

周口美食
大搜索之二

小码头家常菜馆

辣炒海瓜子 香辣诱人

□记者 梁照曾

本报讯 辣炒海瓜子,您吃过吗?对!就是这道来自渔人码头的美食,是周口喜欢吃海鲜的吃货们一直难以忘怀的美食,其香辣鲜美的滋味,七八年来,吸引了广大食客们纷至沓来。

昨天,记者再次跟着食客们,光顾了周口汉阳路的渔人码头店。记者给吃货们提醒的是,“渔人码头”已经改名为小码头家常菜馆,店老板称,这是为了延续海鲜老馆子的风格,更能突显适宜大众消费的办店理念,但是酒店优雅的环境、美食品质、服务

质量不会变化,为了回报客户,部分新老菜品降价 30%。记者看到,这里的一切都还是原来的模样,感觉很温馨。

唠嗑间,这里的大厨朱师傅已经将美味烹制好,端上餐桌。粉丝们看到辣炒海瓜子,馋得眼睛都变绿了,拿起筷子,蠢蠢欲动。这道让无数食客心动的美食,外形斑斓,红色的辣椒、绿色的葱段、油亮的海瓜子,相拥成簇,香辣的味道,随之弥漫开来。吃海瓜子,用筷子夹一个,含在嘴里,先吮吸一口它外面的汁液,香咸麻辣之味透过舌头,回味悠长。由于海瓜子个小、油滑,要想夹

住,还真不是一件容易的事,每个食客都要经过练手的阶段。汁液被洗干净后,再用小竹签,将海瓜子的嫩肉,从它的壳中挑出来,在口中慢慢地嚼,香劲劲的、麻辣辣的、咸滋滋的,味道很醇厚。

这道美食,之所以受吃货们欢迎,是因为其味道独特,食材讲究。海瓜子来自辽东深海,在健康环保养生方面是其他地方菜所无法比拟的。另一方面,这道菜的价格不高,吃货们都能接受。除了辣炒海瓜子,再点几道码头馆的家常菜,喝着小酒,那种感觉真是赛似神仙。



○最美味下酒菜○

民间豆腐菜

嘉兴的菱角烧豆腐

南湖盛产菱角,当地家庭主妇常常就地取材,以其制作可口的水乡佳肴——菱角烧豆腐而拿手。

她们先用开水将 5 分见方的小豆腐块焯一下,再把菱肉切成 3 分厚的片,用 6



成热的菜子油煸炒,菱肉呈玉色时放豆腐、精盐、酱油、少量清水,烧滚。待菱肉与豆腐均入味时,就可放味精,稍调和就可起锅了。

此菜豆腐鲜嫩极了,而菱角又脆又清香。

烧这道菜时菱角不宜炒得太嫩,亦不宜炒得太老,以爽脆为准。

在我们周口,人们喝酒时几乎都要有下酒菜。这主要因为酒的主要成分是乙醇,进入人体在肝脏分解转化后才能排出体外,这样就会加重肝脏的负担。而下酒菜可以保肝,能减少酒对人体的伤害。说到喝酒必然会想到下酒菜,有好酒,再有合适的下酒菜搭配,方能喝得尽兴,吃得开心!酒桌上,你最喜欢哪些下酒

杭州的笋干煎豆腐

笋干煎豆腐,是杭州民间的家常佳肴。

若煎两块豆腐,只需 1 两嫩笋干。先把豆腐切成 6 分见方的豆腐块,用开水焯一下,再把嫩笋干切 3 分长的段,用半斤开水泡透至软嫩。另将番茄用开水烫一下,去皮、籽。用 6 成热的油将豆腐块略加煸炒,变微黄色时,即放入番茄、笋干及提前准备好的汁水,用旺火滚透。口尝笋干、番茄的鲜味进入豆腐时,放点味精,调味料,稍滚就熟了。

鲜嫩的豆腐饱含笋干的清香,笋干入口脆嫩,不亚鲜笋之美味。这道菜价廉物美,四季皆宜。要烧好这道菜,选择笋干极为重要,笋干应以淡黄色、肥嫩者为上品;青色、尚壮者次之;黑色细长者最差。

笋干要先切去根部老头,把嫩笋干用沸水发透,使鲜味溢出才能用来烧豆腐。

(小西)

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

广告