

美食

浣滆

鍙戝竷浜庯細2007/08/23 16:02

厦门的风味小吃久负盛名,发展至今已有200余种,其中尤以咸食的烧肉粽、鱼丸汤、虾面、薄饼、芋包、蚝仔煎、韭菜盒、土笋冻、沙茶面、油葱米果、炒条;甜食的花生汤、圆仔汤、贡糖夹饼、炸麻花、栗米炸、炸枣、炸蒜、面茶等最为长盛不衰。而且,不少具有传统特色的小吃名点,逐渐演进为精致、小型、高档、多样化的菜肴而跃上正规宴席,登上雅之堂。

1、蚝仔煎

蚝仔煎为厦门最具风味的传统大众化名点。它以鲜牡蛎为主料,掺入适量的地瓜粉,再加入已切成小丁节的鲜蒜或韭菜及少许的盐,倒入热油锅煎炒而成。其味鲜甘美,糯芳香,富有营养。若再加上一点沙茶、辣酱等佐料,或加蛋在一起煎制,味道更为可口,滋味更香。

2、油葱火果

油葱火果以其柔韧细腻,鲜甜爽口,芳香美味而深受人们喜爱。其制作先要磨、拌好米浆,然后配好绒料,有猪腿肉丝、葱白、荸荠,再加一研碎的扁鱼、虾支、五香粉、白糖、地瓜粉、食盐等等,而后再将已拌匀的米浆倒入碗里,并洒下葱油和调匀的鸭蛋液,如果是加料的还可另加入虾米、熟栗子、香茹等料。该点也可进行蒸炊,吃时,调上沙茶、辣酱、蒜泥、桔汁等。

3、薄饼

薄饼又称春饼。其饼皮薄而柔韧,鲜美可口,油而不腻。每逢"清明节"、"三月节"、"春节"等节日,许多地方都有吃薄饼习俗。烹制薄饼菜的方法是:将适量的各种荤素菜料煎炒焖熟后,调入适量味精即成。盛放菜料的锅里要经常保持一定的汤汁和热度,吃时才有风味。卷薄饼时,若在薄饼皮里放点酥了油的海苔、油煎的蛋丝,或抹一点辣酱等,卷后乘热吃更有滋味。如果把卷好的薄饼油炸就成为"炸春卷",另有一番滋味。

4、韭菜盒

韭菜盒是厦门、闽南和台湾民间的传统佳点。厦门的韭菜盒早负盛名。其主要原料为瘦肉、豆干、韭菜、红萝卜、葛薯等,昀要切成碎丁,做工考究,讲究开头与火候。制作成的韭菜盒呈螺旋状,表皮层层酥脆,内馅鲜美,吃起来香脆可口。

5、虾肉面

虾肉面以虾为主料,具有味道香醇鲜美可口之特色。旧时较有名的是开设在思明北路的"章记" 虾面店和赖厝埕的虾面店。烹制虾面关键在于虾汤的调制,要将虾洗净,剥掉虾头、虾壳;然后捣碎 ,反复洗出虾汁,滤渣后,将虾汁面倒入炸葱头油的锅里滚沸成虾汤,再和之以猪骨汤,即成色泽赤 红、味道鲜美的虾面汤。

6、烧肉粽

厦门的烧肉粽在港台及东南亚一带颇有名气,其中以"好清香"的烧肉粽最为闻名。其制法五关:第一关是选料要精,第二关是精工细作,第三关要掌握好火候,第四关是配好蘸料,第五关烧好的肉粽要随时保持热度,只有热吃才有香味扑鼻之感。

7、炸五香

炸五香既是小酌佳点,亦是佐餐食品下酒好菜。其味香酥可口,制作较为简便,不少家庭逢年过节都有自行制作炸五香的习惯,在各大餐厅、酒楼或街头小摊也随处可见。制作炸五香,首先要将猪肉切成条状或块状,青葱白切片,荸荠或荠薯等剁成米粒丁,鸭蛋搅成蛋液,同适量的五香粉、白糖、味精、食盐等混合拌匀,再加上地瓜粉做成内料,然后用豆皮包裹成条状,在接口处抹点面粉粘住,然后下次油锅炸至呈赤黄色即成。

8、土笋冻

土笋冻是用海产的"笋"(厦门人叫"土蚯")加工烹制的冻品,具有鲜嫩清脆、晶莹剔透、凉喉爽口等特点,成为风味独特的名点。吃时要蘸点芥辣椒酱、芝麻酱、乌醋、蒜绒、调味酱油等调味料方有味道。

9、炒面线

炒面线为厦门早期的"全福楼"和"双全酒家"几位老厨师钻研创新的厦门风味佳肴,它的烹制 方法是:把面线放入七成熟的油锅炸至金赤黄色,捞上等用,还得将炸好的面线放入七成熟的油锅炸 至金赤黄色,捞上待用,在下锅同配料和炒之前,还是将炸好的面线放入开水锅里过氽一下去咸方可

二、列入中华名小吃的厦门风味小吃

1、厦门黄则和花生汤

黄则和花生汤店系以厦门饮食服务公司小点名师黄则和命名。此店始创于1951年,至今已有48年历史,不仅在厦门家喻户晓,而且享誉海内外。

黄则和花生汤取料精细,泡发考究,烧煮时间及火候恰到好处。其中成品具有花生片完整无缺、清香酥烂、入口即化、汤甜而不腻的特色,曾获1986年福建省小点比赛"金奖"殊荣。我国著名经济学家于光远解放初期和近期先后两次到过厦门,都特地光临品尝花生汤,对黄则和花生汤的美味大加赞赏,给予高度的评价。

2、厦门好清香烧肉粽

厦门"好清香"座落于厦门市大元路32号,旧称"赖厝埕",1940年王朝基先生创办,以经营饶有风味的"烧肉粽,"、"芋包"等小吃驰名中外。

厦门好清香大酒楼数十次应邀于日本、新加坡、菲律宾、香港及省内外的大宾馆、酒店举办厦门 风味美食节;多次在全国烹饪大赛上荣摘金、银、铜、名优奖,成为风格独具的"中华老字号"。

厦门"好清香烧肉粽",50多年来,以"三精"取胜(精选、精配、精制),不断至美,以味浓鲜香、油而不腻、糯软爽口,芳香扑鼻,别有一番风味,赢得市民和海内外侨胞由衷厚爱,以致有"

不到好清香, 枉费鹭岛行"之赞语。

3、厦门吴再添沙茶猪肉面

厦门吴再添小吃店座落于厦门市大同49号,以本市擅长烹制厦门风味小吃名师吴再添姓名为店名。小吃荟萃厦门名点风味小吃于一炉,有其富有浓郁独特的乡土风味而蜚声海内外。

厦门"吴再添沙茶猪肉面"是闽南地区备受喜爱的名品小吃。闽南气候温和,四季如春,不论春厦夏秋冬食用沙茶猪肉面均适中。这道小吃特点是肉鲜嫩脆,面条柔润爽滑,汤甘甜、香辣,增人食欲。