

味蕾时间

吃货的快乐
一年四季!

本栏目由菜信商圈特约刊登

菜信商圈
助力线下门店业绩倍增

风水轮流转,今年流行卤味零嘴



说起零嘴,无锡人的记忆便会变得鲜活起来。零嘴的世界,是男女老少都爱唠嗑的谈资。无锡人吃零嘴,如今也够写个“简史”了。

在中国古代,中国人很长时间都是“两餐制”,上顿不接下顿的时候,具有充饥作用的零食就出现了。不过当时并没有“零食”这一说法,这顿加餐的更多叫法是糕点、点心、茶点等。在曹雪芹写的《红楼梦》里,人们更是见识了古时富贵人家对于吃食的不解追求。粥糕卷酪类做法虽各异,但充饥的成分还是很大。我们现在所说的零食,更多倾向于消磨时间功能。

20世纪90年代,一块大白兔奶糖就可以幸福一整天。事实上,只要是糖果,那就都是幸福的味道。后来,巧克力成为易得品,德芙以前,黑巧克力、白巧克力、酒心巧克力,想象就是最美的童年记忆。每当过年时拿到的金币巧克力,更是如获至宝。

上学后,学校旁的小卖部成为味蕾的灵魂所在。跳跳糖、棒棒冰……一出动就是整个零食小分队。而长盛不衰的咪咪条,马来西亚正宗风味,至今都是想到就流口水。

进入新世纪,上好佳等薯片和话梅类产品迅速占领市场。事实上,隶属于蜜饯类的话梅早就是市场“老选手”了,但就是在那个时候,话梅在无锡市场格外活跃。直到今天,蜜饯类零食仍是市场主流产品之一,原本在副食品商店里的摆样,如今也同样出现在综合体中。再后来,辣条、肥宅快乐水成了市场顶流,这不得不归功于广告媒体的洗脑式传播。肥宅快乐水

每年雷打不动地出现在央视春晚广告中,掐着点祝全国人民新年快乐,更别提各种赛事冠名和赞助了,这份为消费者送温馨快乐氛围的坚持,值得人们常伴心间,专心做“肥宅”。

要问今夏的零嘴流量,不得不提到卤味品的热销。追剧谁最搭?鸭脖与鸡爪。“借问卤味何处有?三凤老陆和鸭兄”。这句打油诗中,就提到了三凤桥、真正老陆稿荐和周黑鸭这些无锡畅销的卤味代表。细想想,以前,卤味下酒居多,配着花生,来点可以咂嘴的,这才有了下酒菜的韵味。但喝酒清谈扯老空的岁月毕竟少了,人们忙于在外拼搏,闲时只想在家静静追剧。要问追剧谁最搭?鸭脖鸭掌和鸡爪。

于是,穿梭在大街小巷的外卖小哥包包里、店堂卤味的零售窗口、饭店冷菜菜单中、大学生返校的手信清单里,哪哪都有卤味的身影。真正老陆稿荐还开发出不少真空速食包装,填补你野餐、送礼、居家时空空的嘴巴,给你想吃就吃的快乐。

炎炎夏日,空调房里,有零食的日子,美!
(天易)

扫描二维码
看更多详情是凉菜也是零嘴
真正老陆稿荐零嘴大赏了解下火辣热浪里的一抹凉
一波凉菜等你来品

暑气熏蒸,热浪袭人,炎炎夏日里,很多人都没什么胃口,就算是开着空调,也不愿意吃热汤热菜,这时候一波凉菜就显得格外诱人了。



稿荐一绝——盐水好鸭

说到凉菜,无锡老字号真正老陆稿荐绝对是其中的佼佼者。而凉菜中,最受欢迎的要数——盐水鸭。盐水鸭是江南经典传统美食,选用江南水乡的湖鸭制作,文化沉淀深厚。在《红楼梦》六十二回中就有品尝盐水鸭的生动描写场景:宝玉生辰,行酒令时,湘云吃了酒,拣了一块鸭肉呷口,忽见碗内有半个鸭头,遂拣了出来吃脑子。众人催她“别只管吃,到底快说了”。

老陆稿荐的盐水鸭制作工艺独特,一讲究、二精到。其中,讲究是指卤制讲究。盐水鸭是一种采用低温熟煮工艺的中国传统美食,需要大厨具有足够精湛的卤制控温技艺,才能使其口味咸鲜,口感滑嫩,皮肥骨香。经过低温卤制的盐水鸭,肌肉保水性好,能保持鸭肉的多汁性、鲜嫩性,而高温煮制则会破坏其风味。

精到是指腌制精到。盐水鸭的腌制要求“熟盐搓、老卤复”。所谓“熟盐搓”,是指在腌制工序中进行炒盐。炒盐可增强穿透力,杀灭食盐中

的嗜热菌,并使风味增加。“老卤复”则是指盐水鸭的腌制使用干腌与复卤相结合的方式。老师傅介绍说,复卤所采用的卤有新卤与老卤之分:新卤是用炒盐加秘制香辛料煮制而成;老卤则是反复复卤后所产生的卤汁煮制而成。理论上来说,随着复卤次数的增加,原料鸭中的可溶性物质越来越多地溶解在卤汁中,并最终赋予鸭鲜醇浓厚的独特美味。这样制作出来的盐水鸭皮白肉嫩、肥而不腻、香鲜味美,口感层次分明、回味留唇。

四味新品,好吃到停不下来

除此以外,配合近日的天气,老陆稿荐新推出了不少凉菜以浇灭暑气。其中,去骨酸辣凤爪、去骨鸭掌、飘香带鱼、红油猪耳这四道凉菜格外受欢迎,因为它们可以生津、补气、增食欲,补足人们因夏天酷热而流失的营养。凉菜都是挑选优质食材精心制作而成,鲜、香、麻、辣每一味都恰到好处,好吃到停不下来。

首先来品一品去骨酸辣凤爪,顾名思义,酸辣口味,制作时添了些许柠檬汁,酸酸辣辣又够劲弹。去骨之

后,只剩下凤爪,咬上一口,满满的胶原蛋白。凤爪上保有的一点筋会增加鸡爪的嚼劲。既鲜嫩又入味,酸的解腻、辣的柔和不刺激,令人不禁食指大动。

飘香带鱼不仅好吃还有好寓意。原来,带鱼寓意“长久”,色泽金黄,外酥里嫩的口感也是十分讨喜。尝一口,肉嫩刺酥、鲜而不腥、喷香入味,吃完后唇齿留香,总想着再来一块。红油猪耳要与飘香带鱼一起介绍,是因为它也有着很好的寓意——“顺风”。经过大厨精心制作的猪耳,每一片都薄厚均匀、色泽红润,咬上一口,富含胶质的猪耳口感弹润、麻辣鲜香,入味却又不会让人腻味。飘香带鱼加红油猪耳两款凉菜,不仅营养丰富,包含了满满的钙和蛋白质,还寓意着喜气洋洋、长长久久,顺风顺风,真是喜庆又美味。

去骨鸭掌也是夏日的一味消闲好零嘴。将鸭掌去骨留筋,同样加入适量辣椒和柠檬汁,吃起来口感独特新鲜,劲道脆爽、鲜嫩入味、酸辣可口。



TIPS:

除了四道新品以外,还有一款鲜辣酱肉丁必须推荐一下!采用上等的牛肉、鸡肉、笋丁、花生等食材制成,香辣可口、肉丁粒大,是拌饭、拌面的绝配。真没想到,真正老陆稿荐还有这样一款宝藏酱料呢!
(禾一)