



有种怀旧,叫食盒里的饭

日本料理起源于日本列岛,逐渐发展成为独具日本特色的菜肴。日本和食要求色自然、味鲜美、形多样、器精良,而且材料和调理法重视季节感。

虽然是面食,秉承日料的精神,同样在细节处是一丝不苟的。长野拉面、长野咖喱拉面、特色软骨面、海鲜拉面等,汤都是浓郁芬芳清雅,乳白色,还带着醇厚的骨头香。日本料理烹调的特色着重自然的原味,不容置疑的,是日本料理首要的精神。其烹调方式,十分细腻精致,从数小时慢火熬制的高汤、调味与烹调手法,均以保留食物的原味为前提。

日本料理的美味秘诀,基本上是以糖、醋、味精、酱油、柴鱼、昆布等为主要的调味料,除了品尝香味以外,味觉、触觉、视觉、嗅觉等亦不容忽视。这些在小食、寿司、定食等中都有体现。如各类寿司、叉烧炒饭、烤鳗鱼定食、牛肉石锅饭、秋



刀鱼等,原味的食材稍加烹煮,淋上恰到好处的柠檬汁,或是独门的秘制酱油,调一些鲜味,去一些腥味,又于浅白处着一抹深棕,高冷处着一色清亮,料理“黑白赤黄青”

五色齐全之后,还需考虑营养均衡。五种基本的调理法:切、煮、烤、蒸、炸一样不可少。到舌尖的是食,养眼的是色,愉悦的是性情。

(蒋心怡)

每周菜

信阳首批十大特色菜之六——

红焖甲鱼



甲鱼具有鸡、鹿、牛、羊、猪5种肉的美味,素有“美食五味肉”的美称。产于信阳潢川的甲鱼,因为肉质细嫩,腹色清白,裙厚上翘,营养丰富,自古以来就是风靡豫南一带的佳肴。

食材准备:甲鱼处理好很重要,先将甲鱼剃去头,清洗干净,再将甲鱼肉剃成均匀块状。把甲鱼肉倒入锅中,加水大火烧开,然后捞出去除杂质。

注意火候的把握:在热锅中加油烧热,倒入五花肉爆炒,加入葱段、姜块、干辣椒、八角、花椒翻炒,等待散出浓郁香味,加入甲鱼肉。甲鱼肉小火炒香后,倒进猪腿骨熬制的高汤,烹入料酒,添加生抽等调料,然后用大火烧开,将甲鱼肉、五花肉捞出倒入砂锅中小火慢炖。

十五分钟后:十五分钟后,混合着调料香味的甲鱼肉浓香醇厚,这时就可以倒入铁锅里旺火收汁,待卤汁稠黏浓厚时,出锅即成。

营养价值:微微的辣味难掩甲鱼肉质的香鲜和裙边的嫩滑,盛一碗白米饭搭配浓稠的红烧甲鱼汤汁,口感鲜美而且浓而不腻,对味蕾绝对是种享受。龙潭大酒店的厨师景师傅告诉记者,除了味道鲜美外,甲鱼还含有蛋白质、脂肪、钙、铁等多种营养成分,是不可多得的滋补品。

黄色白酒都是陈年好酒吗?

白酒时间长了变黄了是酒友们有时会碰到的现象,有的朋友可能认为老酒就应该是黄的,颜色越黄口感越好。

其实,白酒颜色变黄是一个较为复杂的化学过程,这和酿酒原料、酿造工艺和储存时间都有关系。专家告诉我们,白酒变黄正常情况下应该是纯粮食酒或酱香型白酒容易出现这种现象,其次是兼香型白酒、浓香型白酒会出现变黄现象。而清香型白酒放的时间再长也不会出

现发黄现象,米香型白酒则不能出现变黄,如果出现了就是不合格产品。

理论上是这样解释白酒变黄现象:白酒在微生物的作用下会产生复杂的酵解与多糖反应,酒中的某些物质会发生呈色反应故而会呈微黄色,随着时间推移,黄色会越来越重。归纳一下,白酒变黄一般有三种原因:

一、储藏或酿造时候受高温影响;

二、存放的时间长了,酒精挥

发的影响;

三、跟铁类金属接触容易使酒变黄。

其实,同一品牌同一年份的白酒,变黄程度也不同,更有甚者,同一批次的白酒也可能出现泛黄的程度不同。

而色泽泛黄的白酒,喝起来口感柔和,不刺激,回味长,因此价格不菲。既然价格高,那么有些厂家也打起了歪主意,人工添加物质使得酒体变黄,故而抬高身价,蒙骗消费者牟取暴利。(据凤凰网)



鸡公山红之源



古井贡酒年份原浆



泸州老窖宴酒



郎牌特曲 T6

品牌自由 冠名

鸡公山酒业
JIGONGSHAN WINERY

鸡公山·粮液
中原好酒 信阳名片

服务热线:4006-376-919