

春田菜菜同学会

饭馆里野菜们的华丽转身

文/摄 见习记者 徐秀秀

小的时候经常吃到一样东西,叫马兰头,碧绿碧绿的,咬到嘴里很脆,还有一股清香,加上点香干丁,老远就能闻到那股特别的味道。小时候这个东西不用买,到乡下的田里就可以采一大箩筐来。一只手挎着篮子,一只手拿着超级大的张小泉剪刀,往泥地里面一拨一剪就可以了。马兰头的根是红色的,这是和其他野菜可以区别的一大特征,只是现在已经不太容易可以找到田地,不太轻易可以碰到野菜。当然采摘来的目的也是为了吃,而且要是自己亲自采来,味道会更加鲜美,毕竟是自己蹲在地里,辛苦了好一阵的成果嘛!

之前去野外搜集来了一大堆野菜,这下我们要把它们变成一道道美味!找来了做传统菜的大厨——杭州满江红大酒店行政总厨朱苗章,加了些不太一样的元素,简单又美味。看看这些亲自做成的盘中之物,是否让你有了些立马去野外的冲动呢?

葱油荠菜,活色生香

通常我们知道葱油鲈鱼,葱油啥的,倒是没听说过葱油荠菜的,只知道荠菜做汤喝是一流的,多半有点香菜的功效,提香去腻。这个葱油荠菜步骤简单明了。先把洗净的菜放在水里烫一下,放入盘子里,然后加上葱丝和红椒丝铺于菜上。葱油葱油,这个葱可是关键,把巨大的葱弄成丝,要极细的功夫,这样才能把葱的香味充分激发出来。最后只要把烧烫的油和酱料浇下去就可以了。

荠菜上面油光闪闪,上面铺的葱丝和红椒丝像是给它的华丽装饰,让荠菜看上去变得很骄傲的样子。不再是汤料里的配菜,身份一下就华贵了很多。吃的时候很香,葱油本来就香得很,再加上荠菜本身的清香,更出色了。蘸着汤料吃更是味美无比。

蕨菜,黑与白的完美搭配

大厨说蕨菜大多数时候需要和带点油水的东西放在一起烧,既去了油腻,又可以增加整盘菜的鲜美程度,比如烧肉就会很好吃。蕨菜一般长在上山,野味十足,颜色很深,略带紫色。洗净后需要把头上的花去掉,留下枝干切成小段就可以入菜了。

大厨说,这次要用白色的目鱼烧它,这样的蕨菜就会盖过目鱼而略显主角的地位,而通常烧肉的时候就只能做配角了。目鱼和蕨菜用水煮过,出水的

时候,注意要把蕨菜充分煮透,这样可以尽可能多地保持了它的水分,咬去才有生脆感,不会有坚硬的口感。接着把这两样煮透的家伙,一黑一白地放在油里小炒,也可以加红椒做点缀,看上去不会那么沉闷。

翻炒几下子就可以出锅,不然把菜煮过头了,就会变老而不好吃了。吃起来果然有生脆感,而目鱼的鲜味也一起伴随入口。非常棒!

马兰头,黄金卷里碧绿的嫩

马兰头是最常见的野菜,通常是凉拌来喝粥,也可以做成很多点心的馅料。大厨说了,要把马兰头做得好吃就必须耍嫩,采来的马兰头不用很大棵,很大棵的往往已经老了。这回大厨要做的是个点心,黄金卷。看他先把马兰头切成了末,加上笋末和火腿末,狠狠地拌在一起。光是这么吃也会很好吃,不过大厨拿出了豆腐皮然后把拌好的马兰头包起来卷成卷,接着放到油里炸,豆腐皮一下就变得很脆,拿起来再切成斜刀块。

把它们排在盘子里,很好看,像一朵太阳花。拿起来吃的时候还能感觉到外面很薄很脆的皮。一口咬到里面却是一股清香和鲜美,还有碧绿的汤汁出来。怎么放在油里炸过的东西也能如此原汁原味?大厨笑了笑,野菜里算马兰头最饱含水分,放在油里炸不会影响本身的特质,吃的时候可以充分感受到金黄色的生脆和碧绿的嫩。



艾青奶汤

艾青,不做清明果子来做汤

艾青,一打字就会首先冒出个“爱情”,这个东西似乎和爱情不搭,但是却是那么股脱俗的味道。这个清爽的名字,让人想起的就是些食物本身之外的东西。不过,人们通常在清明前后都拿它做清明果吃。这次大厨却让它出现在了一碗纯白的汤里。说是这样一青一白,效果来得格外的不凡。

一般的奶汤是用三花淡奶等一些常见的东西烧出来的,大厨却用一种神秘的配料烧的,一开始硬是不肯告诉我,后来才在逼问下才小心地透露,是某样极常见的东西。方法很简单,先把奶汤烧开,把艾青洗干净放在奶汤里煮出汤就可以了。注意艾青不能放太多,而且不能煮过头了,要保持它碧绿的绿色才行。喝着这个汤觉得格外特别,通常都吃不到这样的味道,鲜鲜的奶香,艾青有一股很特别的清香,清高而不入流的香气,整个汤的味道由此提升。

出锅的时候可以加一点枸杞,让汤的颜色亮丽起来,而且味道也略带些甜味,一青一白,再一点点的红,很脱俗,味道是带着点清香的浓。



葱油荠菜



黄金卷



蕨菜目鱼

浙江省餐饮行业服务示范(优胜)企业推选活动读者反映良好

文/叶闻

由浙江省餐饮行业协会、浙江日报、浙江日报报业集团《城市假日》周刊共同举办的“浙江省餐饮行业服务质量示范(优胜)企业”读者投票推选活动日前已结束。本次活动参与读者投票的餐饮企业是参照近两年来经省质检、省消协、食品卫生监督等机构的稽查结果刊登的。通过报纸和网络共同投票,经统计共收到读者来信 3571 封,网络选票 18917 票,此外每天还收到许多电话与传真。读者普遍反映此次活动非常好,贴近民生,把消费者心目中好的餐饮企业推荐出来,让广大消费者能对浙江整个餐饮市场有所认识和了解,同时希望广大餐饮行业能坚持“又好又快发展”,着力打响浙江餐饮品牌。

30 欧元:欧洲口味为张裕葡萄酒标出高价

著名酒评家詹姆斯·哈利迪曾说过:“你问 60 岁的葡萄酒爱好者‘什么是好酒’?答案一定是:法国波尔多。若问 20 多岁的一代,答案除了法国的,哪里的都有,可能是智利的、阿根廷的、南非的……”伴随着欧洲大陆对葡萄酒口味追求的变化,新世界葡萄酒迎来了进入欧洲市场的契机。

在最近的重庆糖酒会上,欧洲最大的葡萄酒经营代理商之一的 TXB 公司表示:2006 年,张裕通过 TXB 向欧洲 14 个国家出口了 25 万瓶葡萄酒,并首次进入了欧洲的超市、家庭网购网络、五星级酒店及汉莎航空头等舱等欧洲主流葡萄酒消费渠道。通过在欧洲市场运筹帷幄,张裕在 2006 年以 4.75 亿美元销售额位列全球第 14 位,进一步逼近全球 10 强。

据介绍,张裕目前出口欧洲的产品以张裕·解百纳为主,市场定价 8 欧元左右,处于中高档水准;而有些系列产品售价甚至能达到 30 欧元左右,在欧洲市场也属于高档产品。葡萄

酒评论家 Kevin 认为,欧美发达国家对葡萄酒质量要求严格,张裕仍能以中高档产品的定位成功攻入欧洲主流市场,实际上已成为欧洲第一的中国葡萄酒品牌。

是什么使张裕征服了“挑剔的欧洲人”的心呢?TXB 认为其中最主要的因素在于张裕的优异品质和东方韵味。试销张裕·解百纳期间,许多欧洲消费者对这一原创于中国的干红品牌大加赞赏。TXB 对与张裕联手将带有中国文化烙印的葡萄酒畅销欧洲非常有信心,并计划把张裕冰酒整合在欧洲销售组合计划里,将其打造成为全球冰酒领袖。

葡萄酒评论家陈庄也表示,中国葡萄酒独特的口味十分适合搭配西餐。以张裕·解百纳为例,其浓郁果香能带出熏鸭和烤鸭的肥而不腻的口感。而张裕黄金冰谷冰酒则始终是美味鳗鱼的最佳拍档,其香气和酸度能将鳗鱼的鲜美调配得恰如其分。

Galanz 格兰仕

光波炉简单煎中药

中医是中华民族瑰宝,很多西医无法处理的疑难杂症,小小一碗中药汤剂却能够化腐朽为神奇,解除病者的痛苦,尤其对各种慢性病的治理更是具备其独特的优势。美中不足的是,相比西医的简便方便,中药煎制却不是那么让人省心,且不说煎熬周期长,上班族公务繁忙根本无暇煎药,就是派专人 24 小时监督也难免不出差错,此外如果碰到盛夏,煎煮好的中药汤剂还特易发酵变质,影响疗效。

最近有朋友支招,格兰仕光波微波炉可以让煎煮中药不再复杂,将药物放入玻璃容器或瓷性容器中,加入清水适量(高出药物一横指为宜),盖上盖放入光波炉中,用大火煎煮 10 分钟,端出冷却 5 分钟后,用小火继续煎煮 10 分钟,倒出熬好药液,用容器盛好,剩下药渣加入适量清水(最好与药物平齐),大火续煮 10 分钟,倒出药液,与第一次熬制好的药液混合均匀,放入冰箱,按医嘱服用。再次服用时,将药液倒入杯中,用光波炉加热 1—2 分钟即可。

格兰仕最新研发的“中国红”系列蒸汽光波炉,特有的“三味真火”技术,加上特别增添——“蒸汽 QQ”蒸汽保鲜模块,能有效锁住中药成分,口感纯正,让煎制的中药更具功效。如果您还在为煎熬中药而费心的话,赶紧买台格兰仕光波炉试一试吧!

