

舌尖上的 商丘



联手一家人餐饮文化连锁有限公司
打造餐饮美食文化

寻找商丘美味就在《舌尖上的商丘》

美食热线: 13781400267



红烧黄花鱼

尝鲜。

在北海路与京九铁路交叉口东侧路北，有一家名为“虾兵蟹将”的饭馆。别看这里位置有点偏，但生意相当不错，特别是到了晚上更是一座难求。老板孙志安告诉记者，这是因为店里的菜有特色，在别的地方吃不到

这个味道，所以自2012年开店以来，一直吸引许多爱吃海鲜的人来此品尝。据孙志安介绍，他从事厨师这一行已有18年了，过去是为别人打工，积累了丰富的经验，也练就了几个拿手好菜。在打工的过程中，他认真观察学习，为以后自己创业打下了基础。2012年，当时市里以卖海鲜为主的饭馆还不多，但

爱吃海鲜的人不少，有的人甚至专门跑到外地去品尝。他敏锐地觉察到了这个商机，于是“虾兵蟹将”饭馆就诞生了。

“当时接受海鲜的人不像现在这么多，我的生意也经历了一段艰难时期，但无论怎样都不会改变我的经营理念，那就是做有特色的美食，保质保量。我店里的海鲜不但味道好，价格也不贵，慢慢地来吃饭的人就多了。”孙志安说。现在，他店里有几道拿手菜，最让他引以为傲的就是红烧黄花鱼。

孙志安说，黄花鱼有大小之分，用来红烧的一般都是大黄鱼。这种鱼体大，鳞片小，味道鲜美，烹制好后，独特的“蒜瓣肉”富有弹性，肉味淡甜鲜香，比较适口，再加上这种鱼的刺比较少，很受大

家欢迎。每天他都会去相熟的水产店拿货，多年的合作让他总能拿到更为新鲜的鱼。关于如何挑到质量较好的黄花鱼，他有自己的一套经验。他说，新鲜黄花鱼眼球饱满，角膜透明清亮，鳃盖紧密，鳃色鲜红，黏液透明无异味，肉质坚实有弹性，头尾不弯曲，手指压后凹陷能立即回复，体表有透明黏液，鳞片完整有光泽，黏附鱼体紧密，不易脱落。不新鲜的鱼眼角膜起皱，鳃盖易于揭开，鳃色变暗呈淡红色，黏液有异味，肌肉稍松软，手指压后凹陷不能立即回复，体表黏液多不透明，鳞片光泽较差且易脱落。

挑好鱼后，拿回来去鳞、开膛、清洗，在鱼身上划上几

刀，用盐腌入味之后抹上面粉，放在锅中煎成两面金黄，然后下锅加入各种调料烧煮。最让孙志安津津乐道的是他所使用的一种调料是商丘特有的，那就是自制酱豆。有了这个秘密武器，黄花鱼做好后会带有一种特殊的香味。烧煮期间要减少给鱼翻身的次数，以免鱼身断裂，影响菜品的品相。最后撒上香葱碎，一盘色泽鲜艳、喷香可口的红烧黄花鱼就做好了。

黄花鱼有健脾升胃、安神止痢、益气填精之功效，对贫血、失眠、头晕、食欲不振及妇女产后体虚有良好疗效。如果你喜欢这道美食，可来这里尝尝孙志安的拿手菜。

文/图 京九晚报全媒体记者 戚丹青

东风风行杯

2018商丘梨园春戏曲晚会

主办：商丘日报报业集团

承办：商丘日报 京九晚报 商丘网

总冠名 东风风行商丘佳瑞4S店

东风风行商丘铭鑫4S店

风行销售热线：15672831888

演出剧院：宋城影剧院

演出时间：2018年11月16日晚7:00

梨园春招商票务热线：17839068165 13781482017

