



联手一家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

皮脆肉筋的桶子鸡

文/图 京九晚报全媒体首席记者 戚丹青

无论是家人聚餐还是宴请重要的客人,在我们商丘,一道“硬菜”都是必不可少的。俗话说“无鸡不成宴”,作为餐桌上非常重要的一员,鸡的地位不可撼动。特别是桶子鸡,更是因为体形浑圆完美、色泽油润黄亮,食之肥而不腻,咸香嫩脆、营养丰富而受到人们的喜爱。今天,记者给大家推荐的是来自夏邑县胡桥乡的桶子鸡。

这家店位于睢阳大道与民主路交叉口北50米路东,店主史长青告诉记者,自己从2004年开始卖卤菜,至今已经17年了。以前的店面位于南京路与睢阳大道交叉口,后来搬到了归德农贸市场,最近才搬到了现在的位置。店面扩大了,又增加了新菜品,那就是胡桥桶子鸡,虽然搬过来刚刚10天左右,但因为口感出众,已经得到了顾客的认可与喜爱。

刚进入他的店中,记者就闻到一股浓郁的肉香。清爽干净的玻璃柜台里,摆放着两个大大的托盘,几十只桶子鸡整齐地摆放在里面,油润黄亮的鸡皮令人垂涎欲滴。

为什么会叫“桶子鸡”?史长青解释说,在烹制时,鸡不开膛,只在鸡屁股处开一个小口,取出内脏,形



店主史长青展示卤制好的桶子鸡

成一个鸡桶子。煮时,鸡腹内的油汁就不会外流,从而保证了鸡肉肥嫩、味道鲜香。

要想做出好吃的桶子鸡,食材的选择最为关键。史长青介绍说,自家的桶子鸡选用毛重三四斤的活壮母鸡为原料,让顾客吃得放心,吃得安心。好的味道源于精细的加工,在卤制桶子鸡时,要选用30多种名贵中药材,在老汤内卤制2个多小时。时间在高温中缓缓流逝,在汤汁的浸润之下,鸡肉被赋予了更加丰富的味道。而卤制时,火候的掌握更是非常重要。火候不到,味道就会有所欠缺;火候过了,就失去了桶子鸡脆嫩的口感。所以在卤制时,史长青一点也不敢马虎大意。在他的巧手下,每一只桶子鸡都具有香、麻、甜、脆、辣的特点。既是宴席上的风味名肴,又是走亲送友的首选佳品。为了照顾更多人的口味,他家的桶子鸡分为不辣的

和麻辣的,两种口味价格一样,供顾客自由选择。

除了桶子鸡,史长青还对自制的扒猪头深感自豪。从业17年以来,这一直是他的招牌菜,吸引了无数回头客。他拒绝冷冻肉,一直选用新鲜的菜猪头,成品口感软糯,入口即化,肥而不腻。很多顾客就爱这一口,有的不惜开车跑上几十里路来购买。店里还有好多种新鲜的凉拌菜,价格实惠,品种丰富。买上一只桶子鸡,要一份扒猪头,再来几份小凉菜,一桌荤素搭配、营养好、口味佳的宴席就准备好了,您可以大快朵颐,享受美食带来的乐趣。

每天晚上,史长青都在忙碌的工作中,早上8点,店面就已经开门迎客了。史长青说,现在店里正是开业期间,桶子鸡的价格有所优惠。原价24元一斤,现价22元。而猪头肉还是老价钱,一斤28元。



猪头肉

老板点菜

麻汁面筋

夏天的夜市摊上,除了烧烤撸串之外,凉菜也是大家必点的菜品之一,其中最受欢迎的莫过于那酱香浓郁、口感筋道的凉拌面筋了。面筋可以烤着吃、涮着吃,但最常见的应该是拌着吃了。今天就给大家推荐一道麻汁面筋。



麻汁面筋

※主辅料※

干面筋、芝麻酱、黄瓜、盐、生抽、白醋、耗油、芝麻油、白糖

※制作步骤※

- 1.面筋温水泡开,切块,黄瓜切丝备用。
- 2.三勺芝麻酱、五勺水,分三次放入,第一次放两勺水将芝麻酱泻开,第二次再放两勺水泻开,第三次放一勺水,最后调成适当的稀稠度。
- 3.加入两勺生抽、半勺蚝油、一勺白醋、适量盐、少许白糖、香油拌匀。
- 4.将调成的汁倒入切好的面筋和黄瓜上拌匀即可。喜欢辣味的可以放入辣椒油,颜色和味道都会更好一些。

麻汁面筋是一道口感筋道、酱香爽口的凉菜,在我们商丘特别受欢迎,大小餐馆都有这道菜。凉拌面筋做法看似简单,实则不容易,有人自己在家做,看上去和饭店里差不多,但是吃起来无论是口感还是味道都差别很大,尤其是面筋的酸味特别重。

面筋是一种植物性蛋白质,属于高蛋白、低脂肪、低糖、低热量食物,是一道传统美食。麻汁不但富含蛋白质,还有提味的作用,制作麻汁面筋时,再放入一些绿豆芽、青菜等,口感浓郁香脆,是一道很好的下酒菜,差不多是夜市摊点的必点菜。它的价格不贵,饭店里一般在18元左右。

文/图 京九晚报全媒体记者 朱传球
(本栏目邀请餐饮业老板、金厨为您推荐点评)

点菜人:商丘市餐协豫菜文化研究专业委员会会长、老行署北京烤鸭店总经理王青海

美味美味



鸡爪这样做好吃到停不下来

小时候我们吃的鸡爪,常见的一般是家里的卤鸡爪,或者是超市卖的真空版,而无骨鸡爪好吃过瘾,根本停不下来。

◆酸辣无骨鸡爪

酸辣口味的鸡爪,口感爽利有嚼劲,好吃到完全停不下来!吃完还想吮手指!而且做法很简单,喜欢吃鸡爪的朋友一定要尝试着做做。

◆材料:

鸡爪、柠檬、百香果、姜、花椒、料酒、生抽、盐、醋、白糖、辣椒粉、熟芝麻。

◆制作方法:

- 1.备料:将鸡爪逐个剪掉指甲,清洗干净;柠檬用盐将表皮搓洗干净,切片,去籽;姜切片备用。
- 2.将洗净的鸡爪冷水下锅,放入适量花椒、姜片和2勺料酒,混合均匀,盖上盖子焯煮15分钟,捞出冲洗干净,放入冰水中浸泡至少30分钟。

- 3.时间到后,用小刀沿着鸡爪骨缝划开,先取出大骨头,再将小骨头取出,装碗备用。

- 4.往鸡爪上加入4勺生抽、3勺醋、3小匙白糖、1小匙盐、1个百香果、适量柠檬片和冰块。

- 5.再准备一个小碗,加入2勺辣椒粉和1勺白芝麻,同时炒锅热适量油,然后将热油均匀地淋入其中,混合均匀后,倒入料汁中,放入冰箱冷藏,腌制至少2个小时,时间到后即可拿出来开吃。

◆提示:

- 1.鸡爪煮好后放入冰水中浸泡,是防止去骨的时候粘手。去骨时最好先去大骨头,会容易操作一点,去骨时要尽量耐心点。
- 2.最后放入冰块或冰箱冷藏,是为了吃起来口感更加爽口过瘾,不想吃太冰也可以不放冰箱。据网络

