

国贸酒店真诚推荐:

木瓜竹燕窝



本版摄影:千河子洋

weekend 美食煮意

茼蒿瓜丁绿豆爽

□灵儿

闷热多天的炎热天气,终于下了场大雨缓解了。这会也想起

许久没喝的绿豆爽,加上茼蒿和冬瓜丁,清爽适口。煮了满满一锅,一家子全都解决了。

原料:绿豆瓣:150克,茼蒿:60克,冬瓜丁:少许,白糖:适量,芡粉水:适量。

步骤一:绿豆瓣和茼蒿洗净,加少许水浸泡待用。

步骤二:锅内加适量水,加主料煮开至酥熟。

步骤三:加入适量白糖调味,再放入冬瓜丁同煮。

步骤四:最后放入适量的芡粉水,拌匀即可。



招聘

国贸酒店因发展需要,现面向社会招聘。

岗位招聘:

前厅部:前台接待、行李员

客房部:客房接待员、客房清扫员、PA清扫员

西餐部:西餐接待员

中餐部:宴会接待员、传菜员

职位要求:责任心强,有吃苦

耐劳精神,形象气质佳,具有基本英语对话能力。有星级酒店工作经验者优先。

招聘时间:2008年6月1日~6月8日

招聘地点:国贸酒店行政部

联系人:许女士

联系电话:58817181

weekend 菜根谈

古老的滋味

□新月

公交站边的巷子里有家早餐店,餐点样数比起满街的快餐店,简直清简得可以,就只有烧饼、酥饼、蛋饼、油条与豆浆而已。然而我每次回来,不见得会去快餐店,却有几天早上一定会去光顾离父亲家不远的这家小店,总是喝碗不加味精的咸豆浆,再吃一个烧饼,一顿早餐才三块钱,吃得我唇齿留香。

小店开在公寓一楼的院子里,完全没有装潢,最醒目的就是门口那个大汽油桶,那便是烤烧饼的炉子。这里卖的并非一般夹油条的酥皮烧饼,而是贴炉烤的葱花烧饼,饼身较厚,刚出炉时,略洒芝麻的外皮黄澄香脆,内里面团则扎实有劲,越嚼越有味。我儿时偶尔还会看到有小贩卖这种厚烧饼,这些年就少见了,此饼从头到尾手工制作,且讲究用老面发,既费时,揉起面团又耗力气,加上一块烧饼也卖不了几个钱,谁还肯做呀?

小店咫尺之遥是个很早便改成楼房的老村,我初时以为老板兼烧饼师傅是老村的人,后来一问才是外地人,年轻时跟来自华北的师傅学会这手艺,辛苦是辛苦,可揉呀揉、烤呀烤,就靠着这传统味的烧饼,揉搓大了孩子,养活了一家人。

从早餐店步行五六分钟,有条街市,偶尔会有一位中年女摊贩推着小推车,在卖山东大馒头与底部烤黄的长形“锅贴馒头”,凡有人

经过摊前,稍仁足,流露些许购买的意思,这位妇人便会开口说:“馒头是老面发的。”

我就是被这一句话吸引,停下脚步,跟她买了两个大馒头,好久没吃到老面发的手工馒头了。等着找零钱时,随口问:“这些馒头是批来的?还是自己做的?”

“大馒头是自家做的,锅贴馒头是批来的。”

“哟,你会做这种馒头,真不简单。”

“我祖籍山东,从小看着爸妈做,早就会啦。”

“亏你还肯做手工馒头,很费力吧。”

“唉,是费力,一方面想贴补家用,另一方面就是看现在还有老人家爱吃老味道的馒头,可是肯做

的人越来越少,趁我现在还有点力气,还揉得动面团,就做呗,就当服务老人。”我不禁深深看了这位中年妇女一眼,她有张你一转过头就会忘记的脸孔,然而我端详着长相毫无特色的她,却看到一副柔软善良的心肠,是那么念旧又惜古。

多亏有像她和早餐店老板这样的人,凭着再单纯不过的动机,通过再直接不过的行为,继续传递一些古老的滋味,他们或许不觉得自己烹制的食物有多么珍稀,也不以为自己的手艺有多么了不起,却为我们所处“日新月异”的时代,留下了一点悠远的记忆,让我在品尝这些手工制作的传统美味时,仍能感受到传统的重量、人情的温暖。



weekend 美食博客

一起来“吃茶”

□林颐

江南地方的人爱管“喝茶”叫“吃茶”,但这个“吃”字,用在这里是极妥当的——茶叶的用途,除了泡茶喝,还是烹调菜肴、制作糕点、煮羹烧汤的好食材。

吃茶的历史在我国由来已久,不少地方都保留着用茶当菜肴的习惯,如云南少数民族

就用“腌茶”、“竹筒茶”当蔬菜食用,嫩茶叶用香油浸腌炒蒜食用,或用香料拌和细嚼,其味鲜美无比。又如广东风味菜“茶香鸡”,鸡鲜茶香,补益五脏,这是用乌龙茶精心烹制而成的;杭州名菜“龙井虾仁”就是用龙井新茶和大河虾为主料配以蛋青、绍兴黄酒等辅料烹制而成,其虾仁玉白鲜嫩,茶芽碧绿清香,色泽雅丽悦目,食之风味独特。在江南还有用绿茶清蒸鲫鱼吃的,它有补虚弱、止消渴之功效。

让茶叶和水产海鲜来一次“亲密接触”,那肯定会成就一对“神仙眷侣”。因为茶叶里的茶多酚可以起到去腥和杀菌的作用,当然最主要的是它还能增香。譬如上汤龙井泡鱼参,是用绿茶泡开后,过滤下来的茶叶加上

高汤作为汤底,这样烹制出来的鱼参不仅色泽清爽,而且口感鲜嫩,入口有股特别的清香。如果要用茶叶和蔬菜搭配,可以用现成的茶叶粉,如绿茶粉、抹茶粉,更为贴切。此外,根据自己的口味,诸如普洱、杭白菊、茉莉花茶、玫瑰花茶等干茶,也一样能和菜肴“完美联姻”。

茶叶不但可做菜食,而且还可做米、面食。如茶叶汁凉面清香爽口;茶叶汁加鲜酵母发面,蒸馒头,味道清香;茶叶炖鸡汤,清香扑鼻;茶叶汁煮饭,清香可口。茶叶还可当佐料使用,如上海人喜爱的“五香茶叶蛋”就是用红茶烹制而成的;蒸蘑菇时放些茶叶可增棕色;烧鱼时在锅内放些茶叶可去腥味;烧红烧牛肉时加点红茶,可加快牛肉酥烂,使牛肉色艳味香。

茶烹美食,美味与健康同行。有兴趣的朋友,不妨自己动手做几样茶美食,一起来“吃茶”。



維克西餐(自助餐)廳

高贵典雅 悠然自在

更多享受尽在维克

VIC West Restaurant



地址:国贸皇冠酒店二楼 电话:58816607