

十佳小吃 经典的永康味道

近日 ,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的永康市 十大名菜、十佳小吃 评选揭晓。这些永康 土生土长 的小小味道 满是我们 儿时的记忆 蕴含着浓浓的文化味。如果有外地人来永康做客 ,不要忘了请他们品尝一下这些经典的 永康味道 。

见习记者 姚岚

菜名 馄饨
选送单位 永康市美玲酒店有限公司
主料 面粉、野菜、瘦肉、墨鱼、虾仁、五花肉



十多年来 ,美玲酒家坚持传统做法 ,并由专业厨师掌勺 ,这样烧出来的馄饨自然品质优、味道鲜。
近年来 ,美玲酒店悉心听取客人建议 ,改进传统肉馅配方 ,使馄饨口味变得丰富 ,营养全面。



菜名 婆媳发糕
选送单位 婆媳发糕店
主料 白糖、大米、自制酵母、三十里坑清泉

婆媳发糕采用纯手工制作 ,优选三十里坑清泉和面。发糕色泽洁白如玉 ,孔似细针 ,闻之鲜香扑鼻 ,食之甜而不腻。
发糕寓意 年年发、步步高 的吉祥之意 ,是逢年过节家人团聚时必不可少的一道美味。

菜名 干菜肉麦饼
选送单位 浙江品丽州美食股份有限公司
主料 猪肉、霉干菜



肉麦饼是永康传统名小吃 ,外地称 永康食果 。相传北宋兵部侍郎胡则就很喜欢吃肉麦饼 ,他回到故里 ,总要吃上几只。
品丽州餐厅的霉干菜肉麦饼采用传统手工艺制作 ,不使用任何食品添加剂。肉馅选用藏香猪和太湖黑土猪杂交的黑香猪肉。黑香猪肉质鲜美 ,蛋白质含量高 ,配上永康特有的霉干菜 ,食之满口留香。



菜名 糖炆糕
选送单位 南镇兴酒店
主料 米粉、丝瓜叶

传说在南宋时期 ,农历七月十五时永康发生瘟疫 ,陈亮用丝瓜叶和米粉做成 千层糕 ,也就是现在的糖炆糕。中医认为 ,丝瓜叶可以消炎解毒 ,遏制住当时的瘟疫。后人在七月半都要吃糖炆糕驱邪消灾 ,并流传至今。
南镇兴酒店糖炆糕外形典雅 ,并在传统工艺上进行改良 ,采用绿色无公害蓝莓代替经典丝瓜叶 ,制出 新派 蓝莓糖炆糕。

菜名 火腿萝卜酥
选送单位 永康宾馆
主料 白萝卜、金华火腿、面粉



这道火腿萝卜酥看似新颖 ,却是采用我们永康传统面点手艺。内馅采用金华传统火腿 ,融合萝卜做成。它的油酥外皮也是采用本地传统工艺 ,类似于金华酥饼的外皮。两种八竿子打不着的传统美食一经融合 ,组成了当下年轻人喜爱的西式面点。
火腿萝卜酥层次分明 ,外皮酥脆 ,内馅鲜香。冷热皆可食用 ,风味各有不同。



菜名 永康麻糍
选送单位 百工乡村土菜馆
主料 永康八宝糯米、上考红糖、五指岩生姜、芝麻

永康麻糍有嚼劲 ,弹牙。成品洁白如雪 ,柔软如绵 ,光滑细腻 ,不粘碗 ,不钉牙糊口 ,老小皆宜 ,食无禁忌 ,备受人们欢迎 ,在百工乡村土菜馆常会出现断货的情况。
麻糍在农家是颇有地位的一种糯米食品 ,民间建房、种田和农历七月半几乎家家户户都要食用。据史书记载 ,永康人自古以来就爱种糯稻 ,可见麻糍在永康也算得上源远流长了。

菜名 小红发饼
选送单位 江南小虹小吃店
主料 粥、米粉



发饼是我市传统小吃中的名品 ,历史悠久。小虹小吃店烙制的发饼一面酥脆 ,一面柔韧 ,饼质醇厚 ,小而香 ,食之甜而不腻。面点师在秉承传统发饼制作工艺精髓的同时 ,匠心独运 ,将上等稻米浸润碾浆 ,再佐以白砂糖 ,将过去用酸粥发酵改为老窑当天发酵 ,烙制时再撒上黑芝麻、葡萄干等丰富佐料。



菜名 烤包子
选送单位 爵士布兰卡餐厅
主料 高山萝卜

爵士布兰卡餐厅自开业以来 ,烤包子都出自同一个面点师傅之手 ,统一的手法 ,确保包子口味始终如一。
内馅儿采用金华北山的高山萝卜 ,保证了烤包子的上乘品质。该店制作的烤包子色泽金黄 ,皮软而薄 ,馅饱满、煎处脆而韧。

菜名 家乡年糕
选送单位 铭人名家休闲餐厅
主料 荷园年糕、唐先上烤红糖、金胜山桂花



按我国千百年来的习俗 ,过年家家户户都要吃年糕。永康人在大年初一早上烧土索面的时候都会放入年糕 ,寓意一年比一年好 ,一年比一年高。
铭人名家的厨师将荷园年糕用油烤制后 ,淋上红糖浆 ,撒上桂花。家常年糕与传统白年糕蘸红糖的吃法相比 ,味更香浓 ,食毕唇齿留香。



菜名 杏花蒸团
选送单位 东城街道杏花村老年食堂
主料 糯米粉、面粉、鼠曲草(清明草)、猪肉、豆腐、茭白

杏花蒸团选用优质糯米粉 ,加上祖传手艺 ,制出的蒸团皮薄却不软塌 ,外形养眼 ,馅咸淡适中 ,原汁原味。出锅后 ,稍微晾凉 ,能让蒸团口感更佳。
蒸团在永康饮食文化中已有几百年历史 ,其根源已无从考究。在清明、冬至等节日 ,江南一带都有吃蒸团的风俗。