

涓 杓漢兼姘緇 - 涓 涑鏃 工 逢 鑑 伴 榭 鏃 朵 簏 - 鏃 儿 棉 錦 冬 汉 緇 惧 施 洪 中 侯 百般辣味 千种风情

美食

浣涓

鎏戣戣浜庸緇2008/02/09 11:41

在冬天这样的日子里，总会想起辣辣的味道，带给味蕾刺激的同时，也驱走一些身上的寒意。

有人也许会问，总吃辣不会厌吗？哈哈，怎么可能，吃辣是永远不会让人厌倦的。因为有着太多选择的辣，麻辣、酸辣、香辣、芥辣……面对辣的千般风情，几人能抗拒？

辣之风情一式——麻辣

川菜常用麻辣。麻辣无疑是最霸气的一种辣。麻辣的主要调味料由汉源大红袍花椒和著名的二金条干辣椒构成，成味既麻且辣，色泽红艳如火，广泛使用于各种著名或不著名的菜肴中。麻辣味型有着冷热菜的分别，冷菜中的麻辣由精盐、白糖、酱油、红油、香油、花椒面(油)调和而成，夫妻肺片和口水鸡都在此列当中。热菜之中，麻辣火锅、麻辣烫、水煮鱼、麻辣小龙虾、毛血旺……听着就让人觉得辣气直冒。

推荐菜式：

口水鸡：这道口水鸡选用的是乌鸡，皮薄而肉嫩，吃到嘴里，凉凉的，辣辣的，不是让人大呼热气的那种辣，而是一丝丝渐渐渗入。菜里的花生很香口，整道菜的口感又多了一层。

水煮鱼：地球人都知道的一道美味，也是记者的最爱，想着都馋。辣椒、花椒、隐在一片红汤之中的鱼片、豆芽、青瓜……搜索鱼片的同时小心避开花椒，整个过程仿佛一场寻宝游戏。

辣之风情二式——香辣

当“吃香的”遇到了“喝辣的”，就产生了“香辣”。提起香辣，不能不提的便是湘菜。位列八大菜系之一的湘菜素以香辣闻名，用料广泛，油重色浓，多以辣椒、熏腊为原料。那酸辣口味的特色凉菜、瓦罐炖出的野山菌和土鸡、各式做法的板鸭和腊肉……想一想都会让人食指大动。

推荐菜式：

剁椒鱼头：剁椒与新鲜的鱼头一起蒸，辣椒的香辣浸到鱼肉里，味道鲜美无比。吃完鱼头，将米饭或者面条放到汤汁里，一点都不浪费。

尖椒皮蛋：青青的尖椒之下，静静躺着晶莹的皮蛋，加上红油的映衬，若干芝麻“徜徉”其间，望之已有食欲。入口鲜香微辣，用来做下酒菜极适合。

香辣虾：和香辣蟹一样，都是香辣家族中的“代表人物”。辣味充分浸入到虾内，配上虾本身的清甜，一个字香，再一个字辣。

石锅蹄筋：本属重庆菜，却也是香辣家族的一员。蹄筋已然软烂，却同时保有韧性，口感不错。
辣之风情三式——酸辣

酸辣的产生，大多和地理位置有关，比如云贵，更比如东南亚地区，炎热的自然气候形成了其嗜酸辣的饮食文化特色。不过也有例外，比如韩国，并不算炎热，可韩国人却是酷爱酸酸辣辣的泡菜。而当辣与酸亲密接触后，不但开胃解腻，而且还多了一种柔柔的酸味相对减弱了辣的程度。

至于酸辣的菜式，酸菜鱼、酸辣粉……东南亚的酸辣菜就更多了，以泰国为例，其中闻名的酸辣菜式有冬荫功汤、咖喱炒蟹、青红咖喱海鲜和泰式柠檬蒸辣椒鱼。其酸辣来源于多种调料。辣多来自泰国的朝天椒以及其他辣椒，酸则来自泰国柠檬，个小，味酸，带有典型的东南亚味道。此外，常见的咖喱、柠檬叶、香茅等等，也为酸辣贡献着自己的一份力量。

推荐菜式：

酸菜鱼：好的酸菜鱼应该是鱼肉细嫩，酸菜醇香，味道酸辣结合。

娘惹鸡：典型的东南亚菜式，入口酸酸甜甜的，些许辣味，很是开胃。

辣之风情四式——芥辣

日本人的饮食一向清淡，但偏偏喜爱食材原味的日本人却对一味辣情有独钟，便是芥辣。芥辣味主要来自于山葵，又名绿芥末、青芥辣，取名绿芥末正是有意要与中国传统的黄芥末区别开。两者虽都有类似的冲和辣，但却来自不同的植物。黄芥末是植物的种子，山葵则是植物的根。

青芥辣有膏状、粉状和泥状三种。泥状的是将新鲜山葵洗净后，用细眼刨茸器刮擦而成；粉状的则要先用水调和静放2至3分钟以后才能使用，以便其刺激的辣呛味和独特的风味产生；膏状的是成品，也是我们最常见的，像牙膏一样，用时挤出即可。除了这三种之外，还有芥末油，也是芥辣味的来源之一。

推荐菜式：

青芥末虾：虾的清甜配上芥末的冲劲和辣劲，竟然很和谐。在芥末的作用下，虾变得更加“惹味”。