到淋漓尽致的展现。密闭的锅具焖煮出的汤汁风味独特,再配上一杯口感香醇的葡萄酒,绝妙的搭配使味蕾得到充分满足。吃海鲜锅,食材是次要的,会吃的人掀开锅的第一口,是喝一口热汤。这道汇聚丰盛海鲜的暖锅,汤底的自然味道要比任何一种食材更胜一筹。一口热汤下肚,味蕾瞬间打开,全身暖透。

甜暖寿喜锅 一锅温暖满心欢喜



冬意渐近,最治愈的莫过于一锅热气腾腾的寿喜锅。汤汁翻滚,牛肉裹着蛋液的鲜甜滑嫩,豆腐吸饱了汤汁的醇香,这种

源自日本的“甜酱油涮锅”,不仅是味蕾的享受,更是一场暖胃又暖心的仪式。

寿喜锅讲究的是酱油、味醂、清酒与砂糖的黄金配比。日式酱油的咸鲜打底,味醂与砂糖赋予柔和甜意,清酒则悄悄中和甜腻,逼出食材本真的鲜。寿喜锅的汤底以“鲜甜”为精髓,传统配方以特级酱油为基底,加入味醂的甜香、鲣鱼和海带的鲜味,部分改良版还会融入牡蛎汁提鲜,口感层次丰富却不显油腻。肥牛片、老豆腐、香菇、金针菇、洋葱、魔芋丝、娃娃菜,最后蘸生鸡蛋液提鲜。冰箱里的剩余食材皆可入锅,白萝卜、胡萝卜、茼蒿等,既美观又美味。只需要用黄油先把牛肉煎熟,然后锅底铺洋葱、葱段,依次码入蔬菜、豆腐、肥牛、魔芋丝,淋上酱汁,添上清水,随后便可以静静地等待它“咕嘟咕嘟”冒泡。

这个时节,围坐在暖炉旁,伴随着锅内汤汁的滚动,缭绕氤氲的香气,夹一片牛肉放入口中,再抿上一口鲜香微甜的汤,配一杯清酒,疲惫与寒意瞬间消散。

酱香牛肉锅 用来拌饭最适宜



砂锅在全国各地有着不同的妙用,湖北有砂锅莲藕排骨汤,广东有受人喜爱的煲仔饭,河南等地充分发挥本土特色,比如在砂锅中加入各类面条,以砂锅为炊具的餐品实在太多了。

在青岛,有句俗语“冬吃萝卜夏吃姜”,冬天天气干燥,吃萝卜能润燥,还能帮助消化,牛腩富含蛋白质,煮烂了也是好嚼好消化,牛腩萝卜煲,牛腩炖得烂乎乎的,一口下去,萝卜本身清甜,再加上肉香,简直比肉还好吃。汤汁更是绝,拌上米饭都能多吃两碗。

焯好水的牛腩,用葱姜蒜、冰糖煎出焦黄感,迅速转移到砂锅中,加开水、生抽、老抽、蚝油,盖上盖子中小火炖煮两个小时。砂锅的保温性能促使牛肉的肌理在高温中快速软烂,牛腩软了之后再下入萝卜。随着萝卜把汤汁吸饱,牛肉也炖好了。舀几勺汤汁浇在米饭上,把牛腩和萝卜在挂满汤汁的米饭里搅烂,一起送进嘴里。牛腩酱香浓郁,萝卜汤汁饱满,米饭的颗粒感在舌尖绽放。吃到一半,来一勺辣椒油,给牛腩萝卜升华,此时就算已经快吃饱,也能再来一碗米饭。

曾有人给暖锅下过定义,称暖锅是将已做熟的菜肴放入烧热的锅中食用。至于今天的暖锅是来自火锅,打边炉或是闷锅的做法,这些都不重要,只要香自锅中生,暖心且暖胃,就是秋冬季节的一锅好物。

深秋 初冬 暖锅登场「咕嘟」一锅好物

霜降一过,总想吃点热乎的。支上小锅,蔬菜与海鲜、肉食融汇成各种口味。寿喜锅、韩式部队锅、牛肉砂锅、海鲜锅……配一碗米饭,煮一份面条,“咕嘟咕嘟”是幸福的味道。



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!



火辣部队锅 热气腾腾胃口大开

一个人的拌饭冷面、两个人的炸鸡啤酒、三个人的火炉烤肉、一群人的部队火锅。韩国料理中的部队火锅是多人聚餐的首选。在韩国,吃部队火锅的大多数是年轻人。走进一家韩式餐厅,无须担心被菜单上的价格惊掉大牙,不需要付出吃土的代价,朋友们围坐在火锅四周,看着各种食材在滚沸过程中逐渐融合,热乎乎地大勺大块地塞入口中,在秋冬时节还有什么比这更满足的呢?

部队火锅是典型的平民美食。从前,在食物并不富足的年代,韩国人将午餐肉与辣酱、辣白菜、泡面混煮在一起,这便是部队火锅的起源。久而久之,部队火锅成为一种典型的韩国大众吃食。主要食材有辣白菜、午餐肉、泡面、年糕、芝士、鱼饼、豆腐等等。

部队火锅每一样食材看似平凡无奇,却都能拿出来说出些趣味。拿辣白菜来说,没有了辣白菜,部队火锅的韩国风味就会骤减。辣白菜是庞大的韩国泡菜家族的一员大将,韩国人每一顿饭都少不了的。腌制泡菜是一个让时间给味道融合的过程,酱料和食材的味道相互交融,产生奇妙的味道。辣白菜是最广为人知的腌菜之一,将大白菜竖着对切成两半,用盐腌一下去除水分,好像洗衣服搓肥皂那样将混合着蒜、洋葱、辣椒粉、萝卜丝、苹果丝、梨丝的辣酱均匀涂抹在大白菜上。红彤彤的泡菜打开味蕾,酸、甜、辣三味刺激胃口大开,饭量大增。

辣白菜给部队火锅刷上了又甜又辣的艳红的韩国色彩。但泡面才是部队火锅的主食扛把子。从部队火锅里捞一筷子浸透红汁的泡面,挂着浓郁奶香的芝士。弯弯曲曲的泡面爽滑筋道,整整齐齐在筷子上排成一排。一定要大口吸才能有满足感,“呼噜呼噜”吸溜进嘴巴里,最后再将汤汁一饮而尽。泡面原本背负着不健康和廉价之名,却在部队火锅中大放光彩。

部队火锅或许人不了许多老饕的法眼,但吃一顿热气腾腾的火锅,便能回忆起朋友们曾经流泪欢笑的样子。这种热气腾腾的感觉,才是吃部队火锅的魅力。