

小小糯米蛋藏着大“乾坤”



等待开蒸的糯米蛋



去掉蛋白的咸鸭蛋



往咸鸭蛋里塞入糯米



蒸好的糯米蛋



切开的糯米蛋



糯米蛋



裹上金纸的糯米蛋

我一直觉得鸡蛋是一个万能的食材,不仅是营养早餐的必备食物,而且,任何食物只要加了它就会锦上添花。平日早上太忙没时间做复杂的早餐时,煮鸡蛋就成了最便利的方法。不过,也有人无法忍受手拿一整个儿白煮蛋干啃的吃法,这时候来一颗变着花样的糯米蛋就成了最好的选择。

□李露

糯米拍档咸鸭蛋

隔夜浸泡的糯米散发着阵阵清香,澄黄的咸鸭蛋油溢出在洁白的蛋壳上,而这些统统包裹在一颗小小的蛋中。咬上一口,满嘴留香,惊喜的是还有几块腊肉蘸着几滴美味鲜酱油的香。为了不让更多美味溜走,最后用金色锡纸牢牢包住,蛋蛋们顿时金光四射,这就是传说中的糯米蛋。

很多吃货告诉我,最近他们的朋友圈被一个神奇的蛋刷屏了,它既流淌着金黄的咸鸭蛋油,又富含晶莹剔透的糯米,满口糯香。“我在朋友圈看到糯米蛋的时候还不以为然,但入口时真的有点吃惊,太好吃了。”吃货小单说,糯米蛋从外表看不足为奇,但打开后内有“乾坤”,糯米加咸鸭蛋的新奇组合,既有糯米的软香,又有咸鸭蛋的咸香,还有腊肉的腊香,味道特别赞。

据了解,将鸭蛋和糯米结合在一起的做法最初从网络开始流传,一开始只是简单地将咸鸭蛋和糯米饭相结合,但是很快,市面上又出现了不少创意十足的版本,添加的材料也越来越丰富。

母爱创造的商机

居敬小学旁有家叫“觅食斋”的美食店铺,主打菜品——黄金糯米蛋深受食客喜爱,在今年4月的“桃源赶集”和6月的“阿拉非遗址”上,都卖出了日均千个的好成绩。

谈起糯米蛋的创业史,店主汪春味直言,是母爱创造了商机。2015年的冬天,汪春味和刘亚红这一对情同姐妹的好闺蜜,为了就近照顾在居敬小学读书的孩子,选择在长岭公园旁开了一家专卖手擀饺子的美食店。

那时,店铺生意虽不错,但是与其他店比起来,并没有什么惹眼的特色。偶然间,汪春味在网上看到了糯米蛋的制作教程,觉得很新鲜很神奇,便自己动手尝试,想做给女儿吃。糯米蛋的做法说起来也简单,在生的咸鸭蛋上敲开一个口子,流掉蛋白只剩蛋黄,塞入糯米及腊肉、青豆、胡萝卜等其他材料,煮熟即可。

汪春味丝毫没料到自己做的糯米蛋一出锅

就得到了家人的一致好评,尤其是女儿。她不仅一口气连吃了好几个,还把它带到了学校,分享给了小伙伴,惹得班里的小伙伴回家纷纷向各自的妈妈念叨:“要吃一个里面有糯米,还有蛋黄的,很好吃的蛋。”

小朋友对糯米蛋的喜爱,让汪春味嗅到了商机,产生了上微信朋友圈兜售的想法。于是,她着手尝试,当天晚上就忙活出了50个糯米蛋,一放到朋友圈吆喝,立马就全部销售一空。这下,她更加有了信心,特意去定制了一个大蒸笼,开始在店铺里售卖。

喜宴里的新主角

“我现在微信也卖,店铺也卖,一天差不多能卖100来个吧。因为当天制作当天销售,有时还会出现供不应求的情况。”汪春味说,做糯米蛋工序繁琐,而且都是细工活,一般情况下做100个糯米蛋得花上2个多小时。

除了微信和店铺售卖,汪春味也接喜宴的单子。“金纸包裹着的糯米蛋,好吃好看,而且寓意‘团团圆圆’,所以近年来,蛮多婚宴上出现了它的身影。”

市民沈先生平时很少吃外面的小吃,上周五,他在绍兴朋友家的一场婚宴上偶然吃到这种糯米蛋,觉得味道很好,就想着把它带到自己10月的婚宴上去。

据了解,糯米蛋因为造型别致,里面含有蛋黄、腊肉、青豆等,口感丰富,在婚宴上非常受年轻一辈的欢迎。“老式婚宴菜吃腻了,大家都想要尝个鲜。”汪春味说,她在考虑开发新口味,让糯米蛋成为一种更受欢迎的时尚菜品。



更多精彩,请关注“七彩奉化”“in奉化”



焦糖布丁

今天我们来做焦糖布丁,它的做法就跟它名字一样分为两大部分,那就是焦糖和布丁液。焦糖布丁口感香滑甜嫩,是喜爱甜食的人的最爱。

材料:
 纯牛奶 400g
 全蛋 3个(50g左右一个)
 蛋黄 1个
 细砂糖 140g
 食用水(冷)30g

具体步骤:

1. 先把牛奶和40g细砂糖混合,开小火煮至糖融化就可以了,只需要用勺子轻轻拌匀就可以了,细砂糖完全融化后,牛奶的温度大概在60℃左右,离火,放在一旁备用。

2. 接着先打3个鸡蛋进蛋盆里,再加1个蛋黄,把蛋打散。然后把加热过的牛奶慢慢地倒入蛋黄中拌匀。

3. 拌匀之后过筛,最少过筛2

次,把里面的蛋筋滤出来,过滤掉多余的泡泡,让布丁口感细腻顺滑。

4. 接着煮焦糖,首先要选一个厚底的奶锅,先把100g糖和30g水放进去,开小火煮,糖水煮到微微出现黄色,说明糖已经开始焦化了。焦糖刚刚做好的时候表面会有很多泡泡,把它静置一会,直到泡泡消失再进行下一步。

5. 把焦糖倒入耐高温的玻璃瓶中,薄薄的一层就可以了,焦糖遇冷之后马上就会凝固。

6. 接着先把烤箱上下火160℃预热。

7. 然后把布丁液倒入已经装有焦糖的玻璃瓶中。

8. 烧开一锅热水倒入烤盘中,焦糖布丁必须要用水浴法,而且要用热水,烤箱烤40分钟出炉。焦糖布丁刚刚烤好之后必须室温冷却后放冰箱冷藏才好吃。

制作人:网友“独木成林”



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

当年过桥送的岂止是一碗米线

过桥米线是云南滇南地区特有的小吃,属滇菜系,起源于蒙自地区。

作为一道大众美食,过桥米线已经家喻户晓。关于过桥米线的美丽传说有多个版本,相传甚广的一个版本是:古时候有位秀才,经常去湖心亭读书,其妻每次来送饭菜时都要经过一个桥。秀才往往因学而忘食,以至常食冷饭凉菜,身体日渐不支。其妻焦虑心疼,回家后用砂锅加鸡汤煮了米线给秀才送去。谁知,秀才仍如痴如呆在一旁看书忘了吃,当他拿起砂锅时却发现还烫乎乎的,不仅保温而且更加美味。后来秀才高中,都问他有什么秘诀。他笑笑说,都是过桥米线的功劳。

过桥米线汤是用大骨、老母鸡、云南宣威火腿经长时间熬煮而成。用的云南米线分两大类,一类是大米经过发酵后磨粉制成的,俗称“酸浆米线”,工艺复杂,生产周期长。特点:米线筋骨好,有大米的清香味,是传统的制作方法。另一类是大米磨粉后直接放到机器中挤压

成型,靠摩擦的热度使大米糊化成型,称为“干浆米线”。干浆米线晒干后即成为“干米线”,方便携带和贮藏。食用时,再煮熟涨发。

这里介绍其中一款过桥米线的作法:

制作食材:

鸡胸脯、猪肚头、猪腰子、乌鱼肉、水发鱿鱼、油发鱼肚、火腿、香菜、葱头、鹌鹑蛋、净鸡块各20g,水发豆皮、白菜心、碗豆尖、葱、豆芽菜、蘑菇各50g,米线200g。

制作流程:

1. 把肉料分别切薄片,有味的焯水后漂凉装盘;

2. 其余各料另锅焯水,漂凉后切段装盘;

3. 香菜、葱切碎和油辣椒及烫过的米线一同上桌;

4. 鸡油烧至7成熟时装入碗中,倒入烧开的清汤,加调料上桌;

5. 食时先将肉片烫至白色,下绿菜稍烫,再下米线,撒少许葱花、香菜即成。

据华龙网、百度等



图片来自网络