

六合香肠、江宁辣香肠、老城南香肠……

灌香肠老手艺,你也来学一学

再过几天就是大雪节气了。每到此时,很多人或是买现成的香肠,或是请菜场小刀手帮忙灌香肠。殊不知,最好吃的还是自家灌的!

前天,现代快报欢乐社区行邀请了几位民间高手,教大家灌不同口味的香肠。六合香肠、江宁辣香肠、地道的老南京香肠……高手们把绝技毫无保留地传授给大家。看起来简单的几道工序,里面可有大文章。

快报·欢乐社区行



现场,不仅有样品品尝,还有高手示范各式香肠的制作方法
现代快报记者 施向辉 摄

下关香肠

高手:王东云
调料的比例很重要

现代快报邀请民间高手,教大家灌香肠的活动,受到了很多居民的欢迎。家住鼓楼区黑龙江路的吴月才老人,提前一个半小时就来到了活动现场。

“我们一家个个爱吃香肠。”吴月才说,他每年都会去菜场请人灌100多斤。可是,孩子们都说“不好吃”,所以今年他想亲自动手。

可是,民间高手灌的香肠一定好吃吗?就在他疑惑时,来自下关的灌香肠高手王东云,带来了一截她自己做的煮好的香肠。“口味不咸不淡”“比买的好吃得多”“能告诉我们这个香肠的配方吗?”品尝

之后,居民赞不绝口。

王东云告诉大家,她灌香肠的秘诀:只放盐、糖、味精和料酒这几种最简单的调料。

但是,这几种调料的比例非常重要。“每一样调料都要上秤称量。比例错了,味道可就变样了。”王东云说,她灌10斤香肠,会放3两盐、6.5至7两的糖、1两味精、半斤料酒。她强调,料酒一定要选质量上乘的,否则肉的腥味去不掉。至于肉的肥瘦比例,她建议4:6。

老城南香肠

高手:杨秀文
肉千万不能用水洗

“我灌香肠年头可久了,有40多个年头啦。”60岁的杨秀文是土生土长的老南京。她介绍,小时候

跟着妈妈学,后来跟着老婆婆学,慢慢掌握了这门手艺。这一次,她教大家灌老城南香肠。

“香肠要灌得好,选肉很有讲究。”她建议大家最好挑猪的前腿肉。前腿肉肥瘦相间,灌出来的香肠又香又嫩。肉选好之后,她强调“千万不能用水洗,这样灌出来的香肠很容易变质。可以用有点潮湿的毛巾擦”。

接下来就是切肉了。要顺着肉的纹理切,每片大约1.2厘米。肉切好之后,就要拌佐料了。

“老南京人灌的香肠,口味偏甜。”杨秀文说,一般情况下,10斤肉需要放3两盐7两糖。她还加了一勺白酒,去肉腥味。

佐料都拌均匀了,杨秀文拿出一只铁皮漏斗,开始灌香肠。她介绍,这只铁皮漏斗还是多年前,请家门口一位老铁匠打的。如今,已经很少见了,很多人没有灌香肠的

工具都会跟她借。

江宁辣香肠

高手:王素华
麻辣粉用麻油熬制

来自江宁的王素华,教大家灌的是“麻辣香肠”。她灌香肠也是严格按照10斤肉、3两盐、7两糖的标准来制作的。

除了这些佐料外,她还带了一个盒子,鼻子灵的人立刻闻出了花椒的味道。

“没错,这里面是麻辣粉。”王素华介绍,她在家已经把麻辣粉在麻油锅中熬过了,这样灌出来的香肠,会有一股特别的香味。

在灌香肠的过程中,王素华喜欢把肉塞得紧紧的。她说,这样的香肠晒干后,吃起来特别有咬劲。

六合香肠

高手:曹阿姨
加入葱姜末提鲜

来自六合的曹阿姨,制作香肠的标准,跟其他人不一样。她在10斤切好的肉中,放了3两盐、一勺糖、0.5两白酒、葱姜末各1两。

“我的香肠,吃起来特别鲜。”曹阿姨说,她放的那一勺糖,和葱姜末是提鲜的。灌香肠时,曹阿姨还不时用牙签在肠衣上扎眼。“这样可以把气放出来,把肉挤得更紧一点。香肠灌好后,不能立马就吃。曹阿姨告诉记者,风干的步骤也很重要。通常情况下,她会先把香肠先放在阴凉的风口处吹两天。然后再在太阳底下,晒两三天。等香肠的肠衣晒皱后,继续放在阴凉的风口处吹上半个月,就可以吃了。

花絮

活动吸引了近百位读者 多是老人来取经

前天的活动,吸引了近百位读者参加,其中九成都是老人。“最好吃的菜,不是五星级饭店里的厨师做的。”70后小杜说,印象中最好吃的香肠,就是过年回老家,妈妈灌的那一份。这句话,也道出了很多父母来取经的初衷。

家住后宰门的周胜来老人说,他们

全家都喜欢吃香肠。可是,想到买到的香肠不容易。超市里有的香肠,从包装上看还不错,可买回家一吃,就不是那么回事了,压根没有肉味,全是淀粉和糖。“今天学会了,回家自己灌。”周胜来说,自己灌的香肠最绿色。

现代快报记者 孙羽霖 仲茜 钟晓敏

苏宁年终 3折起放量清库

时值年末,苏宁全城范围内的家电回馈全面启动,本周起将围绕家电清库,此举不仅为消费者带来3折起的家电特惠,也大为缓解上游厂商库存压力;对于消费者而言,大批畅销机型将被列入促销清单,此时正是出手的好时机。而本周还将持续推进家电0元购明星活动,在前期活动过程中,0元购的活动形式得到消费者的认可,也带来了销售业绩的持续突破,本周0元购活动将进一步延续,让所有有家电购置需求的消费者都能赶上活动优惠。

据了解,苏宁正在“清库”的家电产品中包含了3C电器、彩电、空调、冰洗、厨卫等全品类家电。苏宁电器新街口店店长表示,本次“清库”是苏宁集团总部统一与厂商进行的大单集采以及让利促销,其价格力度大大优于平时,全场清库家电将3折起放量特惠,非常超

值。此外关于家电0元购,消费者先购买生活电器及配件产品,再参加0元购,购买空调、冰洗、厨卫、彩电等传统品类家电。而目前凡持有招商银行信用卡的顾客,在苏宁购买500元以上的家电即可享受6期零首付、零利率、零手续费的三期分期优惠,购买家电更无压力。

近日,苏宁易购视频购物频道悄然上线,使之成为国内第一家拥有自主视频拍摄采编团队的B2C电子商务网站。该视频拍摄采编团队针对每一款产品量身定做不同类别的视频,精心打造一个全新的视频购物。该专区通过视频对商品做详细分析、评测、介绍,弥补图片与文字无法深入介绍商品性能、操作步骤、使用心得的不足,直接打消消费者因商品不熟悉或性能不了解,产生的购买疑虑。

大智会计出纳就业班 零起点,包推荐工作
会计证12.19 总账+用友+报税+避税12.6晚班
会计职称1.3 http://b377120.xici.net 84275470
继续教育12.3 瑞金路、新街口、山西路

服装培训 对外招生 每月5日开学 (推荐工作)
政府补贴失业者学费,全科培训,教学规范,合格发证。
南京白下路314号金陵科技学院北大楼209室
电话:025-84418824,86632398 http://njzyfzpx.cn

江苏王春美容化妆职业培训学校
★人力资源和社会保障部指定专业美容师、化妆师职业鉴定单位★
★南京市中等职业学校“形象设计专业”指定教师进修机构★
★《现代快报》“封女郎”指定化妆造型★包就业、高薪推荐★
电话:84731711 QQ:599184324 www.wangchun.com.cn 地址:南京草场门大街99号(龙江金润发超市旁)

“音爱而行”南京万达希尔顿酒店圣诞点灯启动

2012年11月30日晚,南京万达希尔顿酒店迎来开业以来的首次圣诞点灯仪式。圣诞点灯,标志着大规模圣诞庆祝活动和圣诞季的开始。人们点亮圣诞树并邀约亲朋好友,共同分享一年来的丰硕成果。万盏灯火齐明的圣诞点灯仪式将给冬夜带来光明,给冬季里的人们带来温暖以及对春天的憧憬。

南京万达希尔顿酒店早在一个月前就开始着手准备,在大厅打造了一棵高近十米、星光璀璨的蓝色圣诞树。酒店大堂金碧辉煌的水晶吊灯,夜色天穹梦幻般的紫蓝辉映着大厅璀璨的银蓝圣诞树,浓郁的花香重重拥抱着夜色,呼吸也充满着迷醉。喷泉四射晶莹的喜悦,圣诞树上闪烁着美丽的祝愿,人喧车啸,星漫天,花满地。火烛燃起,酒香飘散,歌声飞扬,笑语荡漾。

南京万达希尔顿酒店“音爱而行”圣诞点灯仪式在蓝色梦幻的氛围中拉开帷幕,酒店邀请了南艺“音爱7迹”乐队的专业团队和盲校音乐学生合演,以此拉开了南京万达希尔顿酒店2012圣诞庆典的精彩序幕,把音乐融入慈善爱心行动,给需要帮助的人群送去希冀的爱。南京万达希尔顿酒店总经理周文表示,圣诞树的光辉,使更多人感到一份关怀与温暖。在它被点燃的一刹那,

没有年龄、没有国界,有的只是欢声笑语与温馨安宁。今年是酒店开业以来首次举办圣诞点灯仪式,希望通过这次活动,让更多的爱心人士参与进来,尽自己的能力献出拳拳爱心。

在接下来的圣诞季,酒店还将为嘉宾们奉上一场神奇绚丽的节日盛宴,不管是在颂庭大宴会厅“聆听希尔顿好声音”,还是在西餐厅的“圣诞平安夜自助大餐”,都将感受到浓浓的圣诞气氛。

圣诞之季,小憩酒店“秋境”大吧,透过临街的落地窗,室内温暖如春,人声鼎沸,曲高弦低。蓝色的圣诞,渗入丝丝靛银,如蓝色明眸中无限皎洁的雪,在冬季体现一种神秘的寒冷,触摸到灵魂的深处。伴着希尔顿温暖的关爱,摇曳着蓝色的夜,闪烁着温暖的蓝色火焰,寻找一颗挚爱的骄阳,奏出一曲蓝色畅想。

(杜磊)

