



吃货扫街

用静止的时间 等待一杯对的咖啡



吃货的特征是什么?爱吃,这样的解释就太浅显了。吃货,是这个世界上最“刁蛮”的一群人,他们到处游走,有时只为了找到一杯对的好咖啡。但是,他们永远不会告诉你,什么样的咖啡才是“对的”,但如果他们会窝在这里一整个下午,用全部的精力去等待一杯咖啡的出世,那么这就是对的。现代快报记者 唐蕾

在这你可以“私人订制”一杯咖啡

如果遇上一个同样“刁蛮”的吃货老板,那么这家店多半就能提供一杯对的好咖啡了。“为了一个好舌头,我不抽烟不喝酒,用近乎偏执的挑剔,刁蛮的口感,去发现一种我记忆中的味道。”坐在KOPIMELLOW南洋老咖啡成贤街1号店,袁浩铭的话匣子从开店之初打开。2009年,袁浩铭从南洋艺术学院留学归来。“别人留学回国都会带名牌、带各种特产回来,而我只想带回的是文化,新加坡的咖啡文化。在异域,我反而更深沉地感受中国文化的存在。不是说,每道新加坡菜背后都有一道中国菜的影子,与其说我怀念新加坡的味道,不如说我追寻的是新加坡味道背后的中国味儿。”短短几年时间,国贸中心、中山路、河西万达都有了这家店的身影,成贤街1号是其第4家门店。

在KOPIMELLOW,你可以看到咖啡师傅双手各执一个长嘴壶,将咖啡来回拉长对倒,“我们是家没有咖啡机的咖啡店,全手工冲泡,在这你需要等待一杯咖啡的诞生。”为了展示这个过程,老板亲自冲泡了一款“鸳鸯”,“喝完后一定会给你满脑袋放烟花的感受。”

为了逼出咖啡的香味,冲泡的纯净水始终保持在96℃的最佳温度;冲泡好的咖啡须静置5分钟,逼出香气,再用法兰绒滤网细细滤出;所有的淡奶、炼乳都选用最好的,奶质稳定才能让咖啡更香浓。这里的“鸳鸯”还可“私人订制”,根据你的口味来调配咖啡和红茶的比例。



没有虚浮与甜腻,好的点心带点拙朴的味道

好咖啡怎么能没有好点心搭配?店里的几款麦芬,都是吃货们推荐的好味道。这里的点心吃起来就是食物最本真的味道,不会有甜腻到不真实的香味,慢慢品味,你会迷恋上那种带点拙朴的原始的味道。

最喜爱的还是白巧克力慕斯,一款很有质感的甜点,不会有代可脂的虚浮与甜腻,是那种温顺却

有点倔强的口感,一点点融化的同时仍能保持一定的凝固度,吃到最后一口,芝士的味道和绵软的慕斯同时消失,一切都刚刚好,既不会黏滞也不会太生硬。店里还有华丽版巧克力桑梅慕斯系列,都是混合口味的慕斯,切开后,浓浓的桑梅酱缓缓流淌下来,让人心动不已。而店里即将推出的mini点心组合,更是适合女生大大的野心和小小的胃口。

“我崇尚纯粹,热爱纯手工,店里每一把咖啡壶都出自新加坡手工作坊,我想抛去那些浮夸、虚张的东西。这可能也和我的客户定位相衬:25到40岁,更理性的年纪,不太可能被表面的潮流所牵制,享受静止的时间,更愿意沉下来的一群人。”

如果你是一个刁蛮又真诚的吃货,可以来KOPIMELLOW窝一下午,等待一杯对的咖啡。

家有美食

吃货小聚,兜兜转转,总是又回到吃的话题上。这个说“我妈妈有一道拿手好菜”,那个说“我爸爸又自创了一道惊悚的美味”。家里的菜总是创意十足。你们家的传家菜都是什么?别藏着掖着了,赶快来露一手吧,把创意菜谱发至邮箱xdkbchihuo@126.com。

入冬的糍粑

俗话说:入冬的糍粑入春的笋,意思就是入冬的糍粑特别香,入春的笋子长得特别快。在我的老家湖南新化有一个著名风景区紫鹊界,这里盛产一种南方稻制手工佳品:紫鹊界糍粑,又称水车糍粑。紫鹊界糍粑口感极好,咀嚼起来一缕清香,在口中久久不散。香味来源之一是紫鹊界糯米,质香味醇,以前可是向皇宫进纳的贡品。香味来源之二是紫鹊界清泉,这里的水来自地层深处,含有对人体有益的微量元素。香味来源之三是因为木桶蒸煮,紫鹊界的木桶一般用松木制成,木材含有香味。

我曾亲眼看到过紫鹊界人春糍粑,了解大致制作过程:把精选的糯米淘洗干净,浸泡一会,然后把湿润的糯米放进锅中的大木桶里,锅里放一些水,水位到木桶底部止,不能过木桶,用竹笠盖好木桶口,在锅下面将柴火烧旺,用蒸汽蒸糯米。

糯米蒸熟的时候,起锅,两个人抬了木桶,把热腾腾的熟糯米兜头倒进大石臼里。再用杂木大棍,使劲地打糯米,要打得均匀,打得瓷实,把白糯米打成黏软的一个团,再用木棍架架起来,搁在案板上,分成大小不一的小糯团,小糯团外表涂上一层生米粉,再把糯团子塞进刻花的木制模具里,手指手掌揉按挤压并用,那糍粑就成形了,手腕一抖一敲,糍粑就落在大筛子上,等冷却后,糍粑就可叠起收藏,如要长久放置,则将糍粑放在清水桶中浸泡,每两天换一次清水,可保质数月。

吃紫鹊界糍粑时,还必须佐以梅山鱼冻,味道更佳,并且易于消化糍粑。梅山鱼冻美就美在:这道菜的用材极为讲究,用的一定要是紫鹊界一带河溪、山潭刚捕回来的新鲜鱼或东岭一带的稻田鱼,紫鹊界人屋前家家有小池塘,每年都要喂养一些鱼;而用的水则是刚挑回来的古井泉水。

做这道菜时,首先把鱼切成块状,不放油、葱等任一种调味品,仅放少许食盐,加十数倍井水,将鱼炖熟。做成鱼汤后置于室外,只要气温低于15℃,鱼汤便会自然冻结。鱼冻晶莹剔透,一眼即望到底。食用时,配以当地少许酸辣味剁辣椒。鱼冻入口,一股轻松的凉爽直钻五脏六腑,心胸顿爽,加上辣椒的微酸鲜香,实在让人食欲大开,百吃不厌。伍弱文



如果有吃货妈妈,你会变成啥样?在早餐的香味中醒来,在夜宵的满足中睡去。过生日有亲自烤的蛋糕,过圣诞节有精美的姜饼屋;妈妈还会带着你一起,把爱揉进面团里,最后让你满满地全吃到肚子里。一起来看看吃货妈妈和吃货儿子的美食笔记吧。



红烧羊蝎子 只留浓香不腥膻

冬日天寒,爱吃羊肉的吃货,总少不了吃羊蝎子的乐趣。外面吃羊蝎子的饭馆虽多,却总不如一家人围坐一起来得温馨。更何况,吃货妈妈的秘制羊蝎子香嫩不油腻,汤味浓香不腥膻,暖胃又滋补,小吃货表示吃得很满意。



特别提示

1. 羊蝎子入冷水,加料酒焯水,可以很好地去除血沫和羊膻味儿,水沸后捞出用“温水”冲洗干净,肉质不易变老,如果用冷水冲洗,蛋白质瞬间急冷,易凝固,肉质炖好后不鲜嫩;
2. 用高压锅炖好后,如果不急,最好原汤不动,浸泡四小时左右,这样羊蝎子更加入味儿;
3. 白菜直接加入就行,不要再添加水量,白菜遇热很快就会有水分析出,这样原汤炖出非常鲜美。

红烧羊蝎子(参考分量:三人份)

材料:

羊蝎子(脊梁骨)、大白菜、葱段、大茴、青花椒、白胡椒粒、八角、桂皮、料酒、辣椒酱、生抽、老抽、黄冰糖
(以上分量可根据自家需要调整)

制作过程:

1. 所有材料洗净,备好待用,羊

蝎子冷水入锅焯水,温水洗净血沫,放入高压锅,辣椒酱用生抽和少许水解开;

2. 八角、桂皮、花椒和葱段放进卤袋,冰糖、老抽、辣椒酱和卤袋一起放入高压锅中,上气后小火炖35分钟,白菜垫在锅底;

3. 倒入压制好的羊蝎子,大火炖至白菜软烂入味即可出锅。

from 涓涓小厨的新浪博客