

七夕美食制造中式浪漫



资料图片

中式点心受追捧

记者在城东一家酒店了解到,一种用心形做成的点心“焦糖蛋奶布丁”很受食客欢迎。

食客林先生告诉记者,以前送恋人礼物,经常是在饼屋选择一款精美的小蛋糕,而今年七夕节,打算一改以前的做法,到中餐厅为自己的恋人选一款精美的中式点心。

喜欢异国风味菜的廖小姐告诉记者,平时很少去寻找一些异国风味美食,今年情人节想制造一点浪漫气氛,打算和男朋友一起去日式美食馆寻找美食。

主城区一家星级酒店西餐部的陈厨师介绍,这个星期恰逢中国传统情人节,到时将会为食客推介一两款与爱情有关的菜式,比如比翼双飞、花之恋、鹅肝香芋酥等,以满足食客的需要。

拼盘制作精美

一道鲜美佳肴的制作,有赖于各个环节间有条不紊的协作,粤菜在配料、刀工、火候、烹饪时间、起锅、包尾、器皿、上菜方式等诸多环节都有着非常严格的要求。

城西一家粤菜馆的大厨说,粤菜拼盘的制作,必须注意配料的选择,以达到造型美观、口味丰富的效果,一道好的拼盘,不仅是一盘佳肴,更是一件艺术品,让人赏心悦目,胃口大开。冰镇拼盘给夏天的食客带来了冰爽的感觉。中式拼盘很适合希望在酒店过节的食客。



悦目,胃口大开。冰镇拼盘给夏天的食客带来了冰爽的感觉。中式拼盘很适合希望在酒店过节的食客。

“红粉佳人”赠佳人

按照传统习惯,过节往往有美酒助兴。“红粉佳人”这款鸡尾酒卖相与名字一样好。调制红粉佳人时,需要的基酒是哥顿毡和君度橙酒,辅助的材料有鸡蛋清、石榴汁、柠檬汁。调制时蛋清可少不了,因为它可以让酒汁变得柔滑如丝绸。柠檬汁也显

得尤为重要,它可以去除鸡蛋清的腥味,使得口感更加美妙。

鸡尾酒讲究的是酒要急速冷却,酒料加冰后急速摇匀,直至起泡就可倒入鸡尾酒杯中,一款“赏心悦目”的美酒让女人一看就倾心。酒体娇红欲滴,酸甜可口。

家宴拴住恋人胃

追求新意的恋人们不妨亲自动手做顿美好的晚餐,将自己的爱融入美食中。

读者贺小姐打算为恋人做一款“心有所属”。首先是嫩豆腐以心形模具刻出造型,然后在中央用小刀挖出部分豆腐以便放馅;将韭菜切碎、火腿切碎粒,分别放入两块豆腐内装盘;加水起锅,



水开后豆腐上盘蒸约7分钟取出;最后将番茄汁加少许盐,以生粉勾芡淋在蒸好的豆腐上。

七夕食俗



七夕时令美食巧果

每当农历七月初七之夜,一家人坐在庭院纳凉,仰望夜空,繁星璀璨,老祖母常会指着两颗明亮的星星给孩子讲古老的牛郎和织女的故事。

每逢七夕,古代年轻妇女都要结扎彩色丝线,穿很细的针,在庭院中陈放着瓜果,向织女乞求智巧,并希望晚间有蜘蛛(喜子)在瓜果上结网,表明织女已降临。古时在七夕还有宴饮之风,在庭中设香案果酒,令女郎瞻斗列拜,乞巧于牛郎织女,找到如意郎君。

七夕的应季食品,以巧果最为出名。巧果又名“乞巧果子”,款式极多。《东京梦华录》中称之为“果食花样”,图样则有捺香、方胜等。宋朝时,市街上已有七夕巧果出售。

若购买一斤巧果,其中还会有一对身披战甲,如门神的人偶,号称“果食将军”。巧果的做法是:

先将白糖放在锅中熔为糖浆,然后和入面粉、芝麻,拌匀后摊在案上擀薄,晾凉后用刀切为长方形,最后折为梭形面巧胚,入油炸至金黄即成。手巧的女子,还会捏塑出各种与七夕传说有关的花样。此外,乞巧时用的瓜果也可有多种变化。或将瓜果雕成奇花异鸟,或在瓜皮表面浮雕图案,称为“花瓜”。

巧果及花瓜是最普通的七夕食品。而在历史上各朝代则另有不同的食俗。例如魏朝流行于七夕设汤饼。唐朝的节日食品包括七夕进研饼,并定七夕为晒书节,三省六部以下,各赐金若干,以备宴席之用,称为“晒书会”。七夕同时也是适宜配药的日子。据说一种以松柏为药材的秘方,这种神奇的药丸以七月初七的露水调配合成,服一丸可延长十年的寿命,服二丸可延二十年。

本版整理 黄建军

世纪缘08第二届江鲜美食节隆重开幕

(8.1~8.31)

5月世纪缘成功举办了08第一届江鲜美食节,受到广大食客的欢迎,08第二届江鲜美食节又拉开帷幕,世纪缘餐饮连锁赴扬中、靖江高薪聘请了一批技术精湛的专业江鲜大厨,期间有几十种江鱼及特色江鲜菜肴推出,并且有惊人的百万元惠客活动;为了保障江鱼品质和进货价格,世纪缘派出了16人的采购组常驻扬中、靖江组织货源。

光华门店

新街口店

所有江鲜 **5折** 进香河店 **7折**

金色世纪缘

三山街店

金色世纪缘同时举办龙虾广场纳凉美食节

(每晚18:00—凌晨2:00)
金色世纪缘广场

逛美丽白龙广场 纳清凉湖风 观碧波湖景
赏迷人夜色 尝美味龙虾 享闲适夜生活



喝啤酒 吃龙虾 看奥运

金色世纪缘 电话: 84689988 地址: 百家湖广场

进香河店 电话: 86977888 地址: 进香河20号

三山街店 电话: 52202536 地址: 升州路23号

光华门店 电话: 84489799 地址: 御道街89号

新街口店 电话: 84529210 地址: 大光明广场四楼