



每个永康人的记忆中，总有些味道，在时间的沉淀下愈发香醇。这味道可以是街坊小吃，亦可登大雅之堂的佳肴。每个味道的背后或是一段乡愁，或是儿时记忆，都是一段历久弥新的故事。

扫一扫
加入美食群

壹 周食谱

海鲜火锅 一口入魂

在这凉飕飕的天气里要吃什么？当然是热乎乎的火锅啊！天气一转冷，小编就盯上各种火锅了。浓气味、重火气的传统火锅吃腻了吧，是时候换口味、养养生啦。食材讲究、味道清淡的海鲜火锅就是首选。能把海鲜吃到放肆的，在小编看来必须具备三大条件：第一要新鲜、第二要便宜、第三要丰富。要不吃一顿海鲜下来一个月工资没了，那就真的太放肆了。探店开始咯，备好一个不会掉的下巴吧。

百姓人家在永城已近有3年历史，人均消费100，鲜活海鲜，火锅，烧烤，刺身都是这家店的标签。百姓人家的海鲜特质一个是新鲜、一个是便宜。

永城的火锅店越开越多，各种口味层出不穷，但只有一种锅，在永城很少见——海鲜火锅。这家开在农贸市场的百姓人家竟然出现了海鲜火锅，让小编对永城火锅终于又有了新的期待。

什么东西往这筒骨锅底里一涮，都无比鲜美。大厨自豪的介绍说：“这汤底用土猪筒骨，搭配红枣跟萝卜一起熬，熬四个小时才得出一锅。”筒骨的精华已经跑到汤里，萝卜被熬得软烂，端上桌时已经闻见清香。涮前喝一碗，有淡淡的清香在口中。

生鲜食材往里涮，汤底又多了一味。一顿吃下来，通体舒畅，没有一身火锅味，也不会口干舌燥，妆容也不会被破坏，吃完还可以美美地。

肥美的花蛤，直接丢进去煮，捞起来先嗦掉壳上的汤，一个字：鲜！两个字：美味！三个字：我的天！蛤肉撩出来，口味较重的可以调个酱味碟，蘸着吃。不过小编建议直接吃，原汁原味。明虾一上桌就能感受到它的气场，口感紧实还富有鲜香，不蘸酱，吃完满嘴留鲜。单是为了它，小编就愿意无限回头。烫3秒，不要再多了。海鲜火锅可是一点也不“清”，花蟹、明虾、大车螺、沙包螺、鲜鱿鱼配上文火慢熬的清汤…看得口水流。用清汤煮，吃的就是一个鲜味，如果海鲜不够新鲜，还真的不敢这么大胆。

优质的海鲜，平民的价格，贴心的服务，它统统为你准备好了，你还在等什么呢？



有福利

1、12月1日—12月11日点任意套餐海鲜火锅即送花蛤或豆腐鱼一份。2、活动期间消费满158元即送锅底一份。3、288元海鲜大咖送50元抵用券，488元海鲜大咖送100元抵用券（抵用券不能参与活动）

【地址】下园朱农贸市场5-11号

【订餐电话】87266555 87572666

扫一扫得福利

酥松香甜炸馓花

在永城保存着年年春节前家家炸馓花的习俗，馓是永康传统的过年小吃之一，用糯米粉和白糖混合炸制而成，脆而不硬，酥而不散，香甜耐嚼。

年味在油锅里飘香

西溪镇楼山坑村的马德寿，从年轻开始做馓花，至今已有20多年。结婚后，他和妻子相互陪伴，开了家炸馓花的小店。由于夫妻俩坚持用好油、好原料、不加添加剂，所炸的馓花色泽鲜艳，入口酥脆，深受顾客的欢迎。

马德寿每天凌晨四点起床，一直忙到晚上，一天忙10个小时，常年如此。马德寿回忆道：“早些年生活条件艰苦，村上物资奇缺，到了腊月二十三才开始动手做好吃的。”

做出来的干馓花，会贮藏在通风地方，要一直吃到元宵节。在过年期间，当家里来了客人都会满满摆上一盘子，或者在走访亲戚的时候作为伴手礼带给对方，意为对方送去吉祥和祝福。然而真正让马德寿留念的，何止是这一口香酥掉渣，更多的也许是一家人围坐在一起，为新一年准备的喜悦心情。

炸馓花糯米很重要

马德寿家是用传统手艺做馓花，不但要求色香形俱佳，更追求馓花的油香和米香的原始气味，所以对油、糯米等原材料的要求比较高。做馓花的“工序”很繁杂，因此马德寿和妻子会各自分工，一人搓面粉，另外负责下锅，有条不紊。

“这馓炸的好不好吃，就看糯米好不好，糯米最好选用新糯米，还有糯米和水的比例也很重要，糯米太少馓会显硬，不好吃。”马德寿一边说一边把糯米倒进碾米机里磨成粉，

然后用水、白砂糖搅拌均匀，接下来把米粉放到蒸笼里蒸熟后揉匀。搓面的过程就像是在变戏法。几张大案板连在一起，就成了一张巨大的临时“工作台”，两边能供好几个人同时坐着搓面。两道柔软筋道、已经揉成“二股筋”的馓花“锥形”在空中甩动，片刻擀成薄片，切成小方块，经过折叠、剪结，变成一朵立体的馓花。

马德寿将晒干的馓花，顺着锅沿将其溜进烧红的油锅。捞馓花也是个技术活。马德寿双手各拿一根特制的长长的筷子，不断地把下到锅里的馓花翻动、捋直，这样，出锅的麻花颜色才能一致。当锅里的馓花外表带了些许成熟的油黄，里面也变得酥松香甜。

壹 周食谱

冬日火锅的去火伴侣

这天气一冷，火锅成了标配。但经常吃火锅容易上火，如果能在火锅的食物搭配上些工夫，就可以减少这些症状的产生。本期，小编就教大家几个“去火标配”，让你们在冬日里健康吃火锅。

莲藕羹

【食材】
莲藕1节、白糖适量、干桂花少许、清水适量。

【步骤】
1、莲藕清洗干净去皮备用。
2、将洗干净的莲藕切小块，加少许清水放榨汁机榨成泥。
3、将莲藕泥放入锅里，加入3碗清水。
4、煮至沸腾，煮的过程中需要不停地搅拌。
5、煮好的莲藕羹加入2勺糖调味，然后再撒少许干桂花提香气即可。

【小贴士】做莲藕羹的藕建议大家选择一整根莲藕靠后面的一节。因为后面的几节莲藕粉比较多，适合用来煮汤或是做莲藕羹。

萝卜山楂卷

【食材】
山楂500克、冰糖150克、麦芽糖50克、柠檬半个、白萝卜1段。

【步骤】
1、山楂洗净并放入锅中煮10分钟。
2、将煮好的山楂去皮去核。
3、用榨汁机把山楂打成泥。
4、把山楂泥放入锅中，小火不停翻炒。
5、加入冰糖、麦芽糖、柠檬汁，搅拌果泥至不容易滴落。
6、将煮好的山楂泥放入容器冷藏保存。
7、将凝固的山楂泥切块。
8、萝卜切薄片并放入锅中焯水使其变软。
9、把焯过水的萝卜片吸干水分后放上山楂条卷起来即可。