

旅游节推介会明日启幕

邀您共赏精彩香城

8月25日,在我市灯光音乐喷泉广场,将举行盛大的湖北·咸宁第九届国际温泉文化旅游节乐享咸宁系列活动推介会!日前,本报就本次推介会要推出的下半年各县市区旅游活动以及民俗表演进行了梳理。但,此次旅游产业的活动盛事,精彩何止于此!

乐享咸宁旅游商城推出

乐享咸宁旅游商城是我市旅游一站式采购服务平台,为来咸游客与本地市民提供提供湖北咸宁旅游最本地化的城市生活信息服务,提供线路、票务、美食、住宿、特产、娱乐、自驾等服务和信息,并不定期推出惠民福利,为市民和游客提供真正实惠!



香城美食嘉年华启动

香城美食嘉年华是乐享咸宁旅游商城推出的第一波福利!只需一张吃货卡,香城百家餐饮名店统统五折,中餐西餐海鲜烧烤……只要你想吃,通通都到你嘴里来!



温泉宝贝热辣眼球

据了解,本次活动还特邀了12名温泉宝贝,为香城泉都国际温泉旅游文化节形象助势,吸睛指数200%!



令人期待的神秘礼品

据悉,活动还设置了很多的现场互动,参与互动并达标的朋友们可获得诱人的互动礼品哟!悄悄透露一点内情:现场的互动问题均是咸宁旅游常识,近几天关注“咸宁闲游”微信公众号可以找到互动问题答案!

为咸宁旅游产业的发展,相关部门一直在行动!欢迎广大市民游客朋友们参与进来,协力同心成就咸宁全域旅游的大格局!

8月25日19:00,灯光音乐喷泉广场,不见不散!



鸡冠饺

记者 陈希子



鸡冠饺是油炸的面食,咸宁大街小巷的早点摊都能买到。因为炸出来的饺子形似鸡冠,所以名曰“鸡冠饺”。

鸡冠饺讲究现炸现卖,凉了口感欠佳。刚出锅时,外酥里嫩,油而不腻,入口绵软,里面还包裹馅料,看着就非常诱人。顾客经常是一个塑料袋提在手,边啃鸡冠饺边赶路。

这不,自己在家也准备好了材料动手试试,没想到炸完后跟买的没啥区别,面香酥软,入口绵软,真是不试不知道,一吃忘不了。

取一个较大的盆,放入面粉、盐、小苏打和发酵粉;慢慢加入冷水,用筷子搅动均匀,再用手和面,和面的时候要和得软一些,这样炸出来的饺子更酥软,包饺子时手上一定要抹油,以防粘手。在准备好的肉馅中放入盐、生抽、胡椒、姜末、五香粉、香油等调味料,顺着同一个方向搅拌均匀,腌制十分钟,最后撒上小葱末、韭菜末等。

将面团放在案板上用手指擀平压薄成圆形,面饼中心放入馅料,对折合起来,将边按压紧,用碗沿滚一圈,切成半圆形。做好的鸡冠饺平放入油锅,先炸透一面,再翻炸另一面;两面焦黄捞出沥干油即可。

值得注意的是,和面时夏天用凉水,冬天用温水,面团要揉至光滑不粘手为佳。鸡冠饺收口要捏严实,以免炸制时漏馅溅油;炸制时油温要适中,太高外焦糊,太低外皮不脆。饺子下锅后,用筷子按压一下表面,这样饺子胀大鼓起,吃起来口感够松软。

鸡冠饺在早点摊子上,也是花样繁多,饺子馅有用粉丝的,辣的,不辣的,有用腌菜的,或者没有馅直接面团炸的。摊主一口大油锅,一次下十个鸡冠饺左右,还得有个下手,不停地下,不停地捞,一个人绝对忙不赢。

由于发酵工艺的新板眼,鸡冠饺一般少有用老面发了,口感多酥脆,也很好吃。鸡冠饺的面和油饼的面是同一种的,有人不喜欢馅,炸个油饼来碗面也可以,一大早(饺)个好运。

闲游咸宁

广告



咸宁麻塘风湿病医院 Rheumatism Hospital Of Matang Xianning

- 二级甲等中医医院
- 医保、新农合定点医院
- 国家级非物质文化遗产
- 全国诚信民营医院
- 全国优秀民营中医医院
- 全国青年文明号

看风湿 治疼痛,就到麻塘医院来!

中医专治: 风湿、类风湿、痛风性关节炎、强直性脊柱炎、颈椎病、腰椎间盘突出等。



本院及国家级非遗《镇氏风湿病马钱子疗法》镇氏嫡系传人在咸宁城区未设立任何分院,谨防上当受骗!

院址:咸宁市桂乡大道2号 电话:8618999(咨询热线) 8618598(医保热线)