

大厨教你做年夜饭 后续报道⑦

大厨教的菜,挺有说头

春节的脚步越来越近了。为了让广大主妇、煮夫,能在除夕宴中大显身手,昨天,现代快报2015年“大厨教你做年夜饭”第四场活动,走进了海之源大酒店。酒店总顾问、一代宗师胡长龄的关门弟子吉双喜,携酒店行政总厨万海斌、厨师长唐高飞,手把手教大家做了荠菜香干、咕嚕虾球、啫啫鸡、炕饼夹双味四道菜。

“收获很大!”70后刘女士和丈夫一起上阵,把每道菜的制作工序,都详细记录下来,准备除夕当天为双方父母做一桌好菜。

现代快报记者 钟晓敏 吴頔 仲茜



酒店大厨教大家做经典菜肴 现代快报记者 施向辉 摄

大厨不仅教做菜,还给大家讲故事

读者学做年夜饭的热情,不是一般的高。约好9点半,大家9点不到就来到了位于大桥南路的海之源大酒店。

为了让大家不虚此行,65岁的吉双喜携酒店行政总厨万海斌、厨师长唐高飞,一起教大家做了四道菜。

其中,啫啫鸡引起了大家极大的兴趣。“为什么叫啫啫鸡,这个字怎么写?”72岁的金奶奶一边问一边用手机拍照。

“这道菜,有一个来历。”吉双喜说,“啫啫”是粤语方言中的象声词,指刚刚烧好的菜端上桌时,从煲里发出的响声。他介绍,上世纪70年代末,广州有一家餐馆叫“梁孟记”,某日来了一位食客,觉得小店食物太单调,而自己吃了很多地方,深谙各地风味,就献计介绍了一种做鸡的方法。小店老板反复研制,最终烹就“啫啫鸡”。这道菜用到的调料很多,口感很难把握,店老板又多次兑制调料,

最终研制出烹饪“啫啫鸡”的“啫啫酱”,以此保持风味。

说起“咕嚕虾球”,吉双喜介绍,这道菜是从“咕嚕肉”(又名咕嚕肉)衍生来的。虾球单独成菜,若辅以质地相近的配料,如菠萝、彩椒、兰豆等更相得益彰。

听了他的介绍,大家交口称赞。一位大叔说,今年除夕饭桌上不仅要多几道高档菜,还会多一份“谈资”,他要把菜的由来跟大伙说说。

告急

血库库存跌破警戒线

快报讯(通讯员 蔡丽娜 刘洋 记者 刘峻)临近春节,医院的临床用血越来越紧张。昨天,江苏省血液中心血库库存已经跌破警戒线。省血液中心专家告诉记者,除了启动团体应急献血外,所有工作人员将延长工作时间,希望能多采一点血。同时,也希望广大市民献出爱心,捐血救人。

据悉,目前省血液库库存在30万毫升以下,也就是警戒线以下。这意味着,血库可以保证急救用血,但对临床择期手术,不一定能及时供应。目前,已经有一些医院,择期手术开始出现推迟的

现象。省血液中心专家表示,正常来说,一天有200~250人献血,血液才能保证供应。但是这两天天气不好,又恰逢学生放假,所以街头采血一般只有七十多人,缺口比较大。

省血液中心延时下班的采血点

周一至周日:大行宫、珠江路、浮桥、迈皋桥地铁口、尧化门 10:00~19:00

周六、周日:铁心桥 10:00~17:30

周五至周日:山西路 10:00~19:30

牵线

社区给单身青年当红娘

快报讯(记者 钟晓敏)昨天,一场名为“爱在中胜,最美邂逅,幸福终生”的大型交友会,在建邺区中胜社区举办。两对青年牵手成功。

“我们也是为了成人之美。”社区主任昌莉介绍,辖区有几个企业,每次召开联系会时,都有企业反映,有的员工忙于工作,没有时间交朋友。而平时,很多大爷大妈到社区来办事,也会唠嗑,为孩子没有对象的事发愁。

“既然大家有这个需求,我们何不搭建一个公益交友平台?”昌莉说干就干。

两个月前,她带领社工一起,制作报名表、张贴通知,筹划起交

友会。

昨天下午,交友会如期进行。社工们策划了心领神会、心有灵犀、齐心协力、8分钟速识等环节,为男女青年创造相识、相知的机会。最终,来自新城中学的唐老师和来自国企的赵小姐、来自培训机构的刘小姐和做IT的盛先生牵手成功。

昌莉说,这次没有牵手成功的年轻人也不要气馁,今后,社区还将不定期举办各种兴趣活动,给大家创造相识、相知、相处的机会。大家也可以加入社区QQ群197803757,把自己的信息提供给社区,让社区“一对一”服务,为大家介绍男女朋友。

大厨私房菜

食材:荠菜、香干
作料:盐、味精、麻油

做法:把烫好的荠菜,迅速放入冷水中。这样的荠菜,色泽翠绿。半个小时后,将荠菜捞上来沥干水,切碎拌香干。香干的选材也很重要,有条件的可以买南京江浦的桥林香干,味道会更美。

1 荠菜香干



2 咕嚕虾球

食材:大明虾16只
作料:料酒、盐、味精、葱姜汁、李派林唛汁、白醋、白糖等

做法:将虾去壳去头去背筋,洗净挤干水分,加入料酒、少许盐、味精、葱姜汁、李派林唛汁,腌10分钟。再加鸡蛋黄、少许生粉、糯米粉抓匀,逐个沾干生粉,在清油中炸至虾球表面起薄壳“定型”。再用5成热油温炸至里外酥透,取出沥油。

净锅烧热,放入“兑汁”(番茄沙司50克、李派林唛汁、精盐5克、鸡精5克、白醋5克、酒酿15克、白糖30克、辣椒酱10克),搅拌汁紧时,下烈油并迅速搅动,至汁油浓稠,放入虾球搅匀即可入盘。

3 啫啫鸡

食材:当年生小母鸡一只
作料:生姜、葱、花雕酒、盐、味精、胡椒粉等

做法:将小母鸡剥成大小均匀块状,以陈年花雕酒、盐、味精、胡椒粉抓匀入味(5分钟),加入酱料兑汁反复抓匀。干煲烧熟(小火烧10~15分钟),另煸少量生姜片、干葱碎垫入煲底,随后放上鸡块,加盖焗5分钟翻一次,焗至酱汁外溢渐稠,鸡肉刚熟,放香菜,迅速盖好。

酱料兑汁做法:(1)取葱、老姜、八角、山奈、陈皮、香叶等加水,小火熬两小时成料水;(2)青椒、蒜头切粒,取洋葱碎、山椒碎,用生植物油将全部料碎炒香待用;(3)冰糖加水,熬30分钟;(4)过滤后的冰糖汁、料碎、料水,再加入沙茶酱、芝麻酱、海鲜酱、糟腐乳、蚝油、生抽、胡椒粉等搅匀,以小火慢炒慢熬约30分钟。



4 炕饼夹双味

食材:炕饼、韭菜苔、文蛤(可应季节而变)
作料:豆豉酱、蒜泥、葱白等

做法:韭菜苔炒文蛤,和酱料做成双味。其中的酱料,用于切牛肉粒、小康牛肉酱、老干妈辣酱、豆豉酱、蒜泥、姜米、葱白粒,加糖熬至起泡。做炕饼,需要低筋小麦面,加酵母、泡打粉(1斤面、5克粉),把面揉成团,发酵1小时,再加干面粉、少许糖和泡打粉、水,再揉成团,醒15分钟。

随后,将面团分成楔子,揉成圆球状。过10分钟,将球状面团擀成饼状,放入平底不粘锅,用小火炕。



“种”上新头发,回家好过年

新生植发年末8折礼惠脱发患者

眼看着再过20多天就过年了,大家都开始为过年忙碌着。这是中国人集中消费、送礼过节的时期,而近几年来,也成为广大脱发患者的“植发黄金季节”。

位于南京钟阜路的新生毛发种植研究院张春杰院长告诉我们:“对中国人来说,新年可以算是最神圣的节日,大家都想趁着年底把脱发问题解决,回家过好年,不管是走亲访友、回家相亲也好,都不会因为脱发而影响形象。”

毛发种植作为目前解决脱发问题科学有效的方式,近几年来已经逐渐成为患者们的首选,将自身健康的毛囊提取后,重新种植到脱发的部位,几

天后就能正常生长出自然的头发,不会脱落,也不会留下植发痕迹。

笔者从新生毛发种植研究院现场了解到,近一个月来,每天咨询预约毛发种植的电话不断,手术排期也基本排满,毛发种植迎来年底井喷现象。

而为了回馈广大新老脱发朋友,实现大家新年植发的愿望,新生毛发种植研究院在年底期间,也特推出年末植发优惠活动,各项植发技术均有不同程度的优惠,新生专利技术“TDDP植发体系”最高可享受8折优惠。同时,也提醒广大爱美的女性朋友们,还可以前往进行眉毛或睫毛种植,给新年一个漂亮美丽的自己。新年在即,机会难得!

种植牙“种1送1”,本周美韩专家坐诊南京

你会追在孩子的屁股后面,不停地询问他们想吃点什么;可你会追在父母身后,天天问他们这个问题吗?从出生那天起,父母对我们的操心和照顾不曾停歇,等他们上了年纪,你给他们钱、买昂贵的营养品……可这真的是孝敬父母的最好礼物吗?

临近年关,南京数字口腔多了不少带父母来看牙的孝顺子女,“人上了年纪,即使感到牙痛也会觉得麻烦而不愿去医院。其实,和身体其他部位的体检一样,看牙可以早期发现一些重大疾病隐患。尤其是父母长期缺失的牙齿,不仅影响营养的吸收,更可能提升老年痴呆罹患的几率。”不少子女纷纷表示为父母解决牙齿健康问题,才是最贴心的孝顺。

面对缺失的牙齿,南京数字口腔巡诊专家,有着“微创种植第一人”美誉的美籍华裔黄国伦院长表示Prince种植牙是目前最好的缺失牙

修复方式,一次种植,终身受益。据黄院长介绍,Prince种植牙由具有50多年种植牙设备和技术研发历史的德国普士集团研发而成,在国内,Prince种植牙不断创新改革,尤其是随着Prince即刻负重技术的推广,更是引领国内种植行业先河。黄院长表示,即刻负重种植技术是指种植体植入后即带上牙冠,当天即可享受美食,明显缩短治疗周期,减少手术和诊疗次数。但该技术对医生的临床技术以及医院的设备要求比较高,目前江苏市场上南京数字口腔是少数有实力开展此项高难度技术的机构。

自德国Prince(普士)集团开启“种1颗送1颗”活动以来,共送出了逾千颗种植体,活动即将接近尾声,南京数字口腔再次邀请美国种植牙专家黄国伦和韩国美学种植大师徐浩准于本月28-31日亲诊,专家号正在预约中,有需要的市民可前往预约。