



罐罐吃出欢乐 串串拉近距离

成都小郡肝罐罐串串让寂寞也狂欢



记者 杜培清 摄影 毛亚轩 视频 赵志志

相比火锅总会吃出一身味道,冒菜和麻辣烫又不够味,串串香既有火锅的麻辣过瘾,又有麻辣烫和冒菜的方便快捷,无疑是爱辣人士的最佳选择。循着香气,我们来到了潜山商业街原大洋百货旁的川

味记成都小郡肝罐罐串串咸宁直营店。

十来张古色古香的木桌配上长条凳,木制的酒架隔出两排空间,啤酒伸手可及,角落里点缀着绿植,让人感觉清爽大气。4个干干净净的冷冻柜里放满了荤菜、丸子、蔬菜和海鲜,目测有60多种菜品,无论你怎么嘴刁,总有50种任你选。

贯穿罐罐串串的秘密

秘制的锅底在黑砂罐中加热后,沸腾翻滚的红汤和清汤让人看着就直流口水。

店里的女掌勺张进庭介绍说,黑砂罐可以使锅内的汤汁长时间地保持微微沸腾的状态,让食材不会因高温急煮失去脆嫩的口感,还可以防止淀粉含量重的食材巴锅,让浸入汤中的串串能慢慢地吸收红油的精华。而且,客人坐在罐子旁边涮菜边吃,不沾味儿,不熏脸。

一锅精彩的汤底,就是串串的灵魂。成都小郡肝罐罐串串咸宁直营店里的胡椒、辣椒、花椒、香料等全部都是成都发过来的,油碟用油都是易拉罐包装好的高品质香油,锅底是经过反复试验后调制出的富有层次感的油亮爽辣牛油锅底。所有调料都属纯天然,涮出的串串虽香辣酣畅,却不会引起上火与燥腻。

在调味区,张进庭挥手打油碟,只听一阵悦耳的叮当声,蒜蓉、小米辣、葱、香葱、花生碎已打进油碟,再滴上醋、酱油,淋上特制香油,眨眼间,一碗红黄绿相间、香气扑鼻的油碟就呈现在眼前。干碟则由黄豆粉、辣椒面、花生碎、蚝油和葱组成,看着就让人食欲大开。

味美但数签签难

说话间,张进庭已把选好的一大把竹签穿好的串串竖起来,浸进锅底中煮,然后用一只搪瓷盅扣在竹签顶部,一大把串串妥妥地扎在锅中,均匀受热,香气扑鼻。

串串煮3分钟左右就可以吃了,

时间短了没熟,时间久了食材会老。稍煮片刻,我们迫不及待地取出一串鸭舌,蘸一蘸精心调制的香油碟,一口咬下去,麻辣鲜香,韧脆适中,瞬间让味蕾得到极大满足。

掌中宝胶质粘稠,柔软有弹性,上座率非常高;培根片卷着金针菇,好吃不油腻,妹子们吃得不要手。

大刀腰花和大刀牛肉是镇店之宝,把大刀腰花浸在锅里烫三分钟,再沾上干碟,口感香辣细嫩,入口化渣;

大刀牛肉很有嚼劲,裹着浓郁的汤底,越嚼越香!

猪脑花咸鲜又没有腥味,是不能错过的美味!

罐罐串串之难,难在数签签。一不小心,身边的签筒里已经插了一大把撸过的竹签了!

心传就是用心传承

“我的舅舅从小就喜欢下厨做饭的,17岁的时候就出远门拜师学艺,然后创办了川味记。或许是受他影响吧,我从小也喜欢厨艺。前年去舅舅开的成都小郡肝罐罐串串店吃过美味的串串后,我就想跟着他学做,把家乡的美食分享给更多的人。”为此,这位地道的四川妹子辞去了在家乡宜宾的幼教工作,跟舅舅学艺。

虽有舅舅的口耳相传,但要心领神会,还需自身不断地实践和磨炼。在舅舅店里学习的那半年,张进庭学技术、学管理,苦练刀工。大刀腰花要求摆盘是一盘丝,拎起来是一把刷,最难切。首先要将新鲜猪腰剖成两半,然后小心翼翼地切去中间的腺体,把

其中一片横向均匀片开,再纵向切成丝,最后装盘。

大刀牛肉切厚了不容易入味,影响口感;切薄了在码料时容易揉碎,装盘时不能成形,影响美观。为了追求菜品品相,张进庭的手没有少受过伤。

食材在穿签、装盘前的码味也很关键。料酒、花椒、生粉,辣椒粉和秘制红油之间的比例,码味时间的长短都需要长时间积累才能得知其中的秘密。“小郡肝就是鸽子肝,我们精选鸽子肝,去掉筋膜,再切成大小均匀的块,用胡椒、花椒、生粉、料酒、辣椒粉等码味,浸滯一段时间,等入味后再加入秘制的红油才可以入锅。”

“大刀牛肉、掌中宝、鸭郡等食材码料难,揉料需要力气,时间控制和调料比例都需要自己根据食客喜欢进行微调,操作起来很难。”张进庭对食材和调料如数家珍。

川味记成都小郡肝罐罐串串咸宁直营店进驻潜山商业街后,张进庭除了沿袭总店的菜品、保留传统的秘制配方和制作工艺,坚持做老味道外,还不断地开发新的菜品和口味,以适应咸宁人的口味。虽然今年2月才进入咸宁,但成都小郡肝罐罐串串在张进庭和合伙人的共同努力下,已经成功地抓住了一大批食客的胃,树立了良好的口碑。

一把串,串起了城市里的形单影只,一口热锅,拉近了人与人之间的距离。气温又回升到撸串的时节,忙了一天到了晚上,不妨约三五好友,到成都小郡肝罐罐串串撸点串,喝点酒,释放一下紧张的压力与疲惫。

这15条做菜小妙招,相信我,你肯定用的上!

日常生活中,我们经常会遇到一些小问题,但当你知道一些小技巧后,很多事都会变得省时省力!

1、柠檬放在微波炉里微波20-30秒,柠檬汁会更多;

2、红糖放久了会变硬,不要着急,用的时候洒点水,盖上湿纸中,然后微波30秒钟,就会变软了;

3、卷心菜使劲地摔一下,然后根部就很好去除了;

4、大蒜在微波炉微波10秒后非常好剥皮;

5、为了使牛肉炖得快,炖得烂,加一小撮茶叶(约为泡一壶茶的量,用纱布包好)同煮,肉很快就烂且味道鲜美;

6、豆腐下锅前在开水中浸泡十多分钟,可除去泔水异味,豆腐口感也更好,味美香甜,不易烂;

7、炖肉时,在每500克肉里放3块山楂片,可以很快熟烂,且味道更加鲜美;

8、煮猪肚时千万不能先加盐,等煮熟后再加盐,不然猪肚口感会很硬,嚼不烂;

9、煮羊肉的时候放2-3片白芷(一斤羊肉的样子)或者放一些薄荷可以去腥;

10、切洋葱前把刀放在冷水里浸一会,再切就不会刺眼睛了;

11、山药放锅中煮上两分钟后开始去皮,山药的粘液没那么多了,也不会弄得手痒痒的;

12、平时做面食洒落在面板的面粉收集起来,做完菜后面粉用来刷油锅,环保又干净;

13、牛肉要横切,因为牛肉的筋腱较多,随手顺着切,许多筋腱便会整条地保留在肉丝内,这样炒出来的牛肉丝,就很难嚼得动;

14、大米的盒子里,放上一两瓣大蒜(或八角),可以避免长虫的困扰;

15、炒猪肝前,猪肝加一点白醋腌一下,再用清水冲洗干净,炒熟的猪肝口感更好。

吃货江湖令之特色菜:苏打三文鱼、法式5A红酒鹅肝



苏打三文鱼:切下来的香嫩鱼片,鲜美中点缀上黑巧克力的咖啡味,五味四射,触动了舌尖的味蕾。

法式5A红酒鹅肝:红酒的主色染进蓝莓的花情意浓中,酒色酸甜融入到鹅肝诱人的香味里,入口即化的感觉,宛如突然闯进了法餐的销魂境界。

推荐人:蔡先生1587XXXX629



请扫左方的二维码,关注香报君的“吃货江湖令”,参加活动拿奖品!