

荤素混搭总相宜

赶赴一场以蜜桃为主角的盛宴吧



桃花酒 蜜桃三文鱼



第三季



桃胶



桃胶圆子蜜桃羹



“海誓山盟”桃子沙拉



蜜桃炒牛肉



桃羹



桃花糕

□李露

奉化,位于东海之滨,属低山丘陵地区。这里土壤疏松且显微酸性,亚热带季风气候带来了温暖湿润的水汽,独特的地理环境及良好的自然条件非常适合水蜜桃的生长,从而造就了鲜甜芳香的独特优良产品——奉化水蜜桃。“桃之夭夭,其其实”,说的就是眼下的蜜桃成熟季。

桃树全身都是宝。初春时分,连绵不断的桃林用含苞待放的花骨朵、怒放的灼灼桃花、漫天的桃花瓣,带给你“三生三世桃花劫”。盛夏时分,汁多味美的“琼浆玉露”“瑶池珍品”邀你共享美味“桃宴”。

桃文化历史悠久

“在那桃花盛开的地方,有我可爱的故乡……”《在那桃花盛开的地方》这首经久不衰的经典老歌唱的就是奉化。

奉化桃文化源远流长,早在汉明帝时期,溪口四明山区域已有桃树栽种的记载。经过几百年传承和创新,奉化水蜜桃声名鹊起,锦屏山牌水蜜桃被评为中国驰名商标,是中国十大农产品品牌之一。

七八月正好是吃水蜜桃的季节。千亩桃园,一眼望去枝头挂满了毛茸茸、粉中透红的鲜桃。最好吃的桃只能在现场吃,将成熟度高的水蜜桃摘下枝头,那汁水,多得仿佛要透皮而出,得插吸管吸,一个蜜桃下肚,凉从心生。但是如果是果形大的水蜜桃,一个就有半斤重,恐怕你再有肚量,两个下肚,便也就撑了。

独特的口感,细嫩的肉质,味甜汁多的味道,美观的果形,浓郁的香气,奉化水蜜桃因此被世间的爱桃人士誉为“琼浆玉露”“瑶池珍品”并流传至今。目前,奉化水蜜桃已形成了早露、湖景蜜露、塔桥、玉露、迎庆等25个早、中、晚熟水蜜桃品种配套体系,水蜜桃供应期长达120多天。每一期成熟的桃子各有特点,但共同点是肉质柔软、纤维少、汁多、味浓。

花香酒香桃宴香

萧王庙街道的林家村、溪口镇的沙堤村和新建村是奉化最为有名的3个水蜜桃专业村。每逢桃子上市时节,“蒋氏故里”的溪口镇路边上,就会摆满堆得像山尖一样粉嫩粉嫩的水蜜桃。玉祥泰主厨张琰栋被武岭门边上的桃子触动灵感,特地制作了丰盛美味的“桃宴”。

那么,“桃宴”里有什么呢?桃胶,是玉祥泰的招牌,又叫桃花泪,是桃树受到伤害时分泌

出的有利于伤口愈合的桃脂,主要成分为胶原蛋白。玉祥泰美食顾问江杏飞告诉我们,小小一碗桃胶需要经过浸泡、清洗、大小火炖煮等数道工序,经过28个小时才能凝练出清澈透亮的桃胶。桃胶既可以单吃,在煮熟后的桃胶里加入适量冰糖放入冰箱,食用时加入适量桂花即可;也可以与圆子、水蜜桃粒相煮,成就一道美味的“桃胶圆子蜜桃羹”。

与桃胶一样让张琰栋骄傲的是历时3个月酿制的“桃花酒”。早在桃花纷飞的阳春三月,玉祥泰的姑娘们就化身“桃花仙子”,巧指飞舞在桃树间,采摘了新鲜的桃花来酿酒。酿酒,最关键的一步就是静候。3个月之后,桃花酒开盖,扑鼻而来的既有花香又有酒香。滤去花瓣之后,淡粉色的桃花酒,不仅颜值爆表,更是瞬间挑起了爱酒者的味蕾。

当蜜桃混搭鱼肉

肥而不腻、口感爽滑的三文鱼刺身,你肯定爱吃吧。皮薄多汁、汁甜如蜜的水蜜桃,估计也是你心中的最爱吧。那你是否开过脑洞将这迥然不同的两者放在一起呢?

为了配合盛夏“蜜桃季”的主题,张琰栋新近研发出了一道具有“穿越”味道的“桃”美食——“海誓山盟”桃子沙拉。软嫩的生鲜三文鱼,稍硬的水蜜桃颗粒,明明是生活在两个互不打扰世界的食材,在张琰栋的手里却碰撞出了不一样的火花。煮熟的三文鱼与水蜜桃切丁,加入适量沙拉酱进行搅拌,然后用牙签装盘。张琰栋说,在品尝这道菜的时候,一定要将三文鱼与水蜜桃颗粒同时纳入口中,这样才能吃到“穿越”的味道。

与“海誓山盟”桃子沙拉一样具有无限创意感的还有“蜜桃炒牛肉”。翠绿的青椒、大红的红椒、粉嫩的蜜桃还有鲜嫩的牛肉,光看着这半成品颜色,就足以让人抑制不住胃口大开。此菜入口,咸鲜之中带有微微的辣,回味之后是蜜桃的清香,可谓是一道色香味俱全的多层次口感菜肴。

据悉,目前玉祥泰的“桃宴”除了这些主打菜以外,还有“桃羹”“桃花糕”等甜品,张琰栋也表示,他会继续发挥创意,研制出新菜肴,来为“桃宴”添彩。



更多精彩,请关注“七彩奉化”“in奉化”



当你在自家厨房尝试一道美味,投入身心制作时,不妨与我们一起分享你的感受;当美味出炉,不妨让我们一起共享成果。

记住,伟大的美食家可以来自任何地方,或许就是你的厨房哦!

投稿邮箱地址:740498844@qq.com 88912175

金灿灿肉饼

材料:中筋粉、温水、小苏打少许。

馅料:猪肉(选前夹心肉绞成沫)、小葱、生姜、黑胡椒粉、酱油、糖、香油。

具体步骤:

1.葱、姜切碎泡少许水备用,肉里加入调味料大力搅拌,过程中少量多次加入葱姜水,同一方向多搅拌,让肉馅与水混合均匀放冰箱冷藏半小时以上。

2.面粉里加入少量小苏打拌匀,慢慢倒入50℃左右的温水,和成一团光滑柔软的面团,放保鲜袋中醒发20分钟。

3.揪一个大小适中的小面团擀成中间厚边上薄的小圆片,中间放肉馅,以包包子的手法包起来搓圆,全部放盘子里备着。

4.平底锅热油后倒少许油,边拍扁包好馅的面团边依次排入锅内,小火慢慢煎至金黄色,中间多翻几次面,再后倒点热水盖上锅盖。

5.待锅内无滋滋响的水声后开盖,两面各煎一分钟后就可装盘开吃。

小提示:面粉中添加小苏打可以让饼酥脆,也是不能省略的步骤哦;在煎的时候一定要小火煎黄,不然会糊了;加水盖锅盖是为了让饼里肉馅更加熟透;最后2分钟开盖煎是为了让外皮酥脆。

制作人:网友“辉妈烘焙”。



对于一枚吃货来说,每一次旅行,品尝当地美食,可能比旅行本身更重要,由一道美味认识一个地方,从一次品尝开启一个世界。不想做吃货的旅行者离“合格”总差了那么一点,而想吃遍全世界美食的吃货就像不想当元帅的士兵。“行走的美味”欢迎吃货来稿!

投稿邮箱:740498844@qq.com,88912175

成为配角的美食也可以很出色

□高佳盈

当面粉遇见酵母菌,就有了面包;当夏日遇见果茶,就有了缤纷。罗蒂爸爸烘焙店,源于沪上,以特色面包、精致点心、时尚饮料为其招牌。位于中山东路的加盟店,在“新鲜、时尚、平价”的基础上,还努力打造“年轻、好玩”的特色。

现场烘焙优质口感

一口松软的面包,一口清香的茶,在宁静的夏夜走进一家文艺的面包店,美食和情调是你不可错过的怦然心动。走进罗蒂爸爸,整个店内飘散着浓郁的面包香、咖啡香、果茶香,连空气都是香甜的。店主陈先生经营面包店已经3年了,他说:“罗蒂爸爸最主要的特色就是所有的面包都是现场烘焙的,因为现场烘焙才能保证让顾客享受到最优质的口感。”15分钟的等待之后,刚出炉的面包足以俘获你的心情。

当美食与游戏结合

罗蒂爸爸有一个称呼叫做“奉化狼人杀俱乐部”。店主陈先生在两年用QQ群的方式创立了这个狼人杀俱乐部,吸引了很多奉化年轻人加入。和朋友们相约在店里围坐一桌玩几局狼人杀,这种休闲娱乐游戏和交际方式受到了很多顾客的喜爱。罗蒂爸爸还在今年3月举行了第一届奉化狼人杀比赛,给热衷的玩家提供了竞技和娱乐的平台。“年轻人对这种游戏很感兴趣,有时候他们会玩上一下午或者一晚上。很多奉化中学的毕业生还会趁暑假,一起约好来店玩。”陈先生表示。

游戏抓住你的心,金桔柠檬、芒果椰汁、红柚茉莉……在玩游戏时,一杯杯色彩缤纷、口感清爽的果茶通常是玩家的最爱,如果再配上热乎乎的抹茶、咖啡、巧克力拼盘面包,美食又抓住你的胃。

