

# 美食



“马上有什么？”

关注“启东日报”官方微信吧，  
有你想要的——**萌笑皆非**  
回复“轻松一刻”，  
看看给了你什么东东？

启东日报

微信扫描二维码或搜索

公众账号jsqdrb关注我们



2014年2月27日 星期四 联系电话:83128807 http://www.qidongnews.com 责任编辑:袁竞 沈美圆 组版:吴佳 校对:茅双双

## 美食从“打酱油”开始



酱油是在酱的基础上制造的调味品。东汉崔实的《四月民令》中提到的“清酱”就是酱油。后来，对酱油的称呼，还有豆酱、豉汁、酱汁、麦油、黑水、豆汁等。

## &lt;&lt;&lt;酱文化

一个西方美食家说：任何菜只要放了酱油，再炒一炒，尝起来都是中国菜的味道。酱油，成了中华美食的穴。中式菜肴，最大的特点就是色、香、味俱全，而色、香、味和什么有关呢？就是酱油，因为酱油取自酱，而酱是用大豆、小麦或麸皮发酵做成的，含有多种氨基酸、维生素和矿物质。原料中的糖分和氨基酸在加热过程中，会使菜味变得更浓、更香。

## &lt;&lt;&lt;什么时候放

一道家庭风味的菜品怎么才能炒出锅气，怎么才能炒出色香味，秘密不完全

靠着酱油，但酱油绝对起着决定性的作用。酱油，什么时候放，怎么个放法，才颜色诱人，又不会生咸？

“酱油枪在锅里的时候，才会出来那个香味。比如炝炒圆白菜，出锅前沿着锅边倒些酱油，跟你将酱油直接倒在菜上是两个味道，直接倒在菜上的，会有一股生酱油味，没有那种炝出来的鲜味。相反，若是红烧，酱油就不能在出锅前再倒，而要赶在炝锅时及时倒入，然后再放菜，这样酱油的颜色、香味才能体现。”专业厨师如是说。

## &lt;&lt;&lt;如何挑选

酱油是北方人民多年的惯称。“老抽”和“生抽”则是源自广东地区的习惯称呼。

抽是提取的意思，分两种，老抽中加入了焦糖色，颜色更深，生抽的色就浅一

些，但咸味比老抽要重一点。简单说，老抽用于提色，尤其适合肉类增色，生抽则用于提鲜。

另外，我们还可以看到一些和酱油颜色、包装都差不多的“酱汁”、“辣酱油”或者“调味汁”。它们和酱油是两码事，不执行酱油的国家标准，只是给菜肴增加鲜度的调味用品。至于“宴会酱油”，并不表明它的等级就高，而是指在酱油中加入了多种鲜味剂，鲜度非常高，适合宴会场合烹任使用。

需要注意的是，酱油的含盐量较高，除了调味，主要是为了防止变质。针对中餐的饮食习惯，不少酱油中添加了人体所需的微量元素，购买时应该根据自己的需要选购。

## &lt;&lt;&lt;新酱油的妙用

酱油虽然起源于中国，但世界上最大的酱油出口国却是日本。除了严格工艺造就的传统酱油，各式新型酱油也成为日本酱油的亮点：

1.药膳酱油 这是带有保健作用的家庭酱油。具有保质期长、使用方便等特点。它将灵芝、枸杞、紫苏叶、山楂、红枣、生姜等中药材分别浸泡在水中，经加压加热处理后，分别浓缩至含水率为35%~40%（重量百分比），制得中药材萃取液。将上述萃取液加入酱油中即可。

2.大蒜酱油 大蒜营养丰富，具有较高的药效，是人们喜爱的香辛料。大蒜含

有大蒜素，有降血压作用。大蒜的营养成分为蛋白质、脂肪、糖类及维生素A、B1、C等。大蒜酱油是将大蒜浸泡在酱油或酱醪中，萃取后借助过滤除去大蒜，制成大蒜酱油。本品具有较高的防腐力，即使加热也不会增色，香气较足，风味良好。

特别提醒：酱油瓶上标注的酿造和配制的区别在于工艺的不同，“酿造”酱油是以大豆、小麦或麸皮为原料，经微生物天然发酵制成的，工艺结束后添加一些调味剂。而“配制”酱油，是用50%以上的酿造酱油，另外添加了一些植物蛋白水解液和食品添加剂，但是含有致癌物氯丙醇，不宜使用。



### 晶莹粉蒸肉

材料：  
五花肉500克、蒸肉米粉70克  
调料：  
料酒1茶匙、玫瑰腐乳汁2汤匙、生抽2茶匙、味精1/4茶匙、白糖1茶匙、干荷叶半张、姜3片、清水30毫升

做法：

- 准备所需材料。
- 将五花肉切成约5毫米的大片。
- 放入姜片，调入料酒、腐乳汁、味精、白糖、生抽。
- 搅拌均匀后腌制20分钟。
- 将蒸肉米粉加入五花肉中，再加适量清水搅拌，让肉均匀地裹上米粉。
- 蒸笼里铺上荷叶，将肉摆放上去，或者直接摆放在盘中。
- 放在蒸锅里，大火蒸40分钟左右。
- 盛出，撒少许葱花装饰即可。



## 早春二月 品芦蒿



每到早春二月，我便会回味起春蔬上品——芦蒿，而想起它，一道“芦蒿炒臭干”便会唤醒心中的馋虫。“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”苏东坡的《惠崇春江晚景》诗让芦蒿名扬天下。

芦蒿是一种天生地长的野菜，散落在江滩和芦苇沙洲上。那时，正是芦蒿清纯多汁的二八年华，十天半月一怠慢，就是迟暮美人不堪看了。二月芦，三月蒿，四月五月当柴烧，“听说河豚新入市，蒌蒿荻笋急需拈”，就是咏叹芦蒿青春年华之不容耽搁。

芦蒿的吃法有很多，最具代表的

是芦蒿炒臭（香）干、芦蒿炒腊肉、冷拌芦蒿。母亲最爱做这道“芦蒿炒臭干”。她会坐在院中，将掐好的嫩芦蒿放进小篮子里，之所以不能用刀切，是因为怕染上铁腥气。然后，用水将其清洗干净，接下来，就开始炒菜了。用特有的硬质臭干，切丝和芦蒿一起炒制而成。只放一点油、盐，不需要其他调料，凭借油香与旺火，芦蒿的清香与臭干的臭味浑然一体，芦蒿因了臭干子的提携，吃到嘴里竟然是一种鲜而悠长的香。另如“芦蒿炒肉丝”，芦蒿经过冬天厚味滋补以后，更觉清鲜不腻，脆嫩味美。还有“冷拌芦蒿”，将芦蒿放在沸水里烫上数分钟，捞起后用干丝、盐、味精、香油等拌之即可。用芦蒿烧汤，荤、素皆宜，成汤后，飘起根根青绿的芦蒿，色、香、味俱佳。入冬的时候，可以挖掘芦蒿的根，白净肥脆，和芦蒿的香味一样，也是十分可口的乡蔬。

汪曾祺散文，将芦蒿的本味描述为“极清香”，“如坐在河边闻到新涨的春水的气味”，每看到此句，总会想起芦蒿那青翠欲滴的模样。《红楼梦》第六十一回燕儿吩咐柳家的“晴雯姐姐要吃芦蒿。荤的因不好才另叫你炒个面筋的，少搁油才好”，足以看出曹公是个美食大师。

张帮俊



金川黄金 NCHUAN GOLD

贵金属产品迈入  
个性化

定制时代



### 2014 “马到成功” 工艺银章

- 设计说明：正面图案：双马浮雕图案，“马”字书法体等图案。背面图案：彩色旗帜及汉字“马”。
- 著名熊猫纪念币设计师Rocky赵设计。
- 炫彩艺术防伪方式和印钞造币工艺雕刻、压制，采用德国进口设备和油墨彩印。

产品名称	成色	克重	规格	包装
马到成功工艺银章	Ag.999	30g	直径40mm	胶盒



### 2014年上市马年生肖金章

- 设计说明：正面图案：装饰性彩绘马造型，局部彩色印制。背面图案：儿童骑木马，镌有“马年快乐”、“马”字书法体、“2014”年份以及“甲午”字样。
- 上海造币有限公司设计制造，品质有保证。
- 发行量：1000枚

产品名称	成色	克重	规格	包装
上市马年生肖金章	Au.999	5盎司	直径60mm	花梨木



### 2014 “马到成功” 工艺银条

- 设计说明：正面图案：双马浮雕图案，“马”字书法体等图案。背面图案：彩色旗帜及汉字“马”。
- 著名熊猫纪念币设计师Rocky赵设计。
- 炫彩艺术防伪方式和印钞造币工艺雕刻、压制，采用德国进口设备和油墨彩印。

产品名称	成色	克重	规格	包装
马到成功工艺银条	Ag.999	30g	48*28mm	胶盒
马到成功工艺银条	Ag.999	50g	35*56mm	木盒
马到成功工艺银条	Ag.999	100g	54*85mm	木盒



### 2014年上市“一马当先”金条

- 设计说明：正面图案：一马当先，万马奔腾图。背面图案：由“一马当先”文字、云纹等组成。

● 上海造币有限公司设计制造，品质有保证。

产品名称	成色	克重	规格	包装
上市一马当先金条	Au.999	10g	30*13.5mm	纸盒
上市一马当先金条	Au.999	20g	48*21.6mm	纸盒
上市一马当先金条	Au.999	50g	60*27mm	花梨木
上市一马当先金条	Au.999	100g	72*32.4mm	花梨木



### 2014年乾隆八骏图银砖套装

- 设计说明：正面图案：郎世宁所做八骏图及乾隆印章。背面图案：乾隆八骏图，成色、克重等字样。

● 造币工艺雕刻、压制，采用德国进口设备和油墨彩印。

产品名称	成色	克重	规格	包装
2014年投资银条	Ag.999	125gx8	81*50mm	纸盒



### 2014年上市马年生肖金条

- 设计说明：正面图案：上海造币有限公司办公大楼。背面图案：奔马造型，镌有吴昌硕的篆书“马”等字样。

● 上海造币有限公司设计制造，品质有保证。

产品名称	成色	克重	规格	包装
上市马年生肖金条	Au.999	10g	30*13.5mm	纸盒
上市马年生肖金条	Au.999	20g	48*21.6mm	纸盒
上市马年生肖金条	Au.999	50g	60*27mm	花梨木
上市马年生肖金条	Au.999	100g	72*32.4mm	花梨木



### 2014年投资银条

- 门槛低廉，想投就投
- 原料精良，品质可靠
- 报价合理，公平公正
- 可买可卖，随时变现
- 外观精美，送礼佳品

产品终身回购、置换

产品名称	成色	克重	规格	包装
2014年投资银条	Ag.999	1000g	63*172mm	纸盒



### 2014年福禄喜财银章套装