

鯉魚焙面 軟嫩鮮香



鯉魚焙面是“糖醋軟溜魚焙面”的簡稱，它是河南開封的一道漢族傳統名菜，也是“豫菜十大名菜之一”，由糖醋溜魚和焙面兩道名菜配制而成。焙面細如髮絲，蓬鬆酥脆、甜中透酸、酸中微咸；糖醋溜魚色澤棗紅，軟嫩鮮香。

據《如夢錄》記載：明代開封每逢農曆二月初二，所謂“龍抬頭”之日，筵客吃面，節禮送面，為呈吉祥。官府、民間都以細面相贈，稱之為“龍須面”。起初面用水煮食，後來經不斷改進，過油炸焦，使其蓬鬆酥脆，吸汁後，配以菜肴同食，故稱“焙面”。

糖醋溜魚歷史悠久，據《東京夢華錄》記載：“北宋時期，東京市場上已流行。”

公元1900年，清光緒皇帝和慈禧太后為逃避八國聯軍之難，曾在開封停留。開封府衙著長垣名廚備膳，貢奉“糖醋溜魚”，光緒和慈禧太后食後，連聲稱贊。

光緒稱之為“古都一佳肴”，慈禧更是高興地說：“膳後忘返”，隨後讓太監手書一聯：“溜魚出何處，中原古汴梁”，賜給開封府以示表彰。

1930年前後，長垣名師最早將用油炸過的

龍須面，蓋在做好的糖醋溜魚上面，創作了“糖醋溜魚帶焙面”這道名菜，深受食客歡迎。將二者合而為一，既可食魚，又可以面蘸汁，別有風味。

後來，拉麵傳入開封，人們又用不零不亂，細如髮絲的拉麵油炸後和溜魚搭配起來，使其更錦上添花。

鯉魚焙面味道之鮮美，妙在一道菜肴，兩

種食趣。有“先食龍肉，後食龍須”之美譽，成為宴席上必不可少的一道美味佳肴。

鯉魚焙面選料嚴格，是用開封黑崗口至蘭考東頭這段黃河出產的鯉魚精制而成。鯉魚經過初步加工後，兩側剝成瓦楞花紋，下入熱油鍋內炸透。加入白糖、香醋、姜末、蔥花、料酒、食鹽等調料，兌入開水，用旺火熱油烘汁，至油和糖醋汁全部融合，放進炸魚，澆上芡汁即成。

YONEX CANADA OPEN 2016
6月28日至7月3日
WINSPORT, CALGARY, ALBERTA
WWW.CANADAOPEN.NET

Michelle Li
Canadian Olympian
2014 Commonwealth Games Gold Medalist
and 2x Canada Open Champion

網上購票 CANADAOPEN.NET 或 即場購票
入選奧運羽毛球評分賽事
總獎金額美金\$55,000

IN PARTNERSHIP WITH: YONEX, ALBERTA LOTTERY FUND, Alberta, CALGARY SPORT TOURISM AUTHORITY, Canada, ALBERTA SPORT, HILANCO, FOUR POINTS BY HILANCO, 星島日報 SINGTAO DAILY

息縣油酥 香甜酥脆



■ 息縣油酥吃起來酥鬆香甜，油而不膩。 網上圖片

息縣油酥火燒又名油酥饅，是河南地區一道傳統漢族小吃。其是以面粉為主料，摻和生豬油、香油、蔥花、食鹽等，于鐵鏊烙制加火燒而成。制作工艺獨特，操作古老，風味別具一格。

息縣油酥火燒，相傳始於明代，距今已有四百餘年。清光緒年間，息縣烙制油酥火燒者達數家，唯熟食世家熊明德，在名師蔡安仁的指導下制作的油酥火燒，味美藝精，久負盛名。1942年，熊明德帶徒傳藝，息縣城關鎮東大街彭增仁拜師求學後，技藝超前，馳名中原。

《中國名食指南》中記載：“息縣油酥火燒為名小吃，其外形橢圓，細絲盤繞，色澤鮮艷，拿起即碎，酥脆香甜，十分可口。”

制作息縣油酥時，先將一半面粉加油拌勻、揉透，制成酥面。剩餘面粉加沸水攪拌，搓散成雪花狀的片，攤開冷卻。再甩上冷水，加油揉至柔軟光滑，調制水油面。將油酥面、水油面各摘成劑子，取1個水油面劑，裹入酥面劑子，包攪後擀成長片。從一端卷撻，再按扁擀成長片，再從一端卷撻，順勢搓成粗細均勻的長條，再擀成寬約3厘米的長片，順長卷撻，對剖成2只圓餅，刀紋面朝上，擀成直徑約8厘米的圓形酥油餅坯。鍋內倒油，用旺火燒到六成熱時，將餅坯放入烙制。待油餅炸至浮起，兩面成玉白色即可。

普瑞電腦 Primary Computer Inc.
Tel: 403-277-0566

電腦維修(PC, Mac)
清理病毒木馬
數據恢復

硬件軟件銷售
網絡安裝及修復
企業技術支持

地址: Unit 131, 1623 Centre St. NW Calgary (新亞洲廣場) 營業時間: 週一至週六 10:30 am - 6:00 pm
Email: info@primarycomputer.ca Website: www.primarycomputer.ca