

调味,调出生活特别味道



在超市寻找饭桌上的秘密武器

文 / 本报记者 钟兰

有这么一个段子,有朋友请人吃饭,别出心裁地请大家吃三文鱼。为了挑到足够新鲜的冰冻三文鱼,他特意起了个大早,第一个冲进超市,直奔海鲜柜台。鱼确实买得不错,再加上这位仁兄刀工一流,这盘菜看上去十分诱人。不过,有一位客人刚吃了一口,就忍不住催他再跑一趟超市,因为他买的酱油不合适。这位客人说,吃这道菜最好搭配日本产的龟甲万酱油,味道才会一流。现在大家的生活好了,对食物的要求也高了起来,不光蔬菜要选用环保的绿色蔬菜,连调味品也偏向进口的了。杭城各大超市里也专门设立了进口调味品专区,各式酱油、调味粉、意面酱应有尽有。眼看这新年的脚步越来越近了,想在年夜饭上为家人露一手?没秘密武器怎么行!

购物顾问:吴桃花,世纪联华庆春店进口食品课课长

进口调料品种多多,有橄榄油、酱油、胡椒粉、酱类、咖喱粉等等,让人目不暇接。其中酱类有辣椒酱、调料酱、牛排酱、意大利面酱等达20余种;酱油有日本酱油、生鱼片酱油、配制酱油等等;橄榄油有塑料瓶的、玻璃瓶的、铁桶装的,产地为西班牙、意大利、希腊等国……它们极大满足了人们多元化的就餐需求。

在众多的进口食品中,目前销量最大的当属调味品,有的超市甚至占据了进口食品销售额的40%左右,地位日益显赫。

有关海关统计数据显示,近5年来,我国橄榄油进口量逐年增加。有关部门发布的报告显示,中国对意大利橄榄油的需求增长迅猛,去年进口量比前年增长了137%,中国也首次被意大利橄榄油生产者协会列为意大利橄榄油主要消费国之一。

意大利橄榄油

吴课长说,橄榄油是进口调味品中最受欢迎的,橄榄油有美容、保健功效,无论是拌凉菜还是直接饮用,都挺不错。如今品牌和品种增加得很快,有意大利产的,也有西班牙产的。最受欢迎的是意大利产的橄榄油,特别是初榨的橄榄油,无论是做凉拌菜还是做沙拉都挺不错。

橄榄油在地中海沿岸国家有几千年的历史,被誉为“液体黄金”,原因就在于其极佳的天然保健功效和理想的烹调用途。可供食用的高档橄榄油是用初熟或成熟的油橄榄鲜果通过物理冷压榨工艺提取的天然果油汁,是世界上唯一以自然状态的形式供人类食用的木本植物油。

橄榄油分原生橄榄油(特级原生橄榄油、原生橄榄油、普通原生橄榄油)、橄榄果渣油(橄榄果渣油原油、精炼橄榄果渣油、橄榄果渣油),除以上的分类外,特级原生橄榄油又有有机特级原生橄榄油和原产地保护认证(PDO)特级原生橄榄油,目前中国市场上还有一种叫纯橄榄油(Pure Olive Oil),这种橄榄油是将精炼橄榄油和一定含量的原生橄榄油进行混合。

价格:品利初榨橄榄油 79元/瓶

日本酱油

日本有5大类300多种酱油,被中国人熟知的要算龟甲万酱油。和国产的酱油比起来,这

款日本酱油售价不算太贵,但是和海鲜搭配起来吃味道特别好,不少人会买这款酱油回家作为专门的海鲜酱油。和国产的酱油比,日本酱油口味偏清淡,有一股鲜味,口味很特别,自然也很受喜欢尝鲜的年轻人的欢迎。所以超市也把这款酱油放到了醒目的位置,这几天还常常卖断货。

日本酱油行业采用生物工程技术,重视品质管理,向全世界一百多个国家及地区出口。品种比较多,有花生酱油、药膳酱油、大蒜酱油、有机酱油等等。

其中最值得一提的就是有机酱油,它采用有机农作物,比如非转基因的大豆来做为原料酿制的酱油。由于原料没有化肥、农药、激素的干扰,产品安全性有了可靠保障。大家熟知的龟甲万酱油就是属于有机酱油。它的特点是比较清淡,有天然植物的香气,比国产酱油含盐量要低很多,所以特别适合海鲜食品,如果拿来炒菜,很多人可能会觉得口味太清淡了。

价格:龟甲万鲜润酱油 15.8元/瓶

意面酱

以前买意面酱的本地人还不多,多是外国人或者留学生。但是现在情况不同了,不少主妇会买意面回家调剂口味,意面酱的销量也是逐年攀升。比较受欢迎的口味是番茄肉酱,其次就是灯笼椒茄子酱。20元左右一罐,买回家一次吃不了的话,可以当披萨酱来吃。另外,也可以把新鲜的番茄和酱汁一起使用。

价格:百味来波伦亚风味意大利面调味酱 43.50元

萨克拉灯笼椒茄子意粉酱 39元
萨克拉拿破仑意面酱 35.9元

罗勒粉

对于喜欢西餐口味的人来说,罗勒粉这样的调味品是必不可少的,它能丰富各种菜的味道层次。但是这些小包装的调味品价格偏高,小小的一瓶卖到了40多元。

罗勒作为西餐的重要调味品,主要是因为它的幼茎叶有香气,在色拉和肉的料理中用得很多。开花的季节采收后,干燥后再做成粉末储藏起来,可随时作为调味料使用。法国菜、泰国菜、越南菜和潮州菜都喜欢使用罗勒。在欧美各



1. 亨氏苹果醋
2. 龟甲万鲜润酱油
3. 百味来波伦亚风味意大利面调味酱
4. 卡利红苹果醋

国,罗勒是一种常用的香辛调味蔬菜和西餐中做沙拉的调香菜,切碎后直接放入凉菜或沙拉中,如凉拌黄瓜、凉拌番茄等;也可以用茎尖放锅内与肉同炖,或者在快要起锅时放入。与海鲜类共食有去腥的效果。罗勒苗还可用于调制醋、油和酱汁等,有安定神经、改善鼻塞、助消化、纾解腹胀、杀菌、排汗、利尿、祛痰、健胃、解热的功效。

价格:德国产罗勒粉 约42元

其他

超市里还有一种进口的苹果醋,既可以做调味品,做凉拌菜,也可以当美容品来喝。还有一些比较小包装的调味品,比如日本产的胡椒粉以及芥末膏等等。大家可以根据自己的需要来选购。当然,有一些调味品也不一定要选进口的,比如胡椒粉,国产的胡椒粉品质本身也不错,价格更是便宜很多。

价格:亨氏果醋 23.90元
卡利红苹果醋 22元