

农展会名小吃制作“秘方”揭秘

姐妹花记者现场体验美食展传统美食制作

昨日,我市第13届农展会在会展中心顺利拉开帷幕,美食展每一年都有不一样的新花样,新特色。现场小吃摊位长达数百米,数十种风味独特的传统美食参展,由于具有独特的地方特色,口味正宗,很受消费者欢迎。一块块金银奖牌被摊主放在摊位的显眼处,摊主们个个忙得不亦乐乎,人们也在耐心的排队等候。这些传统美食究竟是如何制作而成的?姐妹花记者们深入摊位,现场体验美食出炉过程。

彩色金团技巧深
富有创意



姐妹花记者正在揉面团

在每年的农展会现场,都会有不少永康传统美食亮相,也不难见到传统美食玩出新花样的情况。

“我们用的是纯天然 颜料 做成的彩色金团,紫色用的是桑葚汁,黄色是南瓜汁,绿色的则是桑叶。”这是在龙山镇丰山头村妇联团队巧手下制作出来的爱心美食,“市妇联鼓励我们过来,村里的妇联成员们都热情参与,今天所有的收入,也都会回到村妇联,为村民所用。”

一边聊着,记者就一边洗手准备体验这特色的爱心金团。

“揉这个黄色南瓜汁的面要特别注意,加的水量如果超出一点点,面就会太软,做出来的金团就不成型了。”在村妇联主席吕玉叶的指导下,记者尝试制作的第一步——揉面,这

古法烧饼易烫手
制饼露怯



姐妹花记者将饼放入火炉

是最考验功底的一步骤之一,更何况,每种彩色金团所用的蔬菜汁“颜料”各不相同,所以加水量、面粉量、糯米饭的量都要适当调整。

所幸,老师们的倾囊相授,让记者很快完成了揉面的第一步。接着就是把馅装好,捏成金团形状。“先把面团压成小面饼,然后一只手转动,另一只控制形状……”用虎口去塑形,不用太深,要底部厚,外延薄。”“哎呀你这个做得太大啦!”……看似形状小巧简单的小金团,考验的可不止是手巧而已。

姐妹花记者才做成一个金团,大伙做的已经快摆满半屉蒸笼了。而这爱心彩色金团,也受到了市民的热捧,尽管不到上午9点,金团就已经卖了大半。

古法烧饼易烫手
制饼露怯



姐妹花记者将饼放入火炉

“我们做的是古法烧饼,就是从揉面、切配到制作,全部使用纯手工制作。”给记者介绍烧饼制作的,是已经有13年制饼经验的颜佩佩,“这是我外婆传给我母亲,我母亲再传给我的手艺。”

烧饼的制作相对来说更容易一些,只需要将馅料填进面里,再按压成为圆饼形状即可。姐妹花记者看着制饼师傅做了三个,照样学样,很快把圆饼做好,准备撒上黑芝麻然后送进火炉。“哎呀!你这个芝麻撒反啦!”颜佩佩提醒记者。可小小的烧饼,也有“正反面”之分吗?记者自认烧饼迷,吃了不少烧饼,这烧饼有“正反面”还是头一次听说。

“和我们永康肉麦饼不同,烧饼的正面,是面饼封口的另一面,在这

一面撒上芝麻朝向外,这样封饼口的那一面就朝向炉壁,烤出来的烧饼就平整美观了。”说着颜佩佩把记者的错误修正好,示意可以把饼放进火炉烤制了。

平时看烤饼师傅“啪”一下把饼贴在炉壁的动作,简单又帅气,等到今天记者准备上手时,却露了怯:在外面看,要贴饼的位置基本上是个盲区,况且炭火把整个桶烧的火热,让人不敢靠近。于是,要把烧饼安全地贴上已是不易,帅气从何谈起!

伸出手又伸回,伸回又鼓起勇气伸进去,又被热气灼痛伸回……反反复复3次,记者终于在第4次把手伸进火炉里时把烧饼顺利地贴在炉壁上,此刻站在一边的烧饼师傅和颜佩佩早已被记者胆小滑稽的模样逗笑。

切段失败 全部回炉重做

“来来来,尝一下刚出笼的果蔬馒头。”记者正在排队时,有一双手将一块紫色的馒头递到了眼前,转过头是摊主夏鲜利憨厚的笑脸。

“我制作的果蔬馒头既好吃又好看,还营养丰富。”伴随着夏鲜利的话语,记者咬了一口温热的馒头,馒头很软,有一股紫米的清香,微甜,令人味蕾大开。她的摊位里,4个工作人员正紧张的忙碌着,摊位左侧的蒸笼正散发热气,靠右侧的蒸笼里,切好段的五色面团正在发酵。

“这个要怎么制作,工艺复杂么?”各色馒头引起了记者的好奇。记者戴好手套和口罩,也上阵操作了一番。“紫色的是用紫米糗的汁混合面团制作而成,红的是红曲,黄的是胡萝卜,白的是鲜玉米,还有这个绿色的是菠菜。”夏鲜利一边操作一边



夏鲜利将制好的馒头装袋

告诉记者,“首先要把食材收拾干净,沥干水份后打汁,同时加入冰糖。接着用榨好的汁和温水一起和面,将和好的面团盖好,放到温度高点的地方,等待发酵。发酵需要4小时。”记者取了少量苏打粉,放入发酵好的面团上面,用一小汤勺水倒在苏打粉上,随即用手涂匀。用手顺着一个方向揉面,一直揉到面不粘手也不粘盆。“这样揉好的面,再醒10分钟就可以做馒头了。”夏鲜利说。

制作过程看似简单,其实需要一定的技巧。记者在切段时就遇到了难题,距离掌握不好,切出来的面团大小不一,与旁边的整齐面团成了鲜明的对比,只好全部重新制作。“还可以,多多练习就能掌握了,这个需要时间的沉淀。夏鲜利安慰道。

小心翼翼 多次尝试终成功

“这个豆皮好,现场制作,原滋原味。”这个豆皮来一份,看到都有食欲。”展位上,6格热气腾腾的铁盒吸引了众多食客的目光。金黄色的豆浆铺满了铁盒,视线随着热气上升,是一根根不锈钢架,上面挂着一块块豆皮。

“我们专业做豆制品有几十年了,手工现做更受食客的欢迎。”摊主董根叶告诉记者,为了熬制豆浆,他们凌晨2点就已经开始忙碌了。熬豆浆、捞豆皮、制响铃,不大的摊位上忙而不乱,4个工作人员有条不紊。

豆浆熬制一定时间,上面凝结出了豆腐皮,61岁的朱美儿用筷子敲击铁盒边沿,接着用筷子把豆皮四周的边缘划开,再用筷子一捞,一整张豆皮就挂在了筷子上,皮薄透明,方而不破,最后把豆皮晾在不锈钢架子



朱美儿巧手捞豆皮

上,等待其彻底凝固成形。“做一张用时不少,效率并不高,但是豆皮很受人喜爱。”戴着帽子、口罩和手套的朱美儿边捞边告诉记者。

闻着诱人香味,记者提出想要尝试下捞豆皮,朱美儿就手把手与记者传授机密。但听是一回事,做又是一回事。记者用筷子把豆皮四周的边缘划开,虽不怎么规范但还有模有样,用力一捞,豆皮却没有像记者想像的一样整片提起,而是挂成了一团。“你这样手太重了,下去的时候手要轻,抵到另外一边的时候再捞上来。”朱美儿在旁指点。随后,记者再次尝试,小心翼翼的捞出一张还算完整的豆皮。

“捞豆皮既要点到为止又要照顾周全,我已经捞了30多年了,你刚刚的表现还是可以的。”朱美儿笑着说。

记者手记

每一年,如火如荼的农展会美食展不仅给消费者带来了丰富的视觉盛宴和美味享受,也给参展商们带来了展示风采的好机会。

记者采访到的参展商,都是多次参加美食展。“我们在美食展上更多的是拓展

小美食也能做出大文章

客户,现场制作美食让他们有直观的感受,以便长远的发展合作。现在互联网拉近了城市的距离,想吃美食是一个电话的事情。”夏鲜利告诉记者,她专门成立了一家公司制作销售果蔬馒头,很多客户购买,一天的销售额非常可观。

我市的传统名小吃不少,在每年美食展上更是大受欢迎。其实,小美食也能做出大文章,只要制作者用心用情,制作出健康、绿色、风味独特,符合消费者心理期盼的美味,做大做强是迟早的事情。

□记者 徐灿灿 胡锦

房源信息

未建房转让
7190 荆山夏大院堂村,两间东棚头15857957777
厂房出租
7199 十里牌 1000 至 5000 m² 一层厂房出租。18257022968,263356
厂房出租
7194 塔海胡店村有200m² 厂房出租13858927122
幢房转让
7233 城东路占地107m², 5层半,双证全。电话:18358963377,743377
厂房出租
长城经济开发区科源路整幢三层厂房共12000m²,可分租。电话:吕13605891778,691778
王染店排屋急转
7270,15958951102,534102
声明
7258 王敏、王媛夫妇遗失孩子王烁霖2015年9月28日的出生医学证明(正、副页),出生证号:P330168207,声明作废。
声明
7260 杨金平遗失2016年10月19日永康市第一人民医院医疗发票,住院号:16037495,声明作废。
营业执照遗失公告
7242 永康市古山聚千超市遗失永康市市场监督管理局2015年11月26日核发的注册号为330784610092770 营业执照(正本),声明作废。
永康市古山聚千超市2018年11月10日
声明
7243 永康市古山聚千超市遗失永康市市场监督管理局2015年12月7日发的食品流通许可证(副本),证号:SP3307841550092287,声明作废。
声明
7244 吕常青、石秀云夫妇遗失孩子吕盛扬2006年11月5日的出生医学证明(正页),出生证号:G330460942,声明作废。