

世雅肉麦饼还是那个味

肉麦饼 无疑是永康风味小吃里最具代表性的 ,在永康 ,街头巷尾 ,集市上 ,戏台前 ,都少不了肉麦饼的影子。对于永康人来说 ,肉麦饼就是家乡的味道。

世雅肉麦饼店 ,是很多吃货眼里的 老字号 。原因是这家店从80年代初就一直在世雅的世方西路上 ,世事变迁 ,但这家店的肉麦饼还是那个味。



馅足料好 每个饼的馅料都在二两左右

门店不到30平方米 ,简单地摆放着几张桌子 ,门口则是一只偌大的烤箱。简单的门面 ,却每日客似云来。

正在忙着擀面 ,做肉麦饼的老人叫夏仙青 ,她从18岁开始 ,就从公公夏绍章手中接过生意 ,做了近40年的饼 ,如今这家店主要由她和丈夫负责经营。

上个世纪70年代的夏仙青的公公夏绍章就是负责替生产大队做肉麦饼 ,练就了烤饼的好手艺。改革开放后 ,夏绍章便在世方西路开了麦饼店 ,因为饼皮薄、肉厚 ,赶集市的生意人都乐意买几个带路上吃 ,很快便小有名气。

那时候肉是稀罕货 ,要去东阳买。我们家的肉麦饼从我公公那传下来就是要每一个馅料都必须过秤 ,保证每个饼的馅料都是在二两左右 ,夏仙青说这个传统也一直延续至今。

每天清晨 ,夏仙青都要亲自去挑选猪肉 ,专挑以瘦为主的猪前腿夹心肉 ,切出的肉丁肥瘦相间 ,既保证了饼的嚼劲 ,又不失滋润。而自家腌制晒干的九头芥雪菜和霉干菜成了最佳的调料。

精准的馅料既保证了每个肉麦饼大小均匀 ,也使得火候恰到好处。入锅时饼不会因为馅料多而破皮 ,也不会因为馅料少鼓不起来。夏仙青一边说 ,一边擀面 ,装馅料 ,包裹 ,放入烤箱烘烤 ,一气呵成。

生意做大 烤饼设备不断更新

世雅肉麦饼店的肉麦饼口味 ,数十年如一日 ,不仅在本地有着很好的口碑 ,甚至东阳、义乌、兰溪等地的食客也时常光顾。

老板娘 还是老样子 ,三十个肉麦饼我打包。说话的正是杭州人施先生。施先生说他自己在永康做生意好几年了 ,每个星期都要来这里打包三十个肉麦饼带给家人朋友吃。

夏仙青说 :生意好的时候一天能卖1000多个肉麦饼 ,光肉都要准备200斤 ,配菜准备七八十斤 ,而用来烤制肉饼的大锅历经几次改造 ,从原先一次只能烤10个饼的圆锅变成了带滑轮、一次能烤70个肉饼的方锅。

这些年 ,夏仙青还收了不少徒弟 ,很多还是来自周边城市。过来找我学手艺 ,也是对我的认可 ,并且把永康肉麦饼传出去 ,也是对永康老传统文化发展的一种推动力 ,夏仙青说。

记者 吕晓婷 实习生 吴海莉

壹周好店

盛轩居 专做紧水滩的鱼

初夏的天气 ,有些闷热 ,感觉吃啥都没胃口。但是小编喝了盛轩居的鱼汤之后 ,仿佛整个味觉又焕发了新机。鱼是来自丽水紧水滩的鱼 ,现杀现煮 ,每一口汤都带着鲜甜滋味。

盛轩居坐落于溪心南区 ,专做紧水滩的鱼。店面不大 ,却异常整洁 ,店里没有繁复冗杂的装饰 ,清一色的原木色桌椅让人心情怡然。

一直以来 ,我们钓鱼就去丽水的紧水滩 ,因为那水质好 ,加上我也喜欢烧鱼 ,所以就想着让大家也尝尝。店主景关荣是一位垂钓爱好者 ,这也是他开这家店的一个由来。

为了保证食材新鲜 ,景关荣直接与紧水滩当地的养殖户直接对接 ,就连鱼拉回来后 ,放养用的水都是特地去永祥水库取 ,保证一天一换。

食材保证了 ,还需要一个会做鱼的好师傅。景关荣一不做二不休 ,亲自去上过央视《远方的家》节目的 文文鱼头 学习制作大头鱼。学成归来后 ,景关荣就开了这家盛轩居。

来我家吃鱼的顾客 ,都特别爱看我烧鱼。景关荣说他喜欢和食客们讨论鱼的做法 ,如果有不会烧的 ,他也会细心教授。景关荣一边手脚麻利地处理着鱼 ,一边和小编唠嗑做鱼的步骤。只见处理完的鱼肉质特别白嫩 ,景关荣表示 ,这和水质有关 ,而且好的大头鱼要放水库养至少半年以上 ,鱼体内乌泥 味在水中排出 ,这样烧出来的鱼 ,汤头最为鲜美。

看景老板烧鱼都没放蒜 ,小编生怕他忘了。结果他嘿嘿一笑说 ,店里烧鱼 ,只用清水 ,放点盐和生姜 ,最大限度保留鱼原汁原味的鲜香。

十几分钟后 ,生态清汤鱼头出锅了。喝一口在嘴里 ,其鲜味非常自然 ,无丝毫添加辅料之嫌 ,满嘴溢香 ,心情舒畅。

除了生态清汤鱼 ,这里的红烧鱼、手工南瓜馒头和红糖馒头也是食客们的必点的。



(扫一扫得福利)

有福利

5月12日至5月19日开展特惠活动:外卖鱼原价38一斤现只要28一斤 ,市区四公里内免费烹制好送到家门口。活鱼20一斤 ,店内烧制48一斤。

地址 :溪心南区1幢5号

预订热线 13738960036

市府网 530024



壹周食谱

桃胶百合银耳羹 吃出天然好气色

这个母亲节 ,把对妈妈的浓浓深情 ,缠绵成一碗甜润的红糖桃胶百合银耳羹 ,让妈妈吃在嘴里 ,甜在心里。

【食材】

桃胶 20克、银耳 1个、百合 20克、红枣 5颗、红糖 适量。

【步骤】

1、将桃胶放入清水中浸泡一夜(12小时左右)至涨 ,体积大概能涨大数倍。再仔细去除桃胶表面的黑色杂质 ,用清水反复清洗后 ,掰成均匀的小块。

2、银耳清水浸泡30到60分钟 ,泡发后的银耳去掉根部 ,撕成小朵备用。

3、百合、红枣稍浸泡 ,洗净备用。

4、桃胶、银耳、百合、红枣放入锅内 ,加入适量清水 ,大火煮开后改小火煮1到1.5小时 ,直至黏稠后 ,加入红糖即可。

【贴士】

1、银耳浸泡的时间最好不要超过1小时 ,并且银耳羹不适合隔夜食用。

2、可以根据个人口味加入木瓜、雪梨、苹果、火龙果、奇异果等水果。

3、孕妇不宜食用桃胶。

