



美食体验 首站：一鸭三吃

记者 颜悦

美食是什么？在永康一周小编心中，美食是饕餮，美食也是分享。独吃吃，不如众吃吃，于是上周，永康一周美食体验员正式开始招募啦。招募令一出，不要太火爆，永城的吃货都冒出来了。短短2天就有100多人报名。不过本期小编只能先选出15名体验员开赴第一站——叫鸭子。当然我们今后会一站站吃下去，已经入选的和未入选的体验员们莫要心急。那就出发吧。

现场报道：

9日晚7点，体验员们准时聚集在叫鸭子烤鸭店。新鲜出炉的鸭子，体态丰盈饱满，全身呈晶莹的枣红色，油光滑泽，让大家直流口水。来自南京的老师傅用了2分钟就把把鸭子片开了。装盘上桌后，美食体验团的首站试吃宣告开始。

15位体验员发挥了吃货的本质，在下口之前，必先拍照发个朋友圈。一张荷叶饼，加上蘸了甜面酱的鸭皮，再搭配上黄瓜、小葱，入口那叫一个香滑。具体平价如何，让我们来听听体验员们是怎么说的吧。



体验员点评：



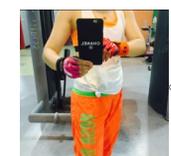
LUCKY

鸭肉很新鲜，肉质紧实，肥瘦适中。黄瓜、小葱拌在这里起到了相当大的作用，它们在入口时吸收了片鸭皮在烘烤后渗出的许多油脂。



薇薇

我曾经去过北京，吃过地道的北京烤鸭。叫鸭子的片鸭酥脆，片鸭皮蘸上酱汁，夹杂着黄瓜的清香，恍然有种又到了北京的感觉。身在永康，却能吃到这样地道的烤鸭，对于吃货而言，确实是件幸福的事。



刘姥姥

我反反复复品尝，发动自己舌尖上所有的味蕾去感受，用12个字来表达吧，闻之香而不厌，食之油而不腻。

掌厨介绍：



讲究的南京吃法是一鸭三吃。先将鸭皮片开，用饼裹着吃；接着，将鸭身肉剔下来，切成细丝，炒成鸭丝炒三丝，最后是对付剩下的骨头了，将骨架拆开，放入滚粥或熬成高汤，煲成一大煲鸭骨粥，或是鸭骨汤，意在吃完鸭后，再去去嘴里的油腻。

酥香脆滑的片鸭卷，细致紧实的鸭肉，浓香醇厚的鸭汤为吃货们开启了一段奇妙的旅程，更多的永康美食正等待大家尝鲜。如果你想加入一周美食体验团，你有任何永康美食推荐，可通过下方微信号添加吃货小编微信，让我们在美食的路上一起探索。

输入微信号

Yan_yue1126 添加微信，
推荐永康特色美食

脐橙创意料理，收好

记者 颜悦

近期，永康的天气就像女孩的脾气，说变就变，冷暖不一，就是这样的天气情况下，人体所需的维生素C流失较多。身为“维生素之王”的赣南脐橙成为了大家日常食用水果的宠儿。

赣南脐橙果大形正，一般每个在250克，橙红鲜艳，光洁美观。相比其他产地的橙子颜色略深。果皮光滑、细腻。橙子底部有一个很像人身上肚脐的形状，因此得名“脐橙”。其肉质脆嫩，风味浓甜芳香，充斥着橙香味，口感甜酸适中。

在美味充斥的生活中，光吃橙子怎么够？我们不妨变着法来试试橙子还有什么新的食用方式。

苹果橙子生姜汁：

- 1、准备好苹果一个，橙子一个，去皮生姜15克，纯净水200克；
- 2、苹果洗净，去皮去核，切块，橙子洗净，去皮、分瓣，去皮生姜切块；
- 3、将切好的苹果、橙子和生姜放入豆浆机或榨汁机中；
- 4、倒入准备好的纯净水；
- 5、开启豆浆机或榨汁机的果汁功能，2分钟就可以喝到细腻香甜的果蔬汁了。



橙子杏仁马芬：

- 1、先制成橙子泥。把整只橙子横切成两半（连皮），放在锅里用水盖住橙子。上火煮到软，用筷子可以轻松穿透为准。三只橙子，大约45分钟。
- 2、挖出橙子，切块然后倒进食物搅拌机打成橙子泥。如果没有搅拌机，可用刀把煮软的橙子剁碎。
- 3、取一个干净的碗，放入糖盒整只鸡蛋，用打蛋器把混合液打到泛白。这一步很关键，一定要把混合液打至接近白色，出现较多泡泡，体积翻倍。
- 4、倒入事先准备好的橙子泥，量好的杏仁粉。搅拌均匀即可。
- 5、倒入模子，预热烤箱175℃。烤制至表面焦黄，大约15分钟即可。



怎样烹饪出色香味俱佳的海参

近期，“永康淘”的大连海参十分畅销。这是因为开学了，很多家长买来帮孩子长个的。但有的孩子却对海参不感冒，这可急坏了家长。那么如何将海参烹饪得色香味俱全，让孩子既能享受海参的味道，又能获取营养，小编贴心地奉上以下两种烹饪方式。

记者 颜悦

海参蒸蛋：

- 1、准备好食材，海参提前泡发好，将鸡蛋磕入一个大碗中，搅打成蛋液，倒入1:1.5的温水搅匀；
- 2、用筛子将蛋液过滤一次，把过滤好的蛋液倒入容器中，如果表面有小气泡可用牙签扎破，盖上盖或用保鲜膜盖住，放锅里隔水蒸8-10分钟；
- 3、利用这个时间处理一个海参，放开水锅里焯一下水，切成粒，小香葱切碎；
- 4、蛋羹出锅后，撒海参粒、少许香葱粒、生抽和香油调味即可。



海参当归汤：

- 1、原料：干刺海参100克、当归30克、黄花100克、荷兰豆100克、百合20克、姜丝10克。
- 2、泡发海参的方法：先用热水将海参泡24小时，从腹下开口取出内脏，换上新水，上火煮50分钟左右，用原汤泡起来，24小时后就可以做汤使用了，烧热水，放入海参，1分钟后捞起备用，这样可以有效去掉海参的腥味。
- 3、重新起锅，烧热油，爆响姜丝，下入泡好的黄花、荷兰豆加入足量的清水和当归煮沸。
- 4、最后加入百合、海参，一起大火煮5分钟。
- 5、加入盐、胡椒调味，鲜美的海参当归汤就做好了。



扫一扫，进入永康淘线上商城

现永康淘为市民准备了干海参和即食海参两款大连海参。干海参一份60克，现特价360元一份；即食海参现特价99元三条。有需要的市民可到永康日报生活体验馆看货购买，也可扫描右侧二维码，通过永康淘线上商城购买，我们会为您快递上门。