

“解家杯”河南民间拿手菜争霸赛成功举办

20多名厨师齐聚一堂赛厨艺

本报讯(记者 王培)美食是一座城市的名片,每个城市都有自己的特色美食。3月10日下午,一场寻找民间拿手菜的厨艺大比拼——“解家杯”河南民间拿手菜争霸赛漯河赛区比赛在郾城大酒店举行,我市20多名厨师齐聚一堂比厨艺、亮绝活,互相切磋、学习。

杂粮沫糊、土鸡蛋炒豆腐渣、郾城双味豆腐、手撕沙河泥鳅……比赛中,选手们展示出高超的技艺水平,本地食材经过选手们精妙烹饪与搭配,很快变成一盘盘色香味俱全的美味,当一道道菜品端上桌,评委们细细品味、频频点头。

菜品评分主要从色、香、味、形、器、选材、菜品文化7个方面进行综合考评,其中作品的地方代表性及所选用的地道食材成为重要评分依据。参赛的21名选手共分为5组,经过近三个小时激烈比拼,根据评委现场打分,最终选手王广涛凭借“芝麻开花节节高”夺冠,2名选手获得二等奖,6名选手获得三等奖。

比赛吸引了我市不少餐饮行业工作人员参与。我市清香饭店的负责人何林秀一边认真



色香味俱全的参赛菜肴。

本报记者 王培 摄

观看厨师们的比赛,一边和身边的人讨论着,“参加这样的比赛,大家可以多交流、学习,共同提高。”何林秀说。

“漯河特色美食众多,尤其是民间菜资源丰富,此次比赛漯河厨师们都积极参与,这40多道菜品是经过筛选最终选定参赛的。此次大赛的举办为漯河特色美食搭建了很好的推广、展示平台,也为省内各地市提供了广泛的交流机会与机遇。”市餐饮与饭店行业协会秘书长张肖阳说,“我们希望通过这样的比赛挖掘漯河本地特色美食,同时提高餐饮行

业工作人员的积极性,提升选手技艺水平,扩大行业交流,引领行业健康发展。”

根据争霸赛规则,前三名选手可直接晋级总决赛,届时各地市入围选手将通过技艺比拼,角逐争霸赛年度总冠军。

据了解,“解家杯”河南民间拿手菜争霸赛选拔赛覆盖全省18地市,分为豫北、豫西、豫东、豫南四个赛区,走进新乡、安阳、焦作、洛阳、三门峡等城市,通过选手比拼对垒,寻找河南地道美食、挖掘民间拿手菜,扩大行业交流,推动民间菜文化传播。



春季尝鲜 笋正好

春天的笋是最嫩的,无论哪种笋,揭去外面的硬壳,用刀尖在里面划一道口,两手反方向一搓,里头的几层壳也就下来了。鲜嫩美味,吃起来满是春天的味道。

剁椒春笋

主料:春笋适量。
辅料:葱,蒜,剁椒酱,盐。
做法:

- 1.葱、蒜切末备用。
- 2.笋切丝或片。
- 3.将切好的笋放滚水里焯一下,去掉涩味。
- 4.锅里放适量油,烧热后爆香蒜蓉。
- 5.放笋拌炒。



- 6.加入一勺剁椒酱,拌炒出香味。
- 7.加入少许盐提味,撒入葱花即可。

春笋焖鸡块

主料:三黄鸡半只,春笋。
辅料:姜,蒜瓣,青线椒,红辣椒,花椒,小米椒,盐,白糖,十三香,老抽,生抽,鸡精。

- 做法:**
- 1.春笋洗净,切块备用。
 - 2.青红椒切段。
 - 3.鸡肉焯水后洗净控水。
 - 4.锅烧热加入适量食用油,烧至六七成热放入鸡肉翻炒。
 - 5.鸡肉炒至金黄色,放入姜、蒜、花椒和小米椒炒出香味。
 - 6.放入春笋块翻炒均匀。
 - 7.调入一大勺老抽、一勺生



- 抽,翻炒均匀上色。
- 8.加入没过食材的清水,放入一大勺十三香、一小勺白糖。
- 9.盖上盖子大火煮沸,转中火20分钟。
- 10.放入青红辣椒翻炒均匀。
- 11.调入一勺盐、一小勺鸡精翻炒均匀即可。

春笋排骨汤

主料:春笋250克,排骨500克。
辅料:香菇50克,盐、白胡椒粉、枸杞各适量。

- 做法:**
- 1.排骨洗净用冷水浸泡30分钟,其间适时换水。再入煮锅焯水后捞出控水。
 - 2.大葱切段,姜切片。
 - 3.焯水后的排骨放入电饭煲。添加葱、姜、大料和适量水。
 - 4.电饭煲定时1小时。
 - 5.春笋和香菇洗净备用。



- 6.春笋切成稍微厚些的片,入煮锅煮10分钟后捞出控水。
- 7.排骨煮30分钟后将春笋和香菇入锅同煲。
- 8.煲至食材熟,加盐、白胡椒粉搅拌均匀后断电。
- 9.添加枸杞拌匀即可。

晚综

清新小菜柠檬凤爪 好吃又好做



做好的柠檬凤爪。

□文/图 本报记者 姚晓晓

凤爪的制作方法有很多种,不同的做法口味也不相同。市民秦女士制作的柠檬凤爪,酸爽之余还带着果汁的清香。3月11日上午,记者采访了秦女士。

秦女士告诉记者,制作这道菜,最好使用新鲜鸡爪,如果没有也可以用冷冻的。“鸡爪清洗干净后,斜刀一分为二,这样可以快速入味。”接着,加入没过鸡爪的清水,放入几片姜,煮至沸腾后转中火,煮8分钟至12分钟。“时间煮得越短越有嚼劲,可根据自己的喜好调整。在煮鸡爪的过程中可以准备一碗冷水,分三次倒入锅中,就像煮饺子一样,这样煮出来的鸡爪更Q

弹。待鸡爪煮熟浸泡到位后,捞出来沥干水分,放入酱汁内搅拌均匀。为了美观,秦女士又拿了一个小柠檬,切片去籽,拌入鸡爪内。

为了能让鸡爪浸泡入味,秦女士将鸡爪及料汁倒入保鲜袋内,然后把空气排出来,封口。“这样做类似真空包装,把袋子平铺放入冰箱,有空就翻面,一般头天腌制,第二天就可以吃了,腌得越久,色泽越透亮。”秦女士说。

小贴士

- 1.熬煮鸡爪时,切记不能时间太长,以免鸡爪软烂,没有嚼劲。
- 2.将煮好的鸡爪冲洗后,倒入盛有冰块的水中,这样鸡爪才会更Q弹爽口。



我家私房菜

侃出你的菜:15139550001

品品香

PINPIN TEA

福鼎白茶
品品香白茶体验中心

茶 · 健康 品 · 送礼 质 · 收藏

广告

免费品鉴地址: 崂山路王忠周胡辣汤对面 电话: 2926999