



薄如蝉翼豆腐皮

在永城人民餐桌上豆腐皮可荤可素 炸响铃、做豆腐包。永城产的豆腐皮 薄如蝉翼 却又韧如筋蹄。上乘的豆腐皮美味可口 用温水浸泡后去水 配以食料 蒸、煮、炒、凉拌、炖食、刷火锅皆可 食之清香爽口。

是技艺更是传承

位于花街镇的八字墙村为远近人们的餐桌运送了不计其数的豆腐皮，美好着每一个永城人的日常。村民们用土生土长的黄豆和独特的制作工艺让这个村庄声名远扬。

闻着豆香 ,记者来到了一家热气腾腾的家庭作坊 ,十几平方米的空间里 ,头顶挂着一扇扇 豆腐皮 ,半圆形的 小扇叶 就是这个作坊的招牌。

作坊主人名叫吴德贵 ,今年61岁 ,此时他正忙着制作一张豆腐皮。当豆浆皮起皱时 ,她用一条竹篾条轻轻挑起 ,如肥白的鱼肚一样 乘势再沥掉多余的豆浆 ,使皮匀而薄。

制作豆腐皮 ,远不止轻轻挑起这么简单。早在头一天 ,吴德贵就将大豆浸泡在水里 ,待豆子完全浸透后 ,再磨豆子 ,然后将豆子和豆壳分开。做出新鲜的豆浆。

可吴德贵喜欢这手艺。每天熏着蒸汽闻着豆香 精气神儿倒也越来越好。老祖宗传下来的手艺 ,总要做下去吧。吴德贵笑着说道。

传统工艺细致严谨

豆腐皮选用优质黄豆为原料 经筛选、脱皮、浸泡、制浆、煮浆、过滤、蒸浆、揭皮晾晒至干而成 ,十多道工序 ,缺了一步都不行 ,正是十多道工序 ,才成就了这豆腐皮鲜美 柔嫩爽口的味道。

工人们用机器将大豆碾成破碎的颗粒。用鼓风机强劲的风 ,将颗粒中的豆壳吹散 ,大豆颗粒用清水浸泡 ,待颗粒变得酥软发胀时 ,磨浆开始了。

吴德贵说：煮豆浆看似简单 ,其实很有讲究。煮豆浆前 ,要先放清水烧满一个小时 ,并调出其中的四成水后 ,才将豆浆加进煮熟。

豆浆过滤完了要放进大锅中用柴火煮沸几次至熟 ,然后舀进木桶中 ,放在吊扇下吹风散热。

加工完后是过滤豆浆 ,要把调出的水加进过滤。若要豆皮容易煮熟 ,煮浆时火候要大 ,若要豆腐皮筋力好 ,煮浆时火候要小 ,且得让豆浆多沸几次。吴德贵说。

制作豆腐皮最关键的一步便是结皮。把煮熟的豆浆舀进大锅用柴火再煮 ,至表面凝成一层豆浆皮后 ,用竹片挑起 ,再加一勺豆浆继续煮 ,直至全部豆浆都制成皮。待到豆皮与锅边接连 挑豆皮开始了。

挑豆皮是技术上最大的考验。力量和方向的把握 ,决定了一张完整的豆腐皮能否出现。刚挑起的豆腐皮要披在灶台上方的横竿上使豆浆滴净 ,至挂满竿后 ,拿出去晒干。吴德贵说：要使做出来的豆腐皮颜色好 ,一定要选大晴天做 天气越好豆腐皮颜色越亮 天气越差颜色越暗。



段历史,每个永康人的记忆中
或是儿时最常登大雅之堂的
每个味道的背后或是
这味道可以



扫一扫
加入美食群

食欲不振,食物来胃

炎炎夏季 ,一些人的肠胃功能衰弱 ,没有食欲 ,不想吃饭 ,有些人干脆只吃个水果或吃点冷来代替正餐 ,所以开胃很重要。那么 ,有没有什么可以促进食欲的食物呢？跟着小编一起来看看 ,日常生活中能令人开胃的食物。

推荐一:牛奶桂花莲藕汁

- 食材：
- 鲜藕一节、牛奶500克、蜂蜜适量、桂花适量。
- 步骤：
- 1、藕洗净切去两头、外皮。然后切成丁 放入搅拌机中。
 - 2、加入牛奶 搅拌成糊状。结束后打开盖子加入适量蜂蜜。
 - 3、倒入碗中 ,上面撒上桂花即可。

推荐二 :虾仁南瓜蒸蛋

- 食材：
- 鸡蛋2个、虾仁50克、南瓜1个、盐适量、姜粉少许、生抽适量、油适量。
- 步骤：
- 1、准备好鸡蛋、虾仁、南瓜等食材。
 - 2、虾仁室温解冻 稍微清洗一下 ,放盐、生抽、油、姜粉拌均腌制。
 - 3、南瓜在五分之一处切开 ,用勺子挖出南瓜肉。
 - 4、鸡蛋去壳 ,用筷子调均 加少许温水继续顺时针调均。
 - 5、调匀好蛋液 ,将腌制好的虾仁倒入挖好的南瓜盅里 ,并盖上南瓜盖子 ,不要太满 会溢出。
 - 6、清水煮沸 放入蒸锅中 ,南瓜盅可以垫上一个碗 这样取出的时候就不会太烫 ,易取出。
 - 7、改为中小火 蒸煮6-8分钟即可 蒸熟取出。香浓顺滑 鲜甜可口。



推荐三 :土豆沙拉

- 食材：
- 土豆2个、胡萝卜半根、鸡蛋2个、火腿50克、青豆一把、小洋葱1/4个、胡椒粉适量、沙拉酱2勺、食盐适量。
- 步骤：
- 1、土豆放入锅中蒸熟。洋葱、火腿分别切小丁 ,胡萝卜切丁。鸡蛋煮熟切丁。
 - 2、切好的胡萝卜丁和青豆一起放入锅中煮透捞出。
 - 3、蒸好的土豆剥皮碾压成土豆泥。
 - 4、切好的火腿、洋葱丁、鸡蛋 和焯过水的胡萝卜丁青豆一起放入土豆泥中。
 - 5、加入少许食盐和适量胡椒粉 加入2勺沙拉酱拌匀即可。