



品鉴信阳菜 “味”来你做主

“信阳菜首批特色菜肴工艺标准品鉴体验活动”启动啦

信阳消息 (记者 金培满) 昨日,记者从信阳菜推广工作领导小组办公室获悉,“信阳菜首批特色菜肴工艺标准品鉴体验活动”进行到了第二日,已推出信阳焖仔鸡和老鸭汤两道信阳特色菜,前来参与品鉴体验活动的食客已超 3000 余人。

本次为期一个月的品鉴信阳菜活动从 5 月 16 日开始,至 6 月 15 日结束。包括信阳焖仔鸡、老鸭汤、

旱鹅块、焖罐肉、大肠汤、清炖南湾鱼头、红焖甲鱼、腊肉焖鳝鱼、清炖牛肚棚和炕豆腐在内的首批 10 道信阳特色菜肴,将按照“每日一菜”的原则,分三轮持续推出,参与酒店将对每日前 10 桌进店消费客人实行免费品鉴,客人只需填写菜肴评价表,给出点评意见即可。

据悉,为进一步征集社会大众对信阳菜首批特色菜肴烹饪技艺的意见和建议,营造全民参与推

广信阳菜的浓厚氛围,此次活动采取政府主导、企业组织、大众参与的方式进行,活动由信阳市信阳菜推广工作领导小组办公室主办,信阳市餐饮与饭店行业协会承办。随着,信阳菜品鉴活动的全面展开,十道特色菜肴的文化故事挖掘、信阳菜品牌示范店和信阳菜产业化食材基地的标准制定、厨师培训等各项工作也将逐步推进。

每周一菜

信阳首批十大特色菜之一——老鸭汤



食材:选用当地散养的淮南麻鸭、青萝卜(也可根据季节选择瓠子、冬瓜、竹笋)、食盐、生姜、小葱若干

前期处理:宰杀活鸭,将鸭血收集到淡盐水中凝结;褪净鸭毛,开胸取出内脏,将鸭胴体、鸭心、鸭肝、鸭肫鸭肠整理、洗净,赋予其切配特性。铁锅加清水,放入鸭血,放置到中火上,煮 15 分钟捞出,切成 3cm×2cm×1cm 块状。取下鸭胴体上的头、脖、腿、爪,并将鸭脖切成 3cm 长段,鸭躯干剃成 4cm×3cm 块状,鸭肝一切 3 条,鸭肫切 4 块,解菊花刀,鸭肠剪段,扎成蝴蝶节。将青萝卜切滚刀块,姜拍松,小葱扎把。

制作:1.将鸭块、鸭外件(头、脖、腿、爪)和鸭内件(心、肝、肫、肠)下入冷水锅中,放置旺火上煮沸,焯烫 1 分钟捞起,放入清水中冲洗干净,沥水备用。

2.将鸭块、鸭外件、鸭内件、姜块、葱把下入砂罐,加入 2500g 山泉水,放置旺火上煮沸,改用小,撇去浮沫,炖至鸭肉七成熟时,加入山萝卜块、食盐,调用中火煮沸汤汁,即刻改用小,炖至萝卜酥软、鸭肉离骨,加入鸭血块煮沸,即可出锅。(小安)



鸡公山红之源



南湾湖生态酒 A6



乌龙特曲 700ml 珍品



白云边红五星

吃货们 想尝试异国风情的香肠吗?

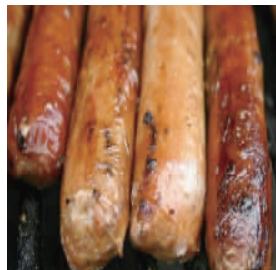
就是爱大口吃肉的你,想尝试下各种风味的香肠吗?一口咬下去,唇齿间尽是肉香……下面就带你了解下每个国家的风味香肠,保准让你胃口大开。

德国的香肠与它的啤酒一样出名,共有 1500 多种,对每一种香肠,德国人也保持着严谨作风,一定要详细标明里面添加的每种配料以及肥瘦肉的比例。

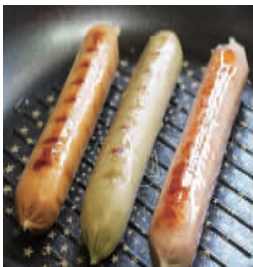


俄罗斯红肠

红肠原产于立陶宛,后来流行于俄罗斯一带,因煮熟后经过较长时间烟熏,有很浓重的烟熏味。红肠的淀粉含量较高,所以吃起来弹性较强。20 世纪初,传入黑龙江的齐齐哈尔和哈尔滨一带,如今,已成为哈尔滨的著名特产。



街头卖得最多的“烤肠”,最正宗的原料应该是台湾香肠。台湾香肠属于熟肠,体形短小,口味偏甜,它最显著的特点就是口感介于生肠与熟肠之间——细腻却又有弹性。



意大利萨拉米

萨拉米起源于意大利,在意大利语中意为“盐腌的肉”。流行于整个南欧地区。萨拉米肥肉含量非常高,风干后还要经过烟熏,不过在南欧,人们经常生吃它——切成薄片作为一餐的头盘前菜。(据新华网)



品牌自由 冠名

鸡公山酒业

鸡公山

中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919