

细品永康 十大名菜 的文化味

永康拥有历史悠久的五金文化,丰富的旅游资源,也有独具特色的地方美食。永康菜系口味以偏咸、偏浓为特色,烹调方法,以烧、蒸、炖、煨、炸为主。近日,永康市 十大名菜、十佳小吃 评选揭晓,本次评选出的十大名菜 都是我们熟悉的经典菜品。这些颇具地域特色的菜肴,还蕴含着一种 文化味。

本次活动由市市场监督管理局主办,市人力资源和社会保障局、市风景旅游管理局、永康广播电视台、永康日报社协办,市餐饮行业协会承办。

见习记者 姚岚

菜名 :奶香手工大馒头配永江樱桃肉
选送单位 :紫薇花园宾馆
主料 :五花肉、奶香手工大馒头

在顾客的反馈和内部交流中,紫薇花园宾馆的厨师发现,传统用水和面相对来说口感欠佳,并尝试用最好的特仑苏纯牛奶和面。经过反复调试,于是就有了现在这道富有新意的美食。它既延续传统经典,也能够满足现代顾客越来越高的要求。



菜名 :锦上肉
选送单位 :铭人名家休闲餐厅
主料 :永康土猪肉五花肉、山坑菜干

这道 锦上肉 就是传统的菜干肉,它易存放、味道咸鲜,是下饭的好菜。旧时永康五金工匠外出打铜、打铁。吃饭时,就趁着火炉的热劲儿,顺便把铜锅饭烧熟,配上自带的菜干肉,这对他们是一种纯粹又简单的享受。而今铭人名家休闲餐厅也完好地保留了菜干肉的经典味道。

菜名 :吕公鸭
选送单位 :铭人名家休闲餐厅
主料 :永康乡村净鸭、五指岩生姜

该菜优选永康本地老鸭和五指岩生姜。厨师根据鸭子的口舌、蹼,精选出较嫩的鸭子烹制。微辣的口感更能激起客人们的食欲。吃鸭先品汤,舀起一勺,噙起嘴唇轻轻吹拂,一股香鲜扑鼻而来,轻啜一口,鲜咸绵软的美味在口腔里扩散开来。



菜名 :国色天香
选送单位 :永康市新开元大酒店有限公司
主料 :黑鱼片

在日常厨艺切磋中,新开元大酒店的厨师们会相互探讨,创新菜品。本菜就是他们的代表作品之一。将一部分黑鱼切片上酱,定型成牡丹形,高汤煨熟后摆盘。再将一部分黑鱼片包裹香蕉,炸制摆放在盘中。黑鱼与水果相遇,不仅外形华美大气,也让这道菜变得更美味。

菜名 :葱花肉
选送单位 :林峰饭店
主料 :永康豆腐皮、鲜肉沫、小葱

葱花肉选用永康豆腐皮、鲜肉沫、小葱炸制而成。林峰饭店的厨师一直以来就选用永康本地自制的豆腐皮。有韧劲,能较好保留食材的鲜味和营养价值。这款经典家常菜从饭店开业至今都延用同一种做法,30年来广受顾客好评。



菜名 :红酒鹅肥肝
选送单位 :浙江康廷大酒店有限公司
主料 :鹅肥肝、法棍、红酒

此道名菜,不说亲口尝,只是稍闻其味,独特的清香,沁人心脾,足以让人垂涎欲滴。只见一片片长形鹅肥肝,整齐有序地在盘里摆成一小块,片片相依。夹起一块放入嘴中,唇齿未动,香盈满口;轻咀嚼,嫩滑香软,再慢慢喝点红酒,利舌清腔,真是美妙至极。

菜名 :五指岩姜辣鸡
选送单位 :紫薇花园宾馆
主料 :高山土鸡、五指岩生姜、干辣椒

本菜与众不同之处即是采用五指岩生姜汁作为主要佐料,改变以往用姜片做菜的传统形式,加上石柱高山放养土鸡,充分利用生姜的同时,也能让鸡肉质地鲜嫩美味。这样做出来的菜品色泽鲜艳、口感更为浓郁。



菜名 :蒜仔土猪肉
选送单位 :永康宾馆
主料 :农村土猪肉、农家大蒜仔

这道菜选用的农家土猪养殖时间比普通猪要长,肉质更为鲜美,加上农家土大蒜,本是农村招待亲友的一道下酒好菜。相传著名地方神 胡公大帝 也喜好家乡的土猪肉,尤红烧为最。该菜色泽红亮,皮薄、骨细、肉味鲜美。

菜名 :辣子大头鱼
选送单位 :永康市阿庆嫂餐饮有限公司
主料 :大头鱼、秘制辣椒

永康人口味清淡中偏咸,原是川味的特色的辣子大头鱼也能选为 十大名菜?原来,厨师特意改良了辣椒的配方,这种温和的辣味不至于太多刺激,更加适合永康本地人的口味。厨师精选上等等大头鱼,加上香料,制出色、香、味俱全的辣子大头鱼,满足了永康人的味蕾。



菜名 :酱骨鱼头煲
选送单位 :新龙大酒店
主料 :太平水库有机鱼、永祥小竹笋、筒骨

酱骨鱼头煲选用太平水库有机鱼,确保了鱼的品质和营养价值比。鱼头煲原本鲜香,经厨师改良后加入新鲜筒骨一并熬制。骨髓精华融入到醇香的鱼汤里,使汤汁变得更为浓郁,满足了食客们既能大块啃骨头,又能尝美味鱼肉的愿望。