





段历史, 每个永康人的记忆中
或是儿时最难忘的味道
或是儿时最难忘的味道
或是儿时最难忘的味道
或是儿时最难忘的味道

扫一扫
加入美食群

红裳内馅杨梅粿

杨梅粿 因其形似杨梅圆滚滚 ,色如杨梅红彤彤而得名。杨梅粿既可以作为普通食品 ,也可以作为喜粿使用。以前 除了婚宴上吃喜粿以外 ,老人做寿、孩子满月周岁 ,都要给邻居分杨梅粿。蒸熟的杨梅粿外皮口感软糯 ,咬上一口 ,香甜四溢。

当作礼品馈赠亲友 就为讨个好兆头

初冬的清晨还没亮 ,江南街道丽丰社区的李燕梅就起床准备制作杨梅粿。每天都是现做现卖 ,人家要多少我就做多少。说起自己制作杨梅粿的手艺 ,李燕梅表示是母亲教的。小时候 ,吃到杨梅粿肯定是谁家有喜事了。因为杨梅粿红彤彤的 ,很喜庆啊。

早些年间 ,杨梅粿可谓是送礼佳品。一是用于家里办喜事的人家 ,二是用于村里盖了新房的人家。娶妻和盖房可谓是人生的重要大事。为讨个好兆头 ,杨梅粿就作为喜事礼品用以馈赠亲戚和邻里。

做法与汤圆一样 ,制作内馅暗藏玄机

杨梅粿是一种糯米制作的食物 ,原材料主要有水、糯米粉、面粉、芝麻碎、猪油、红糖和洋红(食用胭脂红色素)。杨梅粿与汤圆做法几乎一致 ,但相似的外表下其用料却暗藏玄机。

制作杨梅粿的粿皮必须要用水浸泡五天的糯米 ,内馅则由炒熟的黑芝麻碾碎后 ,拌入猪油和红糖磨成的糯米粉 ,并配入一定比例的面粉加水揉制而成 ,以保证口感柔软和独特的鲜香。

李燕梅说 : 以前做杨梅粿都是用洋红染的 ,现在很多人觉得这样不健康 ,我就改良了一下 ,用火龙果的汁染色。用火龙果榨成汁过滤掉残渣 ,再倒进糯米中浸泡3到6个小时 ,等糯米充分地把颜色吸收后盛在容器中 ,再把做好的糯米团放进去裹上一层糯米就做成了。当然 ,这其中的比例也要掌握好 ,不能泡久了 ,泡的时间也不能不够足 ,这样做出来的杨梅粿口感才好。

接着 ,李燕梅把 粿条 和 米粉 放在一个大面盆里 ,用手不停地揉搓着 ,还会加一些开水 ,再接着揉搓 ,说这样皮会更好吃。李燕梅说 ,粿皮好不好 ,要看糯米粉与粳米粉的比例是否合适。我一般用3 :1的比例 ,就是3斤糯米粉和1斤粳米粉搅拌 ,这样做出来的粿皮比较糯。

只见白色的粿皮和乌黑的糖油馅儿 ,在李燕梅灵巧的手指配合下 ,一转一合间一个大号的杨梅粿已然成型。接着 ,李燕梅把做好的杨梅粿放进小碗里滚上一滚 ,然后整齐、紧凑地码入蒸笼 ,水开后上锅蒸熟就可以啦。在热气腾腾中 ,一个个看起来色泽诱人 ,吃起来香甜软糯的杨梅粿就出锅了。

想挨冬得暖胃

冬天来了 ,不把自己吃得暖暖的 ,怎么抗冻 ?暖胃是冬季最重要的事情 ,如果不把胃养好 ,影响的不仅仅是身体。现在开始就要做好冬天暖胃的准备工作了 ,我们常吃的很多食物都有暖胃的功效 ,只是我们平常都没有注意到。今天 ,小编就跟大家分享三种冬天必吃的暖胃食物 ,一起过个温暖的冬天吧。

暖胃芋头煲

食材 :

芋头1块、豆腐1盒、50克精肉、葱适量、姜适量、盐少许、胡椒粉少许、料酒1小勺、生粉适量。

步骤 :

- 1.芋头洗净去皮切丁备用。
- 2.豆腐切小块 ,开水里稍微余烫十几秒。
- 3.精肉切丁 ,加盐、料酒、生粉、胡椒粉后 ,抓匀腌制一刻钟。
- 4.热锅凉油 ,煸香姜末 ,加入肉丁炒变色。
- 5.加入芋头丁 ,再加入豆腐丁 ,加适量的清水烧开炖到芋头酥烂。
- 6.加少许的盐、一点点白糖 ,然后一边淋入水淀粉 ,一边用勺子往一个方向推成圈。烧开撒葱花即可。

芝士焗土豆泥

食材 :

土豆200克、牛奶20克、黄油15克、沙拉酱20克、脆皮肠1根、马苏里拉芝士200克、盐适量、黑胡椒适量。

步骤 :

- 1.土豆洗干净后 ,用蒸烤箱蒸约半个小时 ,蒸到能用筷子轻易戳进去即可。
- 2.土豆纳凉后剥皮 ,再用勺子压成泥。
- 3.牛奶和黄油煮化之后加入到土豆泥中 ,拌匀 ,加入黑胡椒等调味。
- 4.加入沙拉酱 ,搅拌均匀。
- 5.脆皮肠切成小丁 ,将脆皮肠加入到土豆泥中拌匀。
- 6.加入一半的马苏里拉芝士 ,搅拌均匀。放入烤箱 ,用200 °火烘烤12分钟左右即可。



黑豆红糖炖蛋

食材 :

黑豆50克、土鸡蛋一个、红糖适量、水600毫升。

步骤 :

- 1.黑豆无须浸泡 ,洗净 ,放入压力煲中 ,加入500毫升 600毫升水。水不用太多 ,除去黑豆膨胀 ,压力煲炖汤水分损失很少。
- 2.鸡蛋放入厚底奶锅里 ,加入适量水 ,中小火煮至微沸 ,关火 ,盖上盖子焖熟。
- 3.将煮好的鸡蛋和红糖放进煮好的黑豆里 ,慢火煮20分钟即可。

小窍门 :

如果刚煮好的鸡蛋觉得不好剥壳 ,可以在冷水下冲一冲 ,利于蛋壳与鸡蛋分离。