

糯米肉丸 白里透红

在快节奏的现代生活中,人们追求的往往是简单、纯粹的美味,有时候,最不起眼的食材,经过巧手烹制,便成了餐桌上的佳肴。“包完粽子剩下多余的糯米,便随手做了糯米肉丸子,却意外收获了意想不到的美味。”市民刘女士说,这个美食不仅做法简单,而且口感软糯、味道鲜美。

“糯米提前泡至少两个小时,以确保其充分吸水膨胀,这样蒸出来的糯米会更加晶莹剔透。选稍微有点肥的猪肉,这样做出来的肉丸子不会太柴,口感更加鲜嫩多汁。”这道糯米肉丸也是刘女士第一次做,之前看过许多教程,一直没有机会,端午节前后糯米肉丸终于有了“出场”的时机。

“解冻后将肉切成薄片,再用刀剁成肉末。准备半截莲藕,先切成薄片,再剁成碎状,最后稍微剁细一点即可,将剁好的莲藕放入盘中备用。将肉末放入大碗中,加入莲藕丁,用葱姜水代替料酒,简单调味后,再加入一勺淀粉,用手边搅拌边抓打,直到肉末变得黏稠有弹性,随手抓一小坨肉馅,捏一捏不粘手就可以了。”糯米浸泡好后,刘女士将肉馅搓成小丸子,放在糯米中翻滚,使肉丸子表面沾满糯米。“糯米不要放太多,太多的话肉丸会太糯,少了则口感不够细腻。这个分量的拿捏,多做几次就能掌握了。”

白里透红的糯米丸子做好后粉嘟嘟的,每个肉丸子上放几粒枸杞作为装饰看起来更有食欲。此时,在锅中加入适量清水,放入蒸屉。水烧开后放入肉丸子,用大火蒸20分钟,蒸的时候火候很关键。“火太大,肉丸子容易散;火太小,蒸不熟。”刘女士说最佳的状态是肉丸子蒸得恰到好处,一口咬下去鲜嫩滑爽。时间到了后打开盖子,撒上小葱花点缀一下。蒸好的肉丸外糯里嫩,糯米和五花肉搭配起来,口腔获得了大大的满足感,这样的肉丸吃起来一个字:香。

糯米排骨 肉香清甜

伴着热气升腾,油润的糯米裹着排骨,浓郁的肉香和糯米的清香扑鼻而来,酥香软糯的排骨,咸鲜微辣中游离着一丝清甜,糯米排骨是粉蒸排骨的家常版,是初夏季节餐桌上的一种惬意和满足。

“想当初,我就是用这道糯米排骨征服了你妈。”佳佳的爸爸是南方人,拿手菜糯米排骨一直是节假日家里餐桌的主打。那份熟悉感,让全家人彼此找到了家的温暖。“作为糯米爱好者,我并不在意它的其他功能,只在乎一点,好吃就行。”在所有的糯米制品中,佳佳最青睐的就是这道糯米蒸排骨。这是糯米和动物油脂交融的代表之作,是很多肉食爱好者的不二之选,其制作门槛不高,但想做得油润而不腻,则难度不小。

爸爸告诉佳佳,排骨需选薄些的肋排,目的极为明确,为了更加入味。买回后,将肋排剁成小段,过水打焯,洗净杂质,去除血水,备盘待用。另一个主角糯米要提前一晚浸泡好,入冷藏室过夜,虽工序上有些繁杂,但口味绝对会给予烹者以回报的。糯米沥干水分后,生抽入味,老抽上色,蚝油提鲜,三管齐下后,淋些食用油,抓匀即可。排骨的料汁丰俭由人,不过切莫忘掉料酒与生姜,只有去腥的排骨,才是糯米的好拍档。调味完毕后,二者相混,以糯米包住排骨为佳,最后置入半干的荷叶中,起锅蒸制,急火猛蒸一小时,便可大快朵颐。

蒸汽的侍候,使得排骨和糯米充分相拥,肉的油脂沁入糯米,糯米的米香渗进排骨,颇有相互借力之意。荷叶的清新也在一旁佐助二者,让人闻着,就欲罢不能,只得举箸相向。插起筷子排骨,便知味如何。糯米软烂油润,口感滑而细腻,嘴一抿就进肚了。排骨喷香,既有撕咬的快感,又有一股糯香。二者各具锋芒,却并不争不抢,糯米在口中回味,排骨就着荷叶的清香,如沐一阵夏日清风,温润、舒适,且不腻。



糯米肉丸



糯米排骨



糯米蜜藕



糯米醪糟

粽香有余韵

「糯叽叽」登场

端午的喧嚷已过,粽香余韵依旧,糯米依然在南北方小吃或正餐中,贡献其美妙滋味。糯米的食用场景很多元,要是从头捋到尾,估计几天几夜都说不完。北方有甑糕,在枣和蜜豆的加持下,甜美温润,绵密可口。南方的糯米美食更是不胜枚举,有武汉过早的明星产品豆皮,咸鲜,韧劲十足;“山城”的火锅甜品伴侣红糖糍粑,软糯粘牙,乐趣横生。风靡江南的粢饭团里,糯米更是呼朋引伴,与咸蛋黄、肉松、油条、榨菜等食材卷拢于一体,营养与味道兼具。所以,初夏不只有粽子飘香,还有很多“糯叽叽”将味蕾与情感黏在一起。



如果你是一位热爱烹饪的美食家,或是愿意四处发掘美食的探店达人,请扫码入群加入我们,一起互动起来,探索美食世界!

本版撰稿摄影

观海新闻/青岛早报记者 钟尚善

糯米蜜藕 劲脆之后是软糯

糯米可塑性奇高,诸多制品中,甜口居多,大部分人偏爱的就是流行于江浙一带的桂花糯米藕了。同糯米蒸排骨一样,这餐食也是有机结合的产物。它融合了莲藕的鲜脆和糯米的甜润,绝对是冷餐甜菜中当仁不让的佼佼者。

“我初次吃这道菜是在苏州,当时因为不知道要点什么菜犹豫了很久,正为冷餐发愁时,老板看了看犹豫不定的我,然后直接把菜谱往桌面上一扣,颇自信地说,就桂花糯米藕吧,来这儿,没人不吃这个。”如今在万达CBD附近经营一家糯米藕小吃店的林女士回忆,没一会儿,一股清甜的香气就飘上桌了,它带着江南水系中的明媚和清爽,“那感觉,我至今难忘。”

藕片塞满糯米,泛着亮光的蜜汁和清丽的桂花,光是卖相,就足以令人臣服,甘心做它的舌尖俘虏。吃起来更绝了,藕的外部脆生生的,仍旧有咀嚼快感,而内部被糯米软化,口感十分绵密。镶嵌其中的糯米被蜜汁锻造得尽是清甜,甘香温润,一片一片下去,盘子很快就空掉了。

回忆完过去,林女士的思绪又回到现在,说起这些年如何将糯米藕做得像初见时那般惊艳。林女士分享起这道菜的诀窍:“藕要买粗短的那种,藕孔内必须洁净。此外,糯米不要事先泡,这样煮出来才会紧实。煮藕时,也先别加糖,否则米易烂。”似这桂花糯米藕,劲脆其外,软糯其心,甜滋滋的,让人回味无穷。

糯米醪糟 清甜口味微醺迷人

甜咸之外,糯米还有另外一种归宿,酿酒。这条路径延续上千年,不知润泽了多少偏好酒饮的食客。糯米营造出的佳酿,甘甜而清香,隐隐还散着稻谷的馥郁芬芳。当然,这也欺骗了许多初饮之人,清甜的米酒,一口接上一口,几杯下肚,人便微醺。

黄女士老家在安徽,总忘不了家乡餐桌上的那一碗温热糯米醪糟,如今来到青岛,讲起醪糟的奥妙,她说得头头是道。“发酵好的酒保留了糯米的原汁原味,也集合了稻谷的营养物质,所以不仅口味好,而且补身子。”黄女士说,这糯米醪糟,热时喝,满头发汗;凉着喝,惬意清爽。从前在家里喝,管够,喝到撑,不过如今在外,在饭店叫上一小壶,价格还不便宜。

醪糟是糯米和酒的另一种结合方式,浓醇的米香和悠然的酒香融为一体,潜入各地。西北菜里,甜品头牌是鸡蛋牛奶醪糟,当中的牛奶香浓,鸡蛋嫩滑,醪糟沁香,混着芝麻的醇厚,果脯的酸甜,热乎乎地饮上一碗,畅快慰帖,舒适至极。在宁波菜馆里,醪糟同小圆子共处一锅,所谓原汤化原食,小圆子软弹甜香,醪糟酒香迷人,一齐发力,又软又韧,绵长四溢,一碗接续一碗。

从饭食,到酒酿,糯米简直是无处不在。口味上,它咸甜皆可,功用上,它令人称奇。将粽子的咸甜之争暂抛脑后,专心地享受糯米的甜腻和亲密吧,无论它的搭档是排骨,是肉馅,是红豆,还是米酒,只要裹上糯米,那都是值得珍视的人间至味。