

包子大会引爆包子话题 菜包馅料怎么才能不变黄?



绿柳居菜包



9月19日都1版面截图



绿柳居白案厨师长宋晨在制作菜包 现代快报记者 施向辉 摄

讨论

菜包馅料为何有绿有黄?

“为什么有些菜包馅料是绿的，有些是黄的？”“绿油油的馅料是怎么做出来的，能吃吗？”前两天，不少网友在现代快报“老夏逛菜场”公众微信号上留言，提问关于菜包的问题。这两天，现代快报记者带着这些问题，向包子铺白案大厨请教。

“绿油油的菜包馅料当然能吃，而且是菜包中做得最好的。”在桃叶渡经营龙门包子店的张立军说，菜包虽然工序不复杂，但馅料制作也有很多“别别窍”。张立军分析说，菜包馅料发黄，要么是选料不好，要么是隔夜复蒸再蒸的，还有可能是调味料没掌握好方法。

张立军是土生土长南京人，15岁学徒，白案、红案都学了好

几年，后来在马祥兴、瞻园面馆工作，如今年过半百，自己开了家包子铺。“人们喜欢吃包子，可不知道做包子费人力费时间，是个辛苦的行当。”张立军说，当年学徒时，师傅就嘱咐过，做菜包馅料，必须当天做当天调，不能偷懒图省事。

绿柳居白案厨师长宋晨也认同此观点，“要保证蒸出来的菜包馅料翠绿不发黄，就要选料新鲜、当天制作，不隔夜。”此外，宋晨还解释说，菜包馅料发黄，还有可能是加入了其他食材配料，如木耳、香菇、豆腐干、油豆腐等，或加入了酱油、卷心菜，馅料也会发黄发黑。“当然，如选用腌制过的咸菜，馅料颜色更是黄色的，口味也不同。”

9月19日，现代快报刊登10月举办“2015南京包子大会”消息后，受到南京众多餐饮店家的支持。这两天，又有一批包子店家前来报名，其中包括金陵饭店、圣和府邸酒店、本土连锁包子店青露馒头，以及鼓楼微讯推荐的老字号马祥兴和狮子楼。他们要带着各自的特色包子，亮相南京首届包子大会。

与此同时，吃货网友们也开启了包子话题讨论会。为什么有些菜包馅是翠绿的，有些则是发黄的？还有网友请教说，自己动手做菜包，要怎么做才能保持馅料翠绿？昨天，现代快报记者探访了南京几家包子铺，请白案大厨们为大家韶韶，他们调制菜包馅料的“别别窍”。

现代快报记者 仲茜

秘笈

夏季做菜包，要多放点糖

要是自己动手做菜包，如何才能保持馅料翠绿又好吃呢？昨天，现代快报记者向绿柳居白案厨师长宋晨讨教了一番。

说起绿柳居的蔬菜包，很多老南京人都赞不绝口。“他家菜包菜多，绿绿的，又香又甜，好吃，我们买了好多年了。”头发花白的付奶奶说，她隔两天就要来排队买菜包。宋晨告诉记者，为了保证包子质量和数量，门店8位白案师傅轮班倒，店里发面、和面、调馅料、蒸包子连续不断。

宋晨也是一位行走白案江湖21年的高手，在绿柳居工作15年了，如今是绿柳居蔬菜包的最后调味者。“首先选料很重要，秋冬季一定是选南京本土的矮

脚黄青菜，春夏季则多是上海青，再按配比加上干香菇丁、木耳丝、黄花菜丝、百香干丁、新笋丁、白芝麻。”

宋晨说，食材新鲜了，在制作工序上也要讲究。洗净的蔬菜过热水烫一遍后，迅速浸入冷水，挤干水分后下锅炒制调味。“每次批量不能太大，以免浸凉不充分，热气散不掉。”这一个步骤有效保证了菜馅料的鲜亮。

馅料调味时，一定要用菜油和纯正的芝麻油。“如果用猪油，荤味就抢了菜香。”多年的调味工作，宋晨还总结出一个“别别窍”，那就是夏天的馅料要多放点糖，冬天则少放。原因是夏季青菜带苦味，冬季青菜多甘甜。

活动

南京包子大会，邀你来参与

由现代快报主办的2015南京包子大会，将于10月中旬在狮子桥美食一条街隆重开幕。开幕当天将举办南京名优包子展销会以及消费者吃包子比赛。欢迎更多包子店，前来争霸包子大会。不论你是“老字号”，还是路边摊，只要你的包子美味好吃、有特色，就来报名吧。

同时，也欢迎广大读者、美食达人参与推荐、评比身边好吃的包子店。即日起，关注现代快报官方微博、微信，参与包子

大会相关互动活动，美味包子“奖不停”哦。

参与方式

1. 微信：

第一步：关注现代快报官方微信。

第二步：回复文字“包子+推荐店名+地址+姓名+电话”即可。

2. 热线：

请拨打快报热线96060，留下店名、地址、姓名、电话。

商务信息

广告刊登热线：
66069071
66069072
QQ:2724050545

车辆租赁

16行 价优。85606808

强强 车多价优。13376053933

求购汽车

急购 蓝牌小货。13182950570

单位 高价购厢式货车。52897708

求购 1辆蓝牌厢货。13813994275

高价购 3-9米货车。18105186138

求购 4米左右货车。13151577320

急购 3-9米货车。13851423339

卖菜购 3-8米货车。13584001411

求购 9.6米-13米货车。13914706543

求购摩托车

高购 宁、外摩、助。13913981277

转让汽车

转让 10年4月8米2格尔发18吨。

13770975712

转让工程机械

转让 装载机。15850616619

婚介交友

恩斯 白领婚介。84653091

梦之恋 婚介免费登记。68876689

遗失

遗失 南京归有光企业管理咨询有限公司发票联,发票代码:132011580630发票号码00280921,项目金额,服务费50000元正,声明作废。

遗失 徐永英两张碧桂园购房定金收据,号0043443,金额2万,号0043442,金额1万。声明作废。

遗失 周伟俊身份证 320121197510271913声明作废。

遗失 苏A178A2道路营运证正副本,证号13328466,声明作废。

遗失 南京市秦淮区杰扬图文设计工作室发票领购簿,声明作废。

遗失 戴昱身份证,320113196911031238,声明作废。

家教

南师 贫困生上门。84866126

名师 上门小、初、高。83358848

名师 小、初、高。13739180557

社会调查

永胜 清欠,十点,成付,法判未果。13851443889
成功 各种债权,债务纠纷,调查,找人,维权专业团队,成功付费。13062515482

南京女子 专业、婚变、取证、维权、支招。66062889

搜索 婚调,取证,维权,寻人。13451848090

起源 维权,清欠,找人,婚调,成功收费。13951837007

权森调查 婚调、维权、寻人。18136657007

新视野 15年经验, www.xsy007.com. 58904665

权威 专业10年婚调取证,清欠,维权,成功收费。18114486286

保密调查,全能、成付。57720255

销售

急售 外贸女靴五千双,一次性出售15元/双。花先生18651614171

招商

立到网络科技招加盟。13851873269 唐

寻求合作

寻求合作 物流公司配送,聘驾驶员。13327816813

寻求合作

有切实可行的好项目,寻求资金+人脉的合作,资金规模在10-100万之间。热线电话025-68020345

休闲礼仪

唯美 学生,模特。18751967131

丝媛 嫩模。13675132422

魅惑 15996343577

投资信息 **工商财务咨询**

热线:84519772,13770590631

鼎舜 注册,专业代账。

400-018-7008,83302912

石巧 快办,提供地址。(本地人)13951677170

奇迅 低费注册、代账。

13327717985

华雾 注册、代账。

13912906368

企顺 先办,后付。提供地

址,老牌公司。

13913931148

投资咨询

南京卡拉公司 金鹰:卡快现(商场消费);养卡垫资。

咨询 :15996229666

(320103600365693)

南京卡拉财务管理:快现、

垫还。咨询 18120115788

山西路(320121600690035)

及时雨金融

急用钱,垫资,快速贷款办卡,房车贵重物品质押。

15251898858

急用款 息低

(5千-5万)无抵押,无担保,南京人来就借。

咨询 :13912977537

南京快现投资管理有限公司:养卡,垫还,

办 POS 机。15996317038 新街口

(320103000176604)

正规贷款

无抵押,息低,当天下款。

5-100万 最低 1.5%

咨询 13401940682

电话 66023796

南京驰航投资公司:南京人急用款,无抵

押,来就借。13611581626 新街口

(320103558856756)

急用钱

无担保,无抵押

当即得款,最低 1.5%

咨询 :15366166622

南京发永借贷公司:卡快

现,垫还。13951877952 新街口(320103000251101)

秒放 急用款

凭身份证来就借,低息!当天放款。

资金雄厚 1-2000 万,无需抵押。车、房

贷、垫资过桥、公私金、办大额信卡

咨询 :13337818839 张经理