

# 西红柿草莓为啥没以前好吃?

现在,市场上出售的西红柿和草莓都不如传统品种的味道好。很多人为了失去这些口感纯正的优良品种而感到惋惜。可您知道现在的西红柿和草莓为什么不好吃了吗?

## 西红柿 为了好储存牺牲口味

从上世纪70年代起,在欧美市场上出售的西红柿就是一些颜色鲜艳、又硬又结实,而且失去了独特味道的产品。这是为了便于运输、储存和提高产量培育出来的新品种。随着超市的迅速发展,我国的种植者也引进了这样的新品种。

一般来说,味道好的西红柿一定是含糖量(葡萄糖和果糖)高和酸甜适中的品种。而产量高的西红柿植株不可能为果实提供足够的糖分,这是新品种西红柿失去了好味道的一个重要原因。为了确定影响西红柿口味的其他因素,美国佛罗里达大学的克里在实验田和温室里种植了152种不同大小、不同形状和不同颜色的老品种西红柿。他把这些老品种结出的果实和在超市购买的新品种西红柿切片,让170位志愿者仔细品尝。然后,克里要求他们按照质地、甜度、酸度、苦

涩味和味道进行评价,并排列出其喜欢每个品种的程度。实验结果证明,志愿者不仅喜欢含糖量高的西红柿,也喜欢含糖量低的西红柿。因此,含糖量的高低并不能完全解释人们对西红柿口味的喜好。在切西红柿和吃西红柿时,那些飘进鼻孔里的挥发性成分也会影响人们的味蕾。因此,克里又对西红柿的挥发性成分进行了3年的分析鉴定。他发现,在大量含有6个碳原子的挥发物中,只有挥发性中等的香叶醛是对西红柿口味起影响作用的关键成分。这个实验结果表明,香叶醛能改变西红柿的味道。与老品种相比,新品种西红柿里香叶醛和其他挥发性物质的含量都很低,这也是新品种西红柿口感不佳的重要原因。

## 草莓 外观漂亮的味道差

草莓是每年最早出现在市场上的水果。春节期间,草莓是馈赠亲友的佳品。草莓的漂亮颜色来自于花青素中的矢车菊色素和天竺葵色素。当草莓成熟后,其中的含糖量(果糖和葡萄糖约占80%)为6%~9%,由苹果酸、鞣花酸和大约88%柠

檬酸的组成配比使酸度降到最低。草莓的成熟过程是由植物生长素控制的。当植物生长素的量达到高峰时,草莓的细胞壁就会破裂,这使成熟的草莓变得甜而多汁。草莓中的矢车菊色素、天竺葵色素和丰富的维生素C都是优良的抗氧化剂。根据化学成分分析,味道好的草莓里含有超过350个挥发性的化合物。让草莓具有香味的成分为4-羟基-2,5-二甲基呋喃酮等。

在培育草莓新品种时,研究人员的目标是果形大、外观漂亮和抗病能力强。像西红柿一样,果形大、产量高又会使草莓里的糖含量降低。同时,按这些指标培育出的新品种会失去原有的一些好基因。因此,人工栽培品种结出的草莓味道不太好。野生草莓要比栽培草莓含有更多的香味成分和一些额外的成分。例如,在野生的草莓里还含有 $\alpha$ -蒎烯、 $\beta$ -月桂烯、乙酸桃金娘烯酯和桃金娘烯醇等成分。如果把人工栽培品种与野生品种进行杂交,培育出的植株就会结出味道更接近野生的小草莓。

(据《扬子晚报》)

## 周口市民最喜爱的饭店

### 订台热线

#### 周口百春永和豆浆

一店:八一大道南路 8685666  
二店:七一中路 8916666  
三店:育新街东路 8260111

#### 东云阁大酒家

周口店:周口迎宾大道 8686865  
项城店:项城市青年路 4322836

#### 北京酱骨头

地址:庆丰东路 8591888  
加盟电话:13525702088

#### 信阳私房菜

一店:文明南路 8363588  
二店:汉阳南路 8395855  
三店:汉阳中路 6191777

#### 周口农家大院

地址:中州大道南段 8390277

#### 峰基酒店

地址:七一东路峰基庄园东邻  
8102999 8103999

#### 中州君悦饭店

地址:文昌大道 8519966

#### 信阳人家

地址:汉阳路 8238986

#### 刘家老母鸡中式快餐

地址:人民路与大庆路交叉口 8226569

#### 粤海城

地址:中州大道 8394980

#### 粤海杂家菜

地址:汉阳中路 8238936 8236444

#### 粤海美食广场

地址:七一中路 8275115 8275116

#### 粤海如意坊

地址:莲花大道 8598566 8598599

#### 上海世家

地址:大庆中路 8266642 8266742

#### 老东乡开锅羊肉

地址:建安路(原光荣路)中段  
8635678

#### 越秀酒店

地址:七一中路 8223333 8233333

#### 越秀商务酒店

地址:八一大道北路 8568333

#### 皇家越秀

地址:周口大道 8819999 8853333

#### 九弟生蚝城

地址:汉阳中路 6129878

#### 鸿运大酒店

地址:五一路与交通路口路南  
8386166 6191266

#### 味道江湖火锅

地址:汉阳路 8599777

#### 锦绣江南酒店

地址:黄河东路 8318787

#### 怡景田园休闲农庄

地址:市南开发区 15603941116  
代驾电话:13803940018

#### 槐店王婆大虾

地址:文明路交通路口向北  
82米路东 电话:8539800

#### 宋氏姐妹土豆粉

地址:五一一路育新街交叉口  
加盟电话:13033945018

#### 小肥羊

地址:建安路中段(原光荣路)  
电话:8781998

#### 重庆刘一手火锅

地址:建安路中段(原光荣路)  
电话:7979777

#### 云南石锅鱼

地址:建安路中段(原光荣路)万  
果园隔壁  
电话:8526888/13523109000

#### 春香园食府

地址:七一一路与文明路交叉口南  
100米路东 8267683

#### 重庆沱江鱼府

地址:建安路南段(原光荣路)路西  
8271669 13323876526

欢迎更多饭店加盟本栏目  
咨询电话:8599376

## 手撕盘龙鳝



本期我们请来的是来自东云阁的杨乾园老师。杨乾园,东云阁高级烹饪技师,中国优秀青年厨师,河南省营养协会会员,曾获第三届东方美食大奖赛金奖,并荣获周口莲花杯金奖。代表作:手撕盘龙鳝、百年神仙鸡、月影珍珠鲍、谭府三鲜菇。

### 菜名:手撕盘龙鳝

主料:活鳝鱼 750 克

配料:干辣椒 50 克,四川花椒 50 克,葱段、姜丝少许,淀粉适量。

调料:盐 8 克,味精 10 克,鸡精 8 克,胡椒粉、白糖 3 克,辣椒油、麻油各 10 克。

制作流程:1.先把活鳝鱼用开水烫一下、洗

去身上粘液,不过,不要烫得过头,烫破了皮就不好看了。

2.用淀粉将其拌匀,净锅上火,放入色拉油。

3.将烧至 6 成热时,下入粘好淀粉的鳝鱼,炸至熟捞出。

4.净锅放入麻油、辣椒油各 8 克,下入花椒、干辣椒、姜丝煸炒出香。

5.再下入炸好的鳝鱼,下调料翻炒均匀。

6.加入葱段,淋麻油、辣椒油各 2 克后,出锅装盘。

### 口味标准:麻辣鲜香

制作要诀:把到处乱钻的黄鳝放在滚水里烫,这样一来不仅除去了黄鳝的腥臊味,烫死的黄鳝盘着身子,这个“盘”字特色就出来了。

大厨推荐:手撕盘龙鳝,外焦里嫩,麻辣鲜香,既是美食,又是药膳。

### 小贴士:

1.鳝鱼富含 DHA 和卵磷脂,它是构成人体各器官组织细胞膜的主要成分,而且是脑细胞不可缺少的营养。

2.鳝鱼特含降低血糖和调节血糖的“鳝鱼素”,且所含脂肪极少是糖尿病患者的理想食品。

3.鳝鱼含丰富维生素 A,能增进视力,促进皮肤的新陈代谢。

## 名厨教你学做菜

本栏目记者:杨华丽  
联系电话:15138290269



本栏目由周口市酒店餐饮协会和本报主办  
欢迎企业赞助协办

## ○最美味下酒菜○

### 槐花飘香

我又一次看到槐花了,就在刚才,就在我下班回家的途中,我忽然看到一个中年妇女推着一辆三轮车,车上摆满着槐花,那洁白的花朵,暗香浮动,一下子就吸引了我,将我带回到那难忘的童年。

我的童年与槐花有着密切的关系,那时的我还生活在乡下,日子过得异常艰苦,常常是吃了上顿没有下顿。我们家人口众多,虽然妈妈每天精打细算、节衣缩食,但日子依然过得捉襟见肘。记忆中,每当槐花盛开的季节,母亲总是一大早就上山,晚上回来时,带回满满一篮槐花,那洁白的花朵散发出醉人的芳香,弥漫着整个院落。母亲将槐花洗净,放在水中焯熟后,然后伴上一些玉米面,揉成团,放在锅内

蒸,大约 20 分钟后,一锅热气腾腾、香喷喷的槐花窝头就出炉了,我们兄弟 3 个总是围着锅台,争先恐后地用手抓着,狼吞虎咽地大吃起来。那时的我觉得槐花馒头是我吃过的最好吃的东西。在那个“一季槐花半年粮”的年代,母亲就是这样,每天天不亮就上山采槐花,蒸的、煮的、炒的、腌的,变着花样做给我们吃,那时,槐花成了我心中最难忘的美味,让我们度过了那艰苦的岁月。

父亲喜欢喝酒,槐花就成了他的下酒菜。夏天的夜晚,他将槐花在开水里焯熟后,撒上葱、姜、蒜等调料,再滴上几滴小磨油,倒上一杯酒,坐在槐树下,一边乘凉,一边品尝着美味,父亲抿一口酒,吃一口槐花菜,眯着眼睛,

满脸的陶醉,那神情仿佛吃到了珍馐佳肴,也许有了槐花的陪伴,父亲喝起酒来一口接着一口,丝毫感觉不到醉意。

如今,我离开了家乡已经很多年了,也很少看到那满山遍野的槐花,今天在这钢筋水泥浇筑的城市里,再一次看到槐花,除了惊喜,又多了一种亲切,那熟悉的香味、那洁白的花朵,再一次提醒着我,珍惜生活,不要忘记那段艰苦的岁月。

槐花飘香,那是家的味道。

(刘剑飞)



## 我最喜欢的下酒菜征文

菜?下酒菜的搭配技巧都有哪些?为了丰富大家的生活,本报特举办“我最喜爱的下酒菜”有奖征文活动。

1.要求:征文体裁以散文、记叙文及随笔为主,原创,字数在

800 字以内。

2.投稿方式:发送电子邮件

至 zkwbfbz@163.com,并注明姓名、联系方式及“最美味下酒菜”征文字样。

3.本报对所有来稿进行评定并择优在报纸上予以发表。

欢迎投稿,欢迎企业赞助