

3.8 宅家过节
·晒美食

“没有什么事一顿火锅解决不了的,如果有,那就再吃一顿!”
全民宅家的日子,吃一顿美好靠谱的火锅,曾一度登顶“最怀念美食”榜单。如今,虽然部分餐厅已经有限度地开放堂食,但我们还是建议能在家吃就在家吃,而且哪怕宅在家,火锅一样可以涮起来——为女生节干杯!

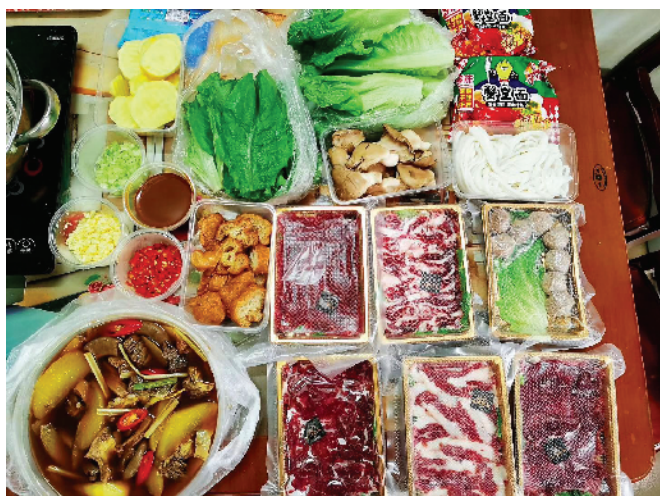
■新快报记者 陈璇/文 陈斌/图

赴一场味蕾盛宴

不出门就把火锅涮起来

A

潮汕牛肉火锅 品一品分毫不差的精致



■牛B 潮汕牛肉火锅(东山口店)餐厅推出的牛肉火锅外卖套餐已经可以满足全家人的需求。

近年来潮汕牛肉火锅大行其道,很多潮汕牛肉火锅餐厅也提供外卖服务,或是找在广州的潮汕朋友推荐一家肉质新鲜、刀工好的牛肉店铺,透过橱窗里挂着的纹理分明、红白相间的靓牛肉,选择自己想吃的不同部位:嫩肉、三花趾、五花趾、匙柄、匙仁、雪花、吊龙伴、吊龙、肥胖、胸口朥……不同的牛肉部位带给人不同口感,在吃牛这件事情上,潮汕人民再一次赢得毫无悬念。

不同的牛肉部位价格当然也不一样,每斤从几十元到百元不等,根据自己的喜好、预算以及家庭人均的分量选择,现打好的牛肉丸、牛筋丸,也是吃潮汕牛肉火锅不错的搭配。

■针对不同牛肉部位,采取分毫不差的涮烫时间,才是潮汕人吃牛肉的最高境界。



■红白相间的新鲜牛肉让人见猎心喜。

●配菜/配料

除了常见的腐竹、叶菜、白萝卜、粿条、芹菜粒、炸蒜头、沙茶酱、辣椒酱都属于标配。

●可以怎么涮?

1. 将牛骨高汤放进锅里加清水稀释,放切好的白萝卜一起煮开,阵阵肉香已经开始萦绕空间,然后可先放些牛肉丸、牛筋丸下去“滚”,适当加一点盐、芹菜粒、炸蒜头等提味。

2. 不同的牛肉部位,有不一样的涮烫时间,须知潮汕人吃牛肉的最高境界,就是在这分毫不差的涮烫时间上,不仅是要挑刁钻的部位,还一

定要吃到那不偏不倚刚好好的味蕾感受。

3. 牛肉吃完,白萝卜牛骨汤底便跳脱出来,成了最好的收尾佳品。先将浮沫撇净,下粿条稍煮片刻,一碗带着牛肉香的粿条便得了,撒点儿芹菜粒,拌点儿沙茶酱,再夹上几块吸饱了汤汁味道的白萝卜,别有一番滋味,完美!

B

川味麻辣火锅 涮一涮痛快淋漓的热辣

川味火锅往往给人的第一印象都是“辣”,然而真正的食家会知道,重庆的火锅,与成都的火锅,那可是两种不同的火锅呀,尽管二者在食材上基本上都以动物内脏为主,但它们的锅底才是关键。

重庆火锅牛油唱“主角”,成都火锅清油为主,前者“沉稳”,后者“跳脱”,各有千秋。涮材上离不开毛肚、黄喉、百叶、鸭血,重口味一点的更喜脑花儿,“食肉兽”则认为午餐肉是麻辣火锅的最佳拍档,鲜炸酥肉也是一种选择,在麻辣锅里走一转,似乎便也增添了一种叫做“灵魂”的东西……



■酥肉,可以直接吃,更可以丢进麻辣锅底里让其接受一场灵魂深处的洗礼。

●配菜/配料

毛肚、黄喉、百叶、鸭肠、午餐肉乃肉类标配;藕片、金针菇、白萝卜乃素菜之选;蘸料可准备芝麻油、辣椒油、蚝油、陈醋、姜末儿、葱花(粒)、蒜蓉、花椒面、腐乳等。

●可以怎么涮?

1. 熬汤,虽有汤底调料,但直接加净水是不行的,事先熬好两锅大骨头汤或鸡汤,一锅做汤底,另一锅用来加汤。可根据家庭口味喜好加葱、姜、蒜、花椒等炒出香味,放到熬好的汤里。

2. 开涮,毛肚、鸭肠、鹅肠不用涮得太久,食材卷曲基本上就可以了,再久就有“老”的嫌疑。蘸料分油碟和干碟,顾名思义只用干辣椒面、花椒面和盐混合调成的,就是干碟;加入麻油或香油,再加蚝油、醋等调成的,就是油碟。这个完全依个人口味,香菜、葱花、芝麻、蒜蓉都可以准备上,想吃啥蘸啥。



■麻辣火锅标配之一的毛肚,据说涮烫时间是“七上八下”。

C

顺德粥底火锅 滚一滚米香四溢的柔滑

说到广东另外一枚饮食高手,那一定是顺德!顺德人在吃上面,跟潮汕人有异曲同工之妙,都属于“食不厌精脍不厌细”那种,都有着“化平凡为神奇”的超卓功力。

顺德人的火锅,是另外一种形态,有用清水打边炉完全考验食材新鲜度的清水火锅;有用米熬成几乎不见米粒的粥底,用这粥底来涮一切的粥底火锅,正所谓“边炉滚一滚,神仙都企唔稳”。

熬到香滑绵软的粥底,空无一米,却又米香四溢,用来“滚”食新鲜猪杂、鱼片、贝类、牛肉、鸡肉等等,不啻于开启了一锅美味的密码。由于粥的密度大,用粥水作锅底,能充分锁住食材的养分和水分,无论涮什么,都又鲜又嫩,完全当得起负责“滚”食一切的名号。

●配菜/配料

海鲜、白贝、生蚝、蟹类、牛肉、鱼类、猪杂(如果你能买到新鲜的话),菜心切粒,与粥水锅底是绝配,米香菜香浑然一体,又可稍事解腻,你可以试试。

●可以怎么涮?

1. 煲粥水锅底,首要甄选香米,细火慢熬两小时,让米慢慢融于水中。待香米完全酥烂后过滤掉米渣,这样沥出的粥水细腻嫩滑,方可用于“打边炉”。

2. 顺德人涮粥底火锅,讲究“一鲜、二荤、三素、四粥”的吃法。白贝、北极贝、生蚝等海鲜贝类是最好的开场,让鲜味渐渐铺陈开来;鱼及肉类次之,肉味鲜美、入口滑嫩,鱼肉则只需涮烫15秒,大火滚出的鱼片色泽明亮,鲜香饱满,肉质细滑。

3. 循序渐进,煮煮肉食的粥水,已汲取了食材的精华,舀一碗,鲜甜俱全,口感绵密丰满,翠绿的菜心粒伴着米汤的清香,满口生津,满足!