



丝丝爽滑红薯粉

红薯粉丝是永城人餐桌上常见的美食,可谓是佐菜伴侣。其营养丰富,能吸收各种鲜美汤料的味道。上好的手工红薯粉丝色泽晶莹剔透、入口软糯滑爽、嚼嚼筋道,烹制久煮不烂。

红薯粉丝是火锅最佳伴侣

每年的霜降开始,是象珠镇楼下陈新村李章领家红薯丰收的时节。阳光、土壤、风、水没有亏待李章领一家,今年的红薯个大饱满,甘甜爽脆。

如今,红薯粉丝是平常人家餐桌上的日常食物。尤其在寒冷的冬季,红薯粉丝更是成了火锅的最佳伴侣。很多市民都喜欢用红薯粉丝在火锅里涮一涮再食用。红薯粉丝在市场上的紧俏现象,并不影响李章领一贯坚持的食品质量为本的理念。他还是坚守着工匠精神,在创新中传承红薯粉丝制作技艺。

李章领自17岁开始学习制作手工粉丝技艺,至今已有30多年,是楼下陈新村手工制作红薯粉丝技艺传承人。现在生活条件和小时候比好很多,但是上一辈传给我的技艺对我来说是一种传承。岳父和红薯打了一辈子的交道,到我手上可不能丢了。正是这一份执着,李章领把红薯的能量发挥到极致,一方面是给家人饱满厚实的满足感,另一方面也是对食物报以最大的尊重。

好红薯决定了粉丝的产量

在李章领家的粉丝作坊,有节奏的“咔嚓、咔嚓”声响个不停。虽然引进了电动机械刨丝,但做粉丝的其他过程还完全是体力活。哪怕是气温零下的数九寒天,李章领和师傅们没有穿棉袄也会累得大汗淋漓。李章领说,他以前制作粉丝都是纯手工木刨刨丝,手工和粉费时费力不说,产量还不高。前些年,随着技术革新,他家购置了电动机械刨和搅拌机,改进了技术,节省了劳动力。虽然工序还是一样,但提高了生产力。

制作红薯粉丝,李章领只采用红薯作为原材料,看似普通的一道清洗工序,他也没有随便忽略,而是照样要经过泡、搓、刷、洗等好几遍淘洗。为了保证红薯粉丝没有杂质,我通常都要再洗3遍。李章领说。

在压榨机里碎裂后的红薯,变成了一团团红薯粉。每一颗粉末都往下沉淀,越抱越紧,凝结成块,努力抽离刚刚与它融为一体的水分。

接下来便是用土锅土灶蒸粉环节,蒸制过程不是一步到位,薄薄的一层蒸熟后,再铺上一层,一份期待加一份期待的累积,直到把蒸屉装满为止。在柴火的燃烧下,淀粉完成另一个蜕变,凝结成块。

李章领将整块粉糕夹起,用刨子刨出细丝,被分离出来的细丝依然回归柔软的本性,顺势将其绕成环状。由于粉丝里残留的水分并不太多,需要在日头晾晒才会变得晶莹剔透,泛出温润的光泽。

小常识 粉丝越白越好吗?

正常粉丝、粉条的色泽略微偏黄,接近淀粉原色。颜色特别艳、特别亮白或发乌的粉丝粉条最好不要购买。

段历史,每个永康人的记忆中

或是川味麻辣火锅,或是粤式小炒,或是北方水饺,每个味道背后,都有一个故事。

都是一

扫一扫
观看制作详情



火锅江湖,谁煮沉浮

跟着小编“端”遍永城火锅

冬天这冷风一吹,让人直哆嗦。这时候,就特别想和几个好友围着热气腾腾的火锅撮一顿。可是永城火锅的种类五花八门,一时半会儿不知道翻哪家的牌子。小编今天,请来了五大火锅派系同台PK,展示绝技,快来为你喜欢的火锅打Call吧!

1 重庆麻辣火锅

必杀技:又麻又辣、牛油锅底

提起火锅,一般人最先想到的是麻辣火锅。麻辣火锅中,重庆火锅突出的是香麻,底料要用大量的牛油来炒,这样才能把辣椒、花椒等香辛料的香辣味封存起来。兑上炖牛肉的高汤,红油汤底就会散发出浑然一体的浓烈香气,在煮火锅时,会与食材一起激发出特别复杂撩人、呛辣又醇厚的味道。至于涮料,以毛肚、鸭肠、牛血旺之类为主,口味较重。(不耐辣的小编表示微辣已经受不了了!)

推荐餐厅:宽窄巷子火锅、大龙焱、传奇小二哥火锅、重庆鸭肠王老火锅、大川映像火锅、川宗老火锅、渝味晓宇重庆火锅、蜀味、川韵伙哥、酱小七等。



2 北京羊蝎子火锅

必杀技:清汤锅底、羊肉

北京羊蝎子是北派火锅中的杰出代表,羊蝎子就是羊的脊椎。因中断脊骨像蝎子而得名。羊肉特别适合冬天吃,一锅满满的羊蝎子在铜锅中烧得咕嘟咕嘟冒泡,清汤四溢。先夹浸润汤汁的脖头,啃完肉再吸光骨髓。肥瘦均匀,用舌头一抿卷进嘴里,饱满丰腴在嘴里膨胀,留下化不开的羊鲜味。

等每个人面前堆着小山般羊骨头时,就可以让涮菜上场了,即熟即吃,蘸上地道的麻酱和香料,回味无穷。看这一盘盘羊肉,小编忍不住吞口水了!

推荐餐厅:朱大老北京羊蝎子火锅、孔老二清汤羊肉火锅、缘一锅羊锅等。



3 广东潮汕牛肉火锅

必杀技:鲜切嫩牛、沙茶酱底

潮汕牛肉火锅的锅底是牛骨熬制的清汤。蘸沙茶酱、腐乳、芝麻酱、花生酱等调料涮各种牛肉,让你的口腔体会到不同部位牛肉的口感。吃火锅前有个讲究,就是先熬上一锅牛骨汤,趁着你没涮牛肉前,先来一碗用芹菜末调味的汤,叫醒你的味蕾。

推荐餐厅:潮牛港潮汕牛肉火锅、闽粤鲜牛馆、潮兴牛肉火锅、潮味牛火锅等。



4 日式寿喜锅

必杀技:十字香菇、生蛋蘸汁

寿喜锅的特点是配料足、汤底正,白萝卜、香菇、白菜和汤底中的日式酱油与味淋配合。除了常见的煮食之外,锅里一定会有几个切成十字的香菇。牛肉是寿喜锅的主角。吃寿喜锅时,日本人的蘸汁是鸡蛋,对!没看错,就是生鸡蛋。高汤是甜口,用其煮的牛肉蘸上生鸡蛋,而蛋清具有粘性,会包裹住肉上的酱汁。放入嘴里,甜甜的酱汁的味道与蛋清的相结合,配合着上好的牛肉,三种味道融合在一起,那叫一个满足。

推荐餐厅:心甜料理、水川石居酒屋、酒田居酒屋等。



5 韩式部队锅

必杀技:泡菜、芝士

部队火锅一上来就会把要吃的菜都切成条块状码好在锅里,包括:火腿肠、通心粉、午餐肉、豆腐、泡菜、葱、粉条、年糕、肉丸儿、茼蒿等。通常中间要放一块特制的方便面,汤滚后放入芝士片、海苔片,然后浇上红彤彤的辣椒酱。做法看起来很简单,但是味道却出乎意料的好!

推荐餐厅:石上石锅拌饭、浪漫厨房韩式烤肉、thefrypan韩国炸鸡等。

