



十一长假

寻味大长垣

本报记者 朱颖江

“时光悠悠,岁月如梭,转眼又快到十一长假了。在这美好的日子里,我们或许会选择与家人团聚,共享天伦之乐;或许会踏上旅途,领略祖国的大好河山;又或许会沉浸在丰富多彩的文化活动中,感受祖国博大精深的文化底蕴。对于众多美食爱好者来说,十一长假也是探寻各地特色美食、品味美食文化的绝佳时机。

在十一长假即将到来之际,记者走进大长垣工业路店、大长垣焦东店、大长垣新丰一街店,为大家打探各种风味的美食。这3个店装修风格不同,其美食也各有特色。大长垣工业路店首推的十大必点菜分别是烤鸭、鱼头捞油条、梅干菜烧肉、豫北小公鸡、烤味羊排、红烧黄河大鲤鱼、纯手工打制生汙丸子、豉椒花腩、五香猪手、肉丝盖顶;大长垣新丰一街店的十大必点菜是烤鸭、青椒酱鱼头、梅干菜烧肉、鲍汁煨花胶、烤味羊排、红烧大鲤鱼、葱烧海参、五香猪手、肉丝盖顶、生汉丸子;大长垣焦东店的十大必点菜是烤鸭、功夫芦花鸡、铁棍山药酒香肉、脆皮油爆大虾、金牌手撕乳牛腿、红烧黄河大鲤鱼、膏蟹烧年糕、长垣肉丝带底、生汉丸子、五香猪手。

这些必点菜之所以被大家喜欢,一是食材新鲜,每一道菜肴所选用的食材皆是经过精挑细选,从田间地头、江河湖海直达厨房,最大程度地保留了其原汁原味和丰富的营养成分,为美味奠定了坚实的基础。二是制作工艺考究,传承着古老而独特的烹饪技法,又融入了现代的创新元素,火候的精准掌控、调味的恰到好处、刀工的细腻精湛,无不展现出对美食的极致追求。三是文化内涵深厚,这些菜品不仅是满足口腹之欲的食物,还承载着悠久的历史文化和地域特色。每一道菜都有其独特的故事和渊源,凝聚着当地人民的智慧和情感。

大长垣的烤鸭采用明炉烤制,色泽金黄、油亮酥脆。烤鸭严格甄选食材,原只现烤,块块鸭片酥脆无比。片皮鸭闪烁着红亮的油光,十分诱人。看着师傅手起刀落,麻利地将鸭皮片好,肚子里的馋虫早已按捺不住,皮酥肉嫩,在口腔中随饼皮一起下肚,丝毫不觉得油腻。这道烤鸭不仅是一道美食,更是一种艺术享受。

鱼头捞油条是另一道别具风味的特色菜。一吃鱼划水,鲜嫩软滑,适合老人和孩子;二吃鱼唇,胶质丰富,爱美女士之选;三吃鱼眼,营养丰富,吃货们的最爱;四吃鱼脑,富含脑黄金,口感爽滑;五吃鱼肉,高蛋白,健康又美味;六吃捞油条,现炸的油条外酥内软,饱吸汤汁。一口油条,一口鲜嫩的鱼头肉,带来独特的味觉体验,展现了大长垣对美食的创新与融合。

梅干菜烧肉是一道充满浓郁乡土气息的佳肴。梅干菜经过晾晒、腌制等多道工序,散发出独特的香气。它与肥瘦相间的五花肉一同烧制,五花肉的油脂滋润了梅干菜,使其更加柔软、入味;而梅干菜又吸收了肉的油腻,使肉变得肥而不腻,口感醇厚。烧好的梅干菜烧肉色泽红亮,香气扑鼻,吃起来肉质软烂、梅干菜咸香可口,每一口都充满了

家的味道,让人感受到大长垣美食背后的淳朴与温暖。

豫北小公鸡,以其鲜嫩的口感和独特的调味备受食客的喜爱。选用当地优质小公鸡,鸡肉鲜嫩紧实,富有弹性。经过独特的烹饪工艺,鸡肉被烧得入味十足,香味四溢。调料的搭配恰到好处,既突出了鸡肉的鲜美,又增添了丰富的口感层次。这道菜体现了大长垣对本地食材的巧妙运用,展现了地方特色美食的独特魅力。

红烧黄河大鲤鱼,是大长垣的一道经典名菜。黄河大鲤鱼肉质鲜嫩,营养丰富。厨师先将鲤鱼炸至金黄,然后加入各种调料和高汤进行红烧。烧好的鲤鱼色泽红亮,鱼身完整,造型美观。鱼肉鲜嫩入味,汤汁浓郁醇厚,味道鲜美至极。

纯手工打制生汉丸子,是大长垣美食中的一颗璀璨明珠。丸子选用新鲜的土猪肉,经过手工反复捶打,使其变得更加有弹性和嚼劲。将丸子放入开水中煮熟,捞出后放入精心调制的汤中。丸子口感鲜嫩爽滑,汤鲜味美,营养丰富。这道纯手工打制的生汉丸子体现了大长垣美食对传统工艺的传承和坚持。

五香猪手,一道让人垂涎欲滴的美味佳肴。猪手经过精心处理后,用多种香料进行卤制。卤制后的猪手晶莹剔透,入口有嚼劲,让人回味无穷。吃五香猪手不仅是一种味觉享受,还具有一定的美容养颜功效,深受食客们喜爱。

豉椒花腩,将花腩肉的鲜嫩与豉椒的香辣完美结合。花腩肉切成薄片,经过腌制后,放入锅中煎至两面金黄,然后加入豆豉和青椒一起炒制。豆豉的香味和青椒的辣味相互融合,渗透到花腩肉中。炒好的豉椒花腩色泽香味俱佳,花腩肉外酥里嫩,豉香浓郁,辣味适中,是一道非常下饭的佳肴。

肉丝盖顶(肉丝带底),是长垣十大名菜,也是河南名菜、中国名菜,极具地方特色,在长垣流传数百年。2014年6月,河南省地方标准《长垣烹饪技艺肉丝带底》通过河南省质量技术监督局批准。肉丝盖顶展示了长垣悠久的烹饪文化和高超的烹饪技艺,大长垣饭店更是专注制作20年,选用生态土猪的里脊肉,使用传统技艺现场制作纯绿豆粉皮。此菜集冷、热、荤、素于一体,粉皮吸收炒肉丝的汤汁,肉丝的热度烘香了粉皮中的麻酱、蒜泥,入口酸、辣、冲、爽、柔、弹、滑。

青椒酱鱼头,以其独特的风味吸引着众多食客。鱼头鲜嫩肥美,搭配上特制的青椒酱,味道鲜辣可口。青椒酱的独特风味为鱼头增添了一抹清新的辣味,使其更加开胃诱人。在烹饪过程中,鱼头充分吸收了青椒酱的味道,鱼肉鲜嫩多汁,与青椒的香味相互交融,让人回味无穷。

鲍汁煨花胶,是一道营养丰富、口感醇厚的高档菜品。花胶富含胶原蛋白,具有滋补养颜的功效。将花胶用鲍汁精心煨

制,鲍汁的浓郁香味渗透到花胶中,使花胶变得软糯入味。煨好的花胶色泽金黄,口感醇厚,鲍汁的鲜美与花胶的软糯相得益彰,每一口都充满了奢华的享受。

烤味羊排,是大长垣美食中一道特色烧烤菜品。选用优质的羊排,经过腌制后,放入烤炉中烤制。烤至羊排表面金黄酥脆,内部鲜嫩多汁。羊排的香味在烤制过程中充分散发出来,让人闻之垂涎欲滴。吃烤味羊排时,可以直接用手拿着啃,感受那外酥里嫩的口感和浓郁的羊肉香味,体验一种豪爽的美食享受。

葱烧海参,一道经典的鲁菜,在大长垣被演绎得淋漓尽致。海参肉质鲜嫩,营养丰富。将海参和大葱一起烧制,大葱的香味融入到海参中,使海参更加鲜美可口。葱烧海参的汤汁浓郁醇厚,色泽红亮,海参软糯滑嫩,葱段香甜可口。这道菜不仅口感绝佳,还具有很高的营养价值,是一道深受食客喜爱的滋补佳肴。

功夫芦花鸡,以其独特的烹饪工艺和鲜美的口感而闻名。芦花鸡是一种优质的土鸡品种,肉质鲜嫩,口感醇厚。厨师采用独特的烹饪技法,将芦花鸡烧得入味十足,鸡肉鲜嫩多汁,香味四溢。这道菜体现了大长垣美食对食材品质的严格要求和对烹饪技艺的精益求精。

铁棍山药酒香肉,将铁棍山药的营养价值与酒香肉的美味完美结合。铁棍山药口感细腻,营养丰富,具有健脾益胃的功效。酒香肉选用肥瘦相间的五花肉,经过烧制后,肉香与酒香相互融合,味道醇厚。将铁棍山药和酒香肉一起烹制,山药吸收了肉的汤汁,变得更加美味可口;酒香肉也因为山药的搭配,变得不那么油腻。这道菜是一道营养与美味兼具的佳肴,深受食客们的喜爱。

脆皮油爆大虾,是一道色香味俱佳的海鲜菜品。选用新鲜的大虾,去除虾线后,裹上面糊放入油锅中炸至金黄酥脆。大虾的外皮酥脆可口,虾肉鲜嫩多汁。在炒制过程中,加入适量的调料和香料,使其味道更加鲜美。

金牌手撕乳牛腿,一道极具特色的肉类菜品。乳牛腿经过特殊处理后,放入烤箱中烤至外皮金黄酥脆,内部肉质鲜嫩多汁。

膏蟹烧年糕,是一道鲜美的海鲜与传统年糕相结合的佳肴。选用肥美的膏蟹,蟹膏丰富,肉质鲜嫩。年糕则软糯有嚼劲,将膏蟹和年糕一起烧制,蟹的鲜味融入到年糕中,使年糕变得更加美味可口。同时,年糕也吸收了蟹的汤汁,变得更加软糯入味。这道菜口感丰富,既有膏蟹的鲜美,又有年糕的软糯,是一道深受食客喜爱的特色美食。

左图 肉丝盖顶。

本报记者 朱颖江 摄

