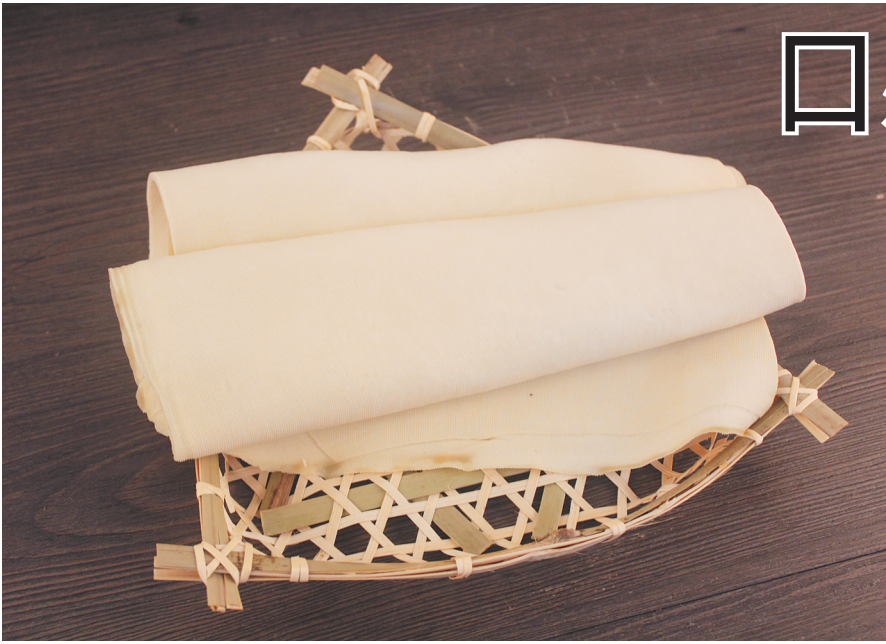




段历史,我们也能感受到一些味道

每个永康人的记忆中
或是儿时最常登大雅之堂的
每个味道的背后都有一个故事
这味道可以追溯到前朝



都是一

总

扫一扫
加入美食群

口感弹牙千张皮

千张是一种特殊的豆制品,是一种薄的豆腐干片,有一定的韧性,呈米黄色。可凉拌、清炒、煮食、素炒,满足人们各种不同口味的需求。因为千张要吃新鲜的,所以最好放在冰箱冷冻保存,每次吃的时候,掰下几根来,其余继续冷冻密封保存,可以吃好久。在永城,千张是招待亲朋好友的一道美味。

祖传手艺不能丢

初秋的一天,西城街道的张清海天没还亮就骑着电动车赶往家中的豆腐作坊。清晨的街道路灯微微泛黄,张清海第一站就是去菜市场拿当天的主角——黄豆。

现在还没到本地豆子收割的季节,所以,原料都要起个大早过来挑。来晚了就没有好豆子啦。这上好的黄豆,正是制作千张的最好原材料。

张清海介绍,如果黄豆不好,再高明的师傅,也做不出口感地道的千张。制作千张的第二个秘诀就是水,若不是用山泉水,也做不出那般醇厚绵柔的千张。

做千张的确是个辛苦的活计,每天不待鸡叫头遍,就该起床了。不过,张清海一做就是20多年。他说:在我爸爸那个年代,每天都是大清早做好千张,然后一张张、一块块地装在担子里,用扁担挑着,走村串户地叫卖。比起他们,我现在也不算辛苦,老一辈的手艺可不能丢啊。

石头压制脱水成型

严谨的制作工艺是千张质量上乘的根本保证。制作千张时,除了用机械代替石磨碾磨豆浆之外,其他关键的工艺亘古未变。从选材、拣拾到脱壳、浸豆、磨浆、滤槽、烧浆、点卤外,还需浇浆、挤压、晾晒等工序。

每一个程序,每一道环节都得小心翼翼,不能有半点疏忽,稍有闪失和漏洞,都直接影响着千张的质量和名声,等于自己在砸自己的饭碗。张清海表示,前期的工序较简单,最关键的还是点卤。别的活儿一般人都可以做,唯独点卤这道程序必须得师傅来,火候和分量不能有分毫的差错,否则是做不成千张的。

张清海说:千张的口感取决于滤槽,用滤槽浇浆做出来的千张比较细腻,否则口感就很粗糙。

只见作坊里的工人们将精选的黄豆先制作成豆腐脑,再用竹具搅拌,用水瓢舀起豆腐脑浇进事先放在专用木架上约26厘米见方、10厘米高、内放有同样大小布巾的木匣滤槽上。

豆腐脑每浇至1米以上,再用石头将略小于木匣的木头压进匣内,将水榨干。后起浆入盒,棉布一层层包好,再用石头压出多余的水分,一页一页的千张就做好了。

确认过眼神 熬夜缓解就靠它

很多人都有熬夜的习惯,熬夜不是什么严重的问题,但是熬夜带来的影响却很严重,不仅第二天无精打采,对工作还有很大的影响。而且,长期的熬夜也会影响身体。那么,在治疗睡眠不足方面,有没有什么食物能缓解呢?今天就和小编来了解一下,缓解熬夜疲劳的食物。

推荐一 红糖小米鸡蛋粥

食材:

小米一碗、鸡蛋一个、红糖适量、西米适量。

步骤:

- 1.小米放入电饭煲。加入少量西米。
- 2.一碗小米3碗水,水适量多点。
- 3.煮好后捞出小米粥。
- 4.锅中放水烧开煮荷包蛋。
- 5.红糖加水融化倒入碗内。
- 7.将煮好的荷包蛋放入即可。

推荐二 鲜香洋葱炒年糕

食材:

脱皮绿豆200克、水400克、玉米油75克、白砂糖80克、抹茶粉1.5克。

步骤:

- 1.搓洗脱皮绿豆,直至水清澈。
- 2.将洗好的脱皮绿豆放入高压锅里,加入400克清水,将高压锅调到煮豆模式,煮制30分钟左右。
- 3.将煮制好的脱皮绿豆搅拌成泥,再倒入不粘锅里炒制。
- 4.炒制的过程中加入玉米油和白砂糖,抱团后盛出。
- 5.取出一半绿豆泥,加入抹茶粉揉制,并制成30克左右的小团儿。
- 6.模具中抹一层油,将面团放入模具里,压出成型即可。



推荐三:绿豆糕

食材:

年糕500克、鸡蛋3个、洋葱一个、肉末150克、玉米油适量、盐适量、生抽适量。

步骤:

- 1.锅里加适量玉米油,将肉蓉下锅划散煸炒出香。
- 2.将肉蓉划至一边,将鸡蛋打散加至在锅里。
- 3.炒至鸡蛋凝固之后,再将洋葱下锅同炒。
- 4.同时,再将年糕片下锅一并炒至熟透。
- 5.炒制时可以加入适量的细盐调味。
- 6.加入小葱及生抽提鲜即可。