



小而香的水磨发饼

发饼,永康传统小吃中的名品,外酥里嫩,小而香,食之甜而不腻。早年间,在谷物丰收时,人们将颗粒大的米筛出来留下做成米饭,将颗粒小的米碎磨成米粉,再加入水磨成米浆,待发酵后,在锅里烙成发饼,一则果腹,二则节约粮食。

因为做发饼 收了几十个徒弟

西溪镇棠溪村的陈小红是远近闻名的做发饼能手,她做的发饼软糯适中。陈小红说自己的发饼制作技术是从朋友那里取的经,再经过自己改良做出来的——取名小红发饼,没想到在2015年的美食节上一炮走红,被评为永康十佳小吃之一。因此,陈小红收到的订单不少,需要每天三四点起来将米浆发酵好,制成发饼,早上七点将发饼准时送出。

生意不仅火爆,还有很多慕名前来拜师的徒弟。陈小红表示,现在大概有三四十个徒弟,都是吃过发饼后,主动说要跟她学的,最远的是从宁波过来学的,对此陈小红均倾囊相授。

一勺子的米浆烙一个发饼

“我家发饼与别家发饼的不同之处在于材料,米用的是江苏的大米,而且是最好的晚稻,水也是用山泉水。”陈小红说,做发饼,米浆是关键,米浆的好坏决定发饼的口感。

米浆由米和着水磨成,并自然发酵。一锅好的发饼掌控发酵的时间至关重要。如果发酵时间过长,就会导致米浆气泡过多,制作出来的发饼就会不美观,口感也会大打折扣。夏天一般发酵三四个小时,冬天则需要久一点。

加入白糖后需持续搅拌,白糖在搅拌的过程中能中和发酵产生的酸味,这样的发饼烙起来既美观又美味。

等一切就绪,陈小红手脚麻利地用猪皮在煎锅上抹匀,开始烙发饼,用猪皮抹锅子是为了米浆不粘锅。

烙发饼的过程中要控制好力度,发饼大小全靠手感。很多人曾经问陈小红发饼烙的这么均匀,是不是有什么模具,其实并没有什么,就是熟能生巧,一勺子的米浆烙出一个发饼。一分钟后,白白胖胖的发饼就新鲜出锅了,浓郁的香味充满了整个房间。

记者 吕晓婷 见习记者 潘燕佳

永康味道

每个永康人的记忆中
或是从外婆家大灶之室的
或是从儿时巷口或是
这味道可以蔓延下
在时间的流逝下愈

微信扫一扫加入美食群

壹周食谱

七夕美食 DIY 甜到心坎里

壹周好店

家常快手牛排

【食材】牛排一块、洋葱末适量、西兰花适量、生抽2勺、黑胡椒适量、糖半勺、黑胡椒酱适量。

【步骤】

- 1、牛排用刀背拍松,加生抽、黑胡椒、糖,腌制半小时。
- 2、锅内烧开水,放西兰花焯烫后取出,过凉开水后备用。
- 3、锅内倒入适量橄榄油,放入洋葱末煎香。
- 4、将牛排放入锅中,待一面煎好后翻面煎制。
- 5、将煎好的牛排放入盘中,摆上蔬菜装饰,淋上黑胡椒酱即可。

心形红丝绒蛋糕

【食材】低筋面粉104克、红曲米粉6克、鸡蛋3枚、玉米油20克、牛奶60克、细砂糖100克。

【步骤】

- 1、将牛奶、玉米油用打蛋器搅拌均匀。
- 2、倒入红曲米粉继续搅拌均匀。
- 3、将鸡蛋同细砂糖混合,蛋糊能划出明显的划痕而不易消失。
- 4、筛入低筋面粉搅拌均匀。
- 5、倒入红曲米粉液体搅拌均匀。
- 6、将搅拌均匀的面糊倒入心形模具,并上震几下,震出大气泡即可。
- 7、烤箱下火180度预热后,将模具放在烤箱中层,烤15分钟。
- 8、将模具取出,蛋糕在晾网上晾凉后,筛上糖粉即可。

来嗦一碗地道广西米粉

说起永康好吃的广西米粉店,小编吃完‘朱记生榨米粉’以后,对其他米粉实在爱不起来。

小店位于高圳商业区,红底白字的招牌上,大大的‘朱记’两个字很是显眼。40平方米的店面,窗明几净、清爽自然,看起来令人十分舒心。

店主老朱说,店刚开没多久,因为价格实惠、味道好吃,积累了不少回头客。最特别的当属生榨米粉。店主老朱特地跑去广西南宁学习,并根据永康人的口味稍加改良。

生榨米粉由纯米制作,不加任何其他材料和添加剂,现榨现吃。汤底也很有讲究。它的原料是富含骨髓的新鲜猪棒骨。熬煮时大小火转换,长时间熬制,是它保持香浓的诀窍。“这一锅汤底,我都是每天买新鲜的骨头炖的,不加味精。”老朱指着大锅说。

肉丝粉和卤牛肉粉也是店里的招牌单品。纯大米米浆精制而成的米粉,配上炖得软烂的排骨,一把新鲜的青菜,一把青葱,浇上一勺卤汁,香气一股一股的窜进鼻子里。急吼吼的拌匀了开吃,米粉爽滑,口感软糯,包裹住了卤汁,味道浓郁咸香。

米粉还可以根据自己的喜好添加配料。其中牛肉选的是上好的牛腱子,是老板用多种香料和中草药卤制而成的,肉嫩,瘦而不柴,非常软烂。米粉和牛肉一脆一软,搭配得恰到好处。

和小编一样爱吃辣的,一定要尝尝店主自己做的剁椒,往米粉里面一放,剁椒的辣味令人食欲大增。同时店里的泡菜、蒜末、红油辣椒,都是店家自己做的,香味十足。

Q弹爽滑的米粉,鲜美回甘的骨汤,酸香开胃的泡菜,再加上各种提味的配菜,一碗‘酸、辣、鲜、爽、烫’的米粉,强烈撞击着你的味蕾,吃过才知道爽!



扫一扫享福利

有福利

8月25日—8月27日店内所有米粉一律10元

【地址】高圳商业区高鑫路5幢12号

【电话】15858959240 市府网 (521240)

