

夏日清补鸭飘香

家常卤鸭

【食材】老鸭一只、葱、姜、蒜、八角、桂皮、香叶、花椒、辣椒、生抽、老抽、料酒、盐、冰糖适量。

【步骤】

- 1、将老鸭洗净 ,把葱结和姜片塞入鸭肚子。
- 2、高压锅倒水放入鸭子 水要没过鸭子 ,等上气后十五分钟左右关火。
- 3、另起油锅倒入少许油 ,放入备好的姜、蒜、八角、桂皮、香叶、花椒、辣椒 ,翻炒片刻再倒入生抽、老抽、料酒、盐、冰糖。
- 4、把高压锅里的鸭汤倒入锅中 ,放入鸭子。水没过鸭子即可 ,然后大火煮沸。不停地把鸭翻身 ,淋汤汁是为了更入味 ,上色更均匀。
- 5、待汤汁变浓稠 ,捞出装盘即可。

山药老鸭汤

【食材】老鸭 600 克、山药 400 克、盐 7 克、黄酒 30 克、生姜 10 克、枸杞适量。

【步骤】

- 1、山药去皮后切成块后泡入加有白醋的清水里 ,鸭子斩块后洗净。
- 2、鸭肉冷水下锅 ,焯水后捞起洗净。
- 3、砂锅里注入清水 ,放入鸭肉 ,小葱和生姜片。
- 4、大火烧开后撇去泡沫 ,倒入黄酒。
- 5、盖上大火烧开后 ,10 分钟后转小火炖一个半小时。
- 6、加入山药后再转小火炖半小时。
- 7、加入枸杞、盐、葱花即可。



你录美味食谱吗?录了发哪里?

我们每周都在用心和



扫一扫加入美食频道



我们录家常

让「专



扫一扫关注公众号



网络电影/企业宣传片/广告片/淘宝视频电话 : 13967925898 575898

人生百味铜罐饭

记者 吕晓婷 见习记者 章琛

铜罐饭是永康民间特有的米饭,烧法是用本地人打制的紫铜罐 ,把大米和水按比例放在铜罐里用炭火慢慢烧煮而成。永康打铜、打锡、打铁的手工艺匠出门时一般都烧这种饭吃。因为烧这种饭不误工时 ,又可利用作场炭火烧煮 ,十分便捷。

老手艺人随身携带铜罐

27日中午时分 ,芝英镇练结村杜香球阿婆家 ,飘来浓郁的饭香 ,这种香味是香球阿婆家特有的 ,因为用来煮饭的是一只旧铜罐。

如今 86 岁高龄的杜香球说 ,这只旧铜罐用了四五十年。早前丈夫和儿子都曾到江西、福建一带 讨生计 。一根扁担 ,前头是打锡补铜壶的风箱 ,后头是两层的箬笼。铜罐和瓦炉都随身放在箬笼里面 ,以便随时可以生火煮饭。不过 ,那时做饭需要的米、水和炭 ,都需要向附近人家讨要。

时光荏苒 ,铜罐饭慢慢淡出人们的视线 ,家中的小辈都已不知铜罐饭为何物了。只有杜香球还是习惯铜罐饭的味道 ,也会偶尔拉着孙子孙女尝尝铜罐饭 ,有时候家庭野炊时 ,也会带着旧铜罐出门。

虽然现在很少有人用铜罐烧饭 ,有时间我就做给家里的孩子吃 ,让孩子们知道铜罐饭的历史。在杜香球眼里 ,铜罐饭代表了老一辈走南闯北的吃苦耐劳的精神 ,也饱含着一代人深情的记忆。

炭烧完了 ,饭也刚好熟了

与高压锅、电饭煲相比 ,一顿软香可口的铜罐饭并不那么好做。

只见杜香球先将米淘好放入铜罐内 ,加入高出米一个食指指节的水 ,然后盖上铜罐盖子。点起一把松针放到瓦炉上烧起来 ,再往上面加炭。好的铜罐饭 ,炭烧完了 ,饭也就刚好熟了。 杜香球说 ,炭的量拿捏全凭经验。待炭红了 ,放上装着米的铜罐 ,开始煮饭。

等到铜罐几乎没有热气蹿出 ,杜香球手握铜罐手柄 ,将铜罐侧面放倒 ,与余火亲密接触 ,每隔半分钟到一分钟 ,继续转动 ,使各个侧面受热均匀。炭火烧尽 ,铜罐饭还需在瓦炉上焖个十几分钟 ,待到铜罐饭稍有一层薄薄的淡黄色锅巴 ,就可以出锅了。

以前的铜罐是用整块紫铜打成紫铜皮 ,每一步都是 实 打 实 ,密封性特别好 ,煮出来的饭特别香。而且用铜罐煮饭 ,对人体也是有好处的。 杜香球说。



事 时记忆和是时美味是堂懿佳肴

。 这味道可以是每个永康人的记忆中都
都是一段历史弥新的沉淀下愈发香



或是儿

每 亦

总有



扫一扫加入美食频道