“煮”妇小秘籍 亲近“横行”美味

近年来,随着市民生活水平的提高,以往价格高昂的螃蟹正逐渐成为寻常百姓家中的美食。据了解,今年市民购买螃蟹的热情尤其高涨,惠民桥水产市场信息科科长章茂华透露,今年老百姓的零散采购量明显增加,比去年同期增长20%。而且,正赶上金九银十的结婚旺季,惠民桥的水产市场陡然多了很多甜蜜小夫妻的身影,不过,对这些刚刚步入婚姻殿堂的小夫妻而言,买螃蟹、做螃蟹成了一门过日子不得不学的“新学问”。

见习记者:曾茜

“个大”就好是误区

对这些过日子还不在行的小年轻们,章科长有话要说,“经常在市场上看到两个小青年,一看到大个子螃蟹就两眼发亮,一边看一边喊,‘这只个儿大,我就要这个!’”其实,个儿大的螃蟹未必好。买螃蟹,讲究的是肉质饱满、膏脂丰满。最直观的辨别就是,看螃蟹的肚脐与蟹壳的接缝是否厚实,如果这个部位的肉饱满到胀开,说明螃蟹的肉质肥美。挑母蟹更要把肚脐打开来看,倘若颜色泛黄,那这只母蟹的蟹黄已经饱满欲滴了。除了看,还要捏,用手捏一捏螃蟹腿,再捏捏肚脐,腿不能瘪,肚脐不能软。另外,美味的蟹还要充满活力。被捆绑起来的螃蟹最容易迷惑人,别以为它骨碌着两眼就新鲜了,一定要把绳子解开来,只有踢着饱满的腿,挺着结实肚脐,腿脚利落地“横行霸道”,这螃蟹方能“入得厨房、出得厅堂”。

“天时地利”是关键

挑螃蟹,讲究个“天时地利”。“九月母蟹肥美,十月公蟹当道”,是谓天时,爱蟹黄的不能错过九月的母蟹,恋蟹膏的就要赶在十月大动十指啦。地利,说的就是蟹源,这也是挑蟹的关键。虾公馆专门负责虾蟹烹制的大厨吕润人行数年,对此颇有心得体会,“螃蟹分为湖蟹、河蟹和海蟹,还有一种是大家听得少、但见得多的,那就是沟蟹。”

螃蟹以湖蟹为上等,尤是阳澄湖、嘉兴湖的湖蟹。买到好的湖蟹,这道主妇菜就成功了一半,湖蟹不仅肉质清香鲜美,而且非常干净,只需在蟹钳等有夹缝的地方洗洗干净、把肚脐打开来冲冲洗洗就可以入锅了。最次等的要数沟蟹,很难清洗就不说了,起锅后还总带着股淤泥异味。所以,新入职的主妇们一定要辨别清楚湖蟹和沟蟹,“湖蟹的蟹壳颜色淡一些、肚子白白的、爪子上的毛也是干净的,看上去清爽利落。而沟蟹壳子发黑,全身泛深色。”

清蒸螃蟹有讲究

话说,螃蟹买回家,且不说香辣、十三香等繁复的口味,对小夫妻们而言,能把清蒸螃蟹“全须全尾”地倒弄出来,也是一件了不得的事情。且不可小看,甭以为把螃蟹往锅里一扔就完事了,蒸螃蟹也是有讲究的。吕润介绍道,首先,要给螃蟹上“五花大绑”,没有绑结实的螃蟹一受热就满锅子乱窜,到时候出锅个个“残疾”。其次,下锅要待水烧开,切不可锅才蹲上灶,螃蟹就下去了。只有等到水烧开了再把螃蟹下锅,螃蟹肉才能被一次性蒸透,蒸熟后肉质细腻,口感筋道。还有一个小窍门,蒸螃蟹时把螃蟹翻转过来,让螃蟹只只肚皮朝天,蟹黄才会完完整整地留在螃蟹肚里,等待我们来起勺。另外,记得在水里放点生姜和葱,给螃蟹去去腥。

美味螃蟹悠着吃

蟹只有趁热吃才能显出它的鲜美和爽口,由于蟹脚比蟹身冷的快,所以吃蟹达人一般都是先把蟹脚解决掉,这样吃其实还有一个妙处——蟹脚的肉质比蟹身的要粗些,由粗糙入细嫩会让人越吃越有滋味。由于螃蟹生在江、河、湖底泥沟里,爱吃小动物,肠道内含有大量细菌,一定不能吃死蟹,也不要吃没有熟透的蟹,放凉的蟹要返锅才能吃。另外,最好不要吃螃蟹的胃、肠、鳃等。

螃蟹虽味美,但性寒而且带湿毒,属“发物”。皮肤病患者或皮肤敏感、体质虚的人不宜吃。螃蟹不容易消化,腹泻、胃痛、感冒发烧的人,也不宜吃。蟹黄蟹膏胆固醇高,高血压、心脏病、动脉硬化、糖尿病、肾病患者,不宜多吃。吃螃蟹时,配以酱汁和黄酒,既能调味去腥驱寒,又能完全吊出蟹的美味。吃蒸蟹时可以放一些紫苏叶,因为紫苏性味辛温,能解鱼蟹毒。如果吃蟹后感到肠胃不适,可以用姜片熬水,趁热喝下,有暖胃的作用。另外,主妇们要特别注意,蟹和柿子不能同食,这两者可是水火不容,如果你想拉肚子,还要拉得天昏地暗,把它们混着吃就对了。

南京宝莱纳庆祝两周岁生日

1634年,宝莱纳诞生于德国慕尼黑、阿尔卑斯山的一座修道院中,由修道士St. Paula创建。迄今,已有375年。说起宝莱纳的历史,足可以编成一本厚厚的书。

在17世纪的德国,修道院的修道士们有着严格得近乎苛刻的纪律和作风,修道是为了完成他们自己信仰的过程,他们怀有崇高的终极梦想,而由他们酿造的啤酒自然是顶级之作。这是宝莱纳数百年流传下来的根本,也使宝莱纳成为今天慕尼黑最重要、也是最主要的啤酒品牌之一,更是宝莱纳畅销全球60多个国家的原因。

宝莱纳啤酒花园,德文名:Paulaner Brauhaus,是德国宝莱纳旗下的高端餐饮品牌,世界范围内均有分布,集餐厅、酒吧、酒廊、会议、啤酒花园及啤酒屋于一体,其设计主旨是将啤酒酿造与餐厅合二为一,将微型的酿造系统置放于餐厅之内,顾客饮用的啤酒就在眼皮之下酿造,使顾客时刻都享受到最新鲜、自然的啤酒。这样的啤酒不经高温消毒、不添加任何化学物质,因而保留了天然、醇美的口感。

宝莱纳1992年进入中国,第一家店设于北京燕莎中心的凯宾斯基酒店(凯宾斯基酒店内中文名为“普拉那”),经过10多年的发展,在国内各大城市已有12家分店。南京店于2007年开业,首次带来德国纯粹的鲜酿啤酒及欧洲各国经典美食。开业以来,每年接待的宾客超过10万人次,每月销售啤酒约1万升,是南京档次最高、规模最大也是最好的西餐厅之一,同时是最具风情及氛围的酒吧。2008年做为世界斯诺克及国际篮联钻石杯男篮赛的指定餐厅,接待过姚明、吉诺比利、墨菲等嘉宾。酒吧时间,有一流的驻场菲律宾乐队,提供国际化的表演及娱乐。

10月份南京宝莱纳迎来2周年庆,据悉,宝莱纳将以空前的优惠力度回馈南京市民,真诚地邀请新老朋友一同分享喜庆。

几十年的浓浓乡情 忘不掉的家乡特产

——“百珍堂”江苏特产专卖连锁爸妈的最爱

爸妈的老家在江苏徐州,七十年代末来到南京,这一晃就是三十年。这么多年来,爸妈已经渐渐习惯了南京的饮食,可徐州的一些土特产却总是让他们念念不忘。

记得小时候,我和哥哥最爱吃的徐州“小孩酥”,还有大王集香肠、新沂捆蹄……都深受我们全家的喜爱。可是像这些土特产只有徐州当地有卖,南京即使有,也很少有正宗的。物以稀为贵,越是吃不到越是觉得好;小时候也曾经为此跟爸妈哭闹过。不过,爸妈回老家的次数有限,所以每次他们一回徐州或有亲戚来南京,总是带点土特产,而这都是我们最高兴的时候。现在爸妈已经退休在家,他们还是经常念叨徐州的一些特产。有时,我和哥哥到徐州出差,也会带点徐州地道的土特产,每到这时都成了全家最温馨的时光。

现在好了,“百珍堂”在南京一口气开了好几家特产专卖连锁店,我和老爸老妈专程去看了看。没想到我们爱吃的土特产还真应有尽有,都是原汁原味的正宗货。而且,不仅有徐州的产品,全省十三个市的土特产都很全。。

重阳节要到了,这两天媳妇老是叮嘱我,别忘了到“百珍堂”给老爸老妈买些土特产,现在条件好了,能让老人高兴的事,我们都抢着做。