



段历史，我们吃椿菜的味道

或是儿时最爱登大雅之堂的

每个永康人的记忆中

每个味道背后或是

在时间的回廊中

都是一

总

扫一扫

加入美食群

尝尝香椿菜 舌尖有春天

香椿醇香爽口 ,且营养价值高。香椿的吃法有很多 ,最常见的就是香椿炒蛋、香椿鱼和拌香椿。今天 ,小编就奉上的两道小菜 ,让你在舌尖上回味一整个春天。

香椿香干

- 食材
- 香椿 200 克、五香豆干 100 克、盐适量、香油适量、花生米 80 克、陈醋适量、白糖适量。
- 步骤
- 1.香椿洗净控水 ,撇去老根。准备好花生米、五香豆干备用。

2.将花生米炒熟备用。

3.将洗好的香椿用热水焯 1 分钟。

4.焯水后的香椿用冷水浸泡一分钟 ,捞出沥干水分切成末。

5.五香豆干洗净切丁。

6.取一大盘 ,放入香椿末、豆干、花生碎 ,调入盐、陈醋、白糖和香油 ,拌匀后即可食用。

香椿鱼

- 食材
- 香椿 300 克、淀粉 50 克、面粉 80 克、鸡蛋 1 个、盐 1 勺、椒盐少许。
- 步骤
- 1.将香椿放在开水里焯烫 30 秒马上捞出 ,再放在冷水里冷却一下 ,然后沥干水分备用。

2.面粉加入淀粉和鸡蛋以及 1 勺盐。

3.加入适量清水搅拌成面糊。面糊的浓稠度以香椿芽上能挂住少许面糊即可。

4.锅里放入植物油 ,待油七成热时一根一根地放入裹了面粉糊的香椿鱼 ,炸至酥脆即可。

小贴士 :怎样吃香椿美味又营养呢 ?

香椿中亚硝酸盐含量较高 ,所以选香椿要选嫩芽 ,吃前要沸水焯烫一分钟 ,再食用。

三月天 椿 之味

香椿也叫香椿头 ,不但芳香宜人 ,而且脆嫩清新 ,营养丰富 ,被称为 树上蔬菜 。其中香椿顶芽最为上品 ,长到一指长 ,即可采食 ,谓之吃春。永城素有三月天食用香椿习俗 ,采新鲜香椿芽 ,切碎与鸡蛋液搅拌煎熟 ,食之清香扑鼻。

扒香椿是童年乐趣

这几日 ,唐先镇一村田野上的香椿芽已经长成了小丫头的冲天小辫。村民王舜家竖在屋角的长竹竿终于派上了用场。王舜用铁丝弯成一个钩 ,绑在长竹竿上 ,准备扒那些垂涎已久的香椿。他站在田边 ,手上举起竿子 ,将那些嫩绿的芽子引入铁钩里 ,然后猛地一使劲 ,一簇香椿就应声飘落了下来。

王舜说 :扒香椿是童年的一大乐趣。我们不敢叫大人帮忙 ,就和几个小朋友抬着梯子架在树下 ,猴子一样往树上爬 ,可是我们人小手短 ,很多枝丫都够不着。必须要用竹竿绑上镰刀才能采到。

在采够满满一篮子后 ,王舜会留下一部分香椿分成一扎一扎的 ,然后给邻里们送一些尝尝鲜。晚餐时分 ,炊烟袅袅 ,村里家家户户餐桌上都飘荡着诱人的椿香。

香椿食用疗效丰富

王舜说 ,香椿的采摘时间要把握准确 ,早了太小太嫩 ,食之可惜 ,晚了会太老 ,没有鲜嫩的口感 ,食之无味。所以 ,要选紫红里略带点嫩绿的颜色。香椿多吃能提高免疫力 ,对人体特别好。嫩的口感比较好 ,吃之前最好焯水 ,否则会中毒。他说。

王舜把香椿洗净后 ,放在盆里用温水加盐腌一下。接着 ,麻利地在碗里打两个鸡蛋 ,放入切碎的香椿与鸡蛋液搅匀。等烧开水 ,他将裹着蛋液的香椿迅速放入滚烫的油锅里 ,快速摊开煎成两面焦黄 ,就可以起锅了。鸡蛋的蛋香 ,香椿的异香 ,混合在一起 ,芳香扑鼻 ,满嘴 椿 意。

小贴士 :如何选购和鉴别香椿和臭椿 ?

- 臭椿为苦木科属落叶乔木 ,常作造林、园林和街道树木。臭椿的茎叶有毒 ,不可食用。
- 1.香椿颜色有点发红 ,色调以红色为主 ,而臭椿色调以绿色为主。
 - 2.香椿为偶数羽状复叶 ,而臭椿为奇数羽状复叶。
 - 3.香椿味道浓郁清香 ,臭椿味道刺鼻难闻。
 - 4.香椿树皮纵向开裂 ,臭椿树皮完整不开裂。

吉阿婆麻辣烫 满足你挑剔的味蕾

这几日 ,阳光明媚春风徐徐 ,小编的馋虫在熬过一个冬天之后终于苏醒了 ,想吃点麻辣烫解解馋。要说这永城麻辣烫老字号 ,非属巴黎商街上的吉阿婆了。究竟它有何魔力 ,让一碗麻辣烫在永城美食圈屹立不倒呢 ?跟着小编一起去瞧瞧。

走进吉阿婆店里 ,干净舒适的清爽感便迎面而来。一楼是自助选材区 ,二楼是时尚温馨的用餐区。这里的汤底有别于一碗寻常的麻辣烫 ,有营养骨汤(不辣)、奶味浓汤(微辣)、麻辣红汤(重辣)三种口味可供选择 ,食客可以根据个人口味选择汤底和食材 ,且均价也控制在二三十元 ,简单省心又具性价比。

吃麻辣烫 ,汤底尤为关键。为了汤底的浓郁鲜美 ,老板每天早上 8 时起床 ,一遍又一遍地熬汤 ,汤底的颜色会从奶白色渐渐变深。熬煮两三个小时 ,等到汤头足够浓郁可以拿得出手的时候 ,店里就差不多开始接待客人了。汤底熬制过程不会加入香精和调味剂 ,所以不用担心吃完会口渴。

对于爱吃肉的人来说 ,吉阿婆家的牛肉和牛肚你可不能错过。牛肚 ,处理得很干净 ,放入锅底一煮 ,各种香料的的味道丝丝嵌入牛肚的每个缝隙 ,浓汤比想象中味道更强烈 ,入口真是绝了。大小均匀 ,在调料里面过一圈超满足 ,粗糙的表面在口中摩擦 ,浓郁荤香 ,略带脆感 ,弹性十足。

除了肉类 ,吉阿婆还有不少拿得出手的独家好食材 ,可以煮到麻辣烫里。比如 ,鲜牛肉、里脊肉、鲜虾 ,充满儿时记忆的肉丸 ;再比如 ,海草、里脊肉、野生菌类、有机特色蔬菜等。

不仅食材丰富 ,吉阿婆家的调料可谓是良心出品。你想得到的配料它家都有 ,香菇酱、海鲜酱、酸辣酱、青椒酱、川式口味酱、沙茶酱等十几种美味酱料。

看着满满一碗自己精挑细选的食材端在面前 ,小编早已迈不开腿。要尝尝这奶汤麻辣烫的 ,还不抓紧。

【地址】永康市巴黎商街溪中东路 153-155 号
【营业时间】中午 10 :30 凌晨 2 :00
【电话】13566755188



福利

- 福利一 3月18日 3月20日 全场五折(酒水除外)
- 福利二 3月21日 4月6日 消费满 25 元即送 5 元抵金券(不能同时与活动共享)。