



青島啤酒 特约

四季轮回中,隐藏着套严密的历法,历经千年不衰,相比农耕时代,今天的人们与自然日益疏远,然而,沿袭祖先的生活智慧,并以此安排饮食,已内化为特有的基因。在泰城,一桌好菜离不开鱼,东北铁锅炖鱼更是倍受欢迎。

在泰安,人们对鱼的热情不言而喻,对铁锅炖鱼的鲜美诱惑更是抵挡不住,在各个农家院和专门做鱼的地方,都会有各种铁锅炖鱼,座无虚席就是对美味很好的诠释。如东平湖渔家菜馆、泰山土菜坊、乌苏里江野生渔村。

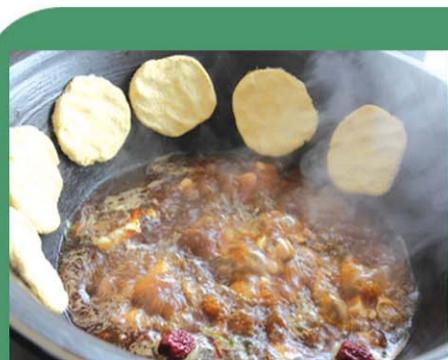
铁锅炖鱼源自东北一带,当地渔民享用着江水带来的天然馈赠,渔民做饭很简单,就地取材,如江里的水、江里的鱼、加点盐巴和葱花,在柴火上一顿,功夫不大就会香飘四溢,再在铁锅周围贴上玉米饼,饥饿会一扫而空。经过时间的推移,也慢慢形成了倍受欢迎的铁锅炖鱼。

“正宗铁锅炖鱼的原材料,要用乌苏里江、黑龙江里的鱼,那里的鱼肉质鲜美、不肥不腻,有着喝江鱼一碗汤,胜过飞禽走兽一箩筐一说,说明鱼汤的鲜美和丰富的营养。”乌苏里江野生渔村经理王铁君介绍说,江内鱼种类很多,大马哈鱼、鲤鱼、哲罗鱼、青根鱼等,通过空运来的这些鱼,做成一锅正宗的铁锅炖鱼,味道鲜美,回味无穷,无论天冷还是酷热,都会有不少爱鱼之人品尝这种美味。

制作铁锅炖鱼,顾名思义,要选用一口铁锅制作,把江鱼切块,在秘制汤料里加入

红枣、姜片、葱、盐巴等佐料,一同下锅慢炖,等汤汁开过,在锅周围贴上玉米饼,盖盖慢炖,20分钟后,美味的铁锅炖鱼贴饼子就完成了。“铁锅厚度适中,鱼肉受热更加均匀,味道也会更加鲜美,而且还能补充人体所需的铁元素。”乌苏里江鱼村店长郑好说,吃鱼的同时,加入东北木耳、东北干豆角、豆腐等素食炖熟,不失食材本身味道的同时,又蒙上鱼肉的鲜美,另一道美味油然而生。

爱钓鱼,爱吃鱼的王先生这样评价铁锅炖鱼,炖鱼的同时,四周贴上玉米饼,鱼肉飘香之际,正是饼子焦酥之时,亲朋好友坐在炕上,围绕着炖鱼,配上一口小酒,岂不快哉。



铁锅炖鱼 贴饼子

要统计中国菜的菜品数量,毫无争议的要划分菜系,也是一件几乎不可能完成的事,烹炒煎炸蒸炖、火候,食材,调料。有时候,这些显得简单,有时候却又无比复杂,在泰城的厨房里,藏匿着什么样的秘密?是食材、佐料、调料的配方?是对时间的精妙运用?是厨师们千变万化的蒸制手法?都不是一道简单的数学题。



烹饪妙招

泰安有啥特色菜,哪些小店一招鲜,媳妇有啥拿手菜?你有做饭的独门绝技吗?你有烹饪小妙招吗?欢迎发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com,与大家分享你的经验与技巧。

微信网友@姚啊瑶啊瑶推荐了这几个小妙招和小吃店,大家可以试试哦。

炒后的绿豆更烂:夏天到了,绿豆汤可是解暑神器,将绿豆在铁锅中炒10分钟再煮,两次都会很容易烂,但注意不要炒焦。

油让面条不粘连:日常中,煮面条经常会遇到面条粘连的情况。如果在煮面条的时候放入一汤匙食用油,面条就不会粘连,而且还可以防止面汤起泡沫。同样,如果是煮水饺,可在水里放一段大葱或者盐,再放水饺,水饺味道鲜美不粘连,和面时,面粉内放入个鸡蛋,饺子皮不会粘连。

醋让鸡蛋更松软:炒鸡蛋时候,加入几滴醋,炒出的鸡蛋会松软味香。同样,炒茄子的时候,放些醋,炒出的茄子颜色不会变黑;炒土豆时加醋,可避免烧焦,还可以分解土豆中的毒素。

有家小吃店

潘师傅米线:吃过泰城不少米线,个人感觉,潘师傅米线最好吃。在现代中学往北,如家快捷酒店的对面,有个小胡同,门口只有一个灯牌,上面写着米线,但绝对是人间美味啊,做法跟大理米线差不多,但是好吃很多,每次吃完都会超级满足。

文/片 本报见习记者 胡阳

泰安连邦农业

蓝莓采摘节

5月28日-6月15日

在这个六月的周末,约上亲朋好友,品一杯香醇的蓝莓饮品,舒展大自然情怀,回味经典《蓝莓之恋》,亲手采摘垂在枝头新鲜蓝莓,一切尽在连邦蓝莓庄园



蓝莓-世界水果之王

- ★ 蓝莓被誉为“世界水果之王”“21世纪功能性保健浆果”
- ★ 富含抗氧化物-花青素,营养丰富,药食两用保健果品
- ★ 世界粮农组织推荐的五大健康水果之首,“美瞳之果”
- ★ 蓝莓具有改善视力防止脑神经老化、强心、抗癌、软化血管、增强人体免疫、改善关节韧性、保护血管的功能



热线 18753859805 肥城市边院镇葛庄村连邦蓝莓庄园 票价信息: www.taiblmlm.com