

周末速成餐桌

最近,综艺节目《中餐厅》刷爆我们的朋友圈,无论口味还是颜值都堪比星级餐厅,并且做法简单。本期,小编就教大家做几道《中餐厅》里的美味佳肴,让你在家也能做出一顿大餐。

宫保鸡丁

【食材】 鸡胸肉 150 克、黄瓜 1 根、花生米适量、豆瓣酱 1 勺、辣椒 2 段、花椒适量、蒜 1 瓣、姜适量、葱适量、中餐厅秘制酱汁(生抽酱油 1 勺、白糖 2 勺、米醋 2 勺)。

【步骤】

- 1、鸡肉切块,拿适量料酒、白胡椒、生粉进行腌制(10 到 15 分钟),蒜切成蒜片,辣椒两段。
- 2、在锅内倒适量油,待油稍微加热放入鸡胸肉,翻炒,盛出。锅内留点油,加一勺豆瓣酱,混合辅料炒均匀。
- 3、倒入过油的鸡胸肉再倒入酱汁。
- 4、水淀粉勾芡即可。

菠萝咕咾肉

【食材】 去皮五花肉 200 克、黄红彩椒各 1 个、番茄酱、菠萝半个、生抽、料酒、盐、生粉、白醋、白砂糖等适量。

【步骤】

- 1、去皮五花肉切薄片,厚度尽量在 2-3 毫米之间,长度可以长一些。加生抽、料酒腌制 30 分钟。
- 2、咕咾肉球的做法 给肉裹上生粉,折叠,最后搓成球。
- 3、起锅加较多油,烧至七成热,下肉球炸至金黄后捞出 再入油,复炸酥脆。
- 4、另起锅,加油少许,下番茄酱、白醋、白砂糖炒至均匀。
- 5、依次加入黄红椒块,肉球和菠萝罐头块,翻炒均匀。
- 6、加盐调味,出锅。



茄汁大虾

【食材】 对虾 10 只、姜 5 克、蒜 15 克、葱 2 根、生菜适量、料酒 10 毫升、番茄酱 20 毫升、泰式甜辣适量、生抽适量。

【步骤】

- 1、剪去对虾的胡须、钳子,去除背部黑线,冲洗干净,沥干待用。
- 2、姜蒜剁碎,葱切段,将生菜洗净,焯水铺在盘子里,用来装盘。
- 3、锅内放油加热,放入大对虾,将对虾炸至砖红色,捞出沥油。
- 4、锅内放油,姜蒜爆香后放入甜辣酱和番茄酱,混合均匀。
- 5、将炸好的大虾放入,并根据口味放入生抽,翻炒即可。

油渣土面 满心满意的乡愁

油渣土面是永康的一道招牌主食,“油渣”是人们用肥猪肉炸油所剩下的肉渣,而油渣土面主要是永康土面底在加上油渣及香菇、胡萝卜丝、木耳等丰富配料,各种风味掺杂在一起,既好吃易消化,又营养丰富,深受大家喜爱。

一代人的记忆

“小伙子来啦,吃什么?”油渣面。’晚上 9 点,位于城区许码头铃川路上的锦献面馆开始热闹起来,店主姚锦献,一边收拾着碗筷,一边与客人打招呼。这家店在这里已经静静地开了几十年。

小店主要经营永康地道各种美食,其中猪油渣土面是招牌主食,而且在姚锦献的心里,猪油渣更像是一种时代的记忆。

“小时候,拿猪油渣下的面条是当时最好的美味,家里来客人了才能吃到一碗泛着油光香喷喷的油渣土面。”

姚锦献回忆,在儿时熬猪油的时候,家里的孩子都眼巴巴地守在锅边,看着白花花的肥肉慢慢绽开,熬出肉上所有的油分,再凋零成一小团黄褐色的猪油渣。在那个物质稀缺的年代,猪油滋润了人们的胃,承载了一代人的记忆,那是一碗热腾腾满满的乡愁。

“面香”不怕巷子深

“不怕你笑话,我们刚把店开在这里的时候,都没什么人知道,我做一碗面条都要跑出去拉生意,偶尔也会碰到以前的老顾客,就这样,老顾客再拉着自己的同学朋友都来吃面,生意才慢慢好起来。”

姚锦献说,起初是卖炒粉干和猪脏粉,生意很是红火,店里常常人满为患,由于店面狭小,许多顾客来了以后都吃不上饭,再后来把店移到了铃川路,增加了土面等本地招牌美食。

“我们做生意讲实在,做原汁原味的家庭口味,你要吃什么东西都给你加。价格也都是 8 元 9 元起步,想着少赚一点,为的是大家都能吃到我们的面。”也许就是这份真诚,吸引了越来越多的客人,也让这家店渐渐在市区有了名气。

姚锦献每天忙到凌晨才休息,早上 7 点就要起床,买菜洗菜煮高汤熬猪油,一点不带闲的。“像熬猪油渣的猪油我都是当天买当天炸,保证来吃的人都是新鲜的猪油渣。”除了春节,平时的大小假期姚锦献都在做生意,身边不乏装修好看味道也不错的面馆,尽管同行竞争压力大,但是姚锦献还是一直坚守着这份情怀。

在姚锦献看来,做生意讨生计本就不是件轻松的事,经营着这家面馆,更多的是感情。“很多人都是从小吃到大,还有一些搬家住远了还要回来吃一碗我做的面,尽管辛苦,但是为了老顾客的这一份信任我也要坚持下去。”



在你身边,有没有这样的老字号,它陪伴你成长,承载了不一样的回忆。数十年来,还是熟悉的地方,还是原来的味道。

永康一周美食版寻找你身边或你所熟知的老店(限餐饮)。



之 20 年老店系列



扫一扫加入美食群