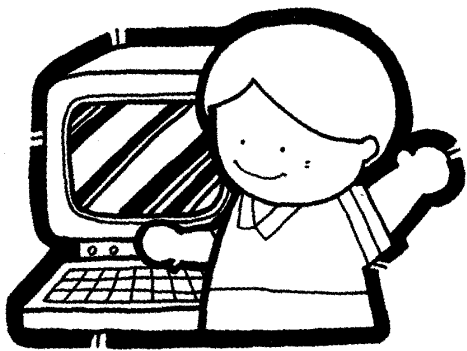


烹饪课堂

问答(86)



问:请问黄喉是猪的气管吗?除了用于火锅烫食外,它还能用于做哪些菜?

北京市石景山区读者 王鹏

答:黄喉是一种常见的烹饪原料,在不同的地方有着不同的称呼。比如河南人一般称之为黄香管,天津人称之为管脰,山东人称之为黄管,四川和广东等地的人一般称之为黄喉,也有称黄桑管的。

黄喉不是猪的气管,而是猪的食管。黄喉肌层发达,主要由粘膜层、肌层和外膜组成。肌层常由环形肌层(内层)和纵形肌层(外层)组成,富含弹性肌纤维,质柔韧,但加热烹制后质地变得脆嫩,吃口很有特色。猪的主动脉管与食管的肌肉纹理类似,也是位于猪喉部,烹制后同样具有质地脆嫩的特点,故也被称之为黄喉。

黄喉除了用于火锅烫食外,还可以用于爆炒、凉拌等。如四川流行菜“泡椒黄喉”,即是把黄喉切成梳子花刀后,与泡辣椒、泡姜、西芹段等同炒而成,又如拌双脆,即用黄喉与青笋干同拌而成。当然,除了爆炒、凉拌外,还可用于卤、余等方法烹制成菜,如河南的“卤煮黄香管”、天津的“余管脰”等。

为什么人们会把黄喉误认为是猪的气管呢?这是有原因的。猪的气管在行业中叫环喉,是由若干“u”状软管和肌肉、韧带连接组成的管状体。环喉质地较硬,略带脆爽口感,可用烧、卤、酱

制等方法成菜。由于环喉与黄喉发音相近,因此两者很容易混淆。

(由于)

问:请问鲍鱼原汁是如何制成的?各种配料的比例是怎样的?

厦门市后江埭路读者 张清亮

答:鲍鱼原汁是在涨发干鲍后得到的汤汁,成品油润深褐、香鲜浓郁,常用于烹制各种鲍汁菜肴。发制干鲍的过程即是制取鲍鱼原汁的过程,下面,我们就来看看它的配料及制作过程。

原料:干鲍鱼1200克 老鸡块1000克 金华火腿块400克 猪瘦肉块1000克 老鸭块800克 猪脊骨1300克 猪蹄800克 凤爪350克 干葱头200克 老姜120克 香葱120克 蚝油、花雕酒、老抽、冰糖、饴糖、鸡粉各适量 鲜汤12.5千克 食粉少许

制法:

1. 干鲍鱼先用清水浸泡两天,再用温热水洗净,放砂煲中,掺入鲜汤2.5千克,放少许食粉,煲约2小时取出来;干葱头和老姜拍破,与香葱同入油锅炸至干香后,捞出来夹入竹网筛中;老鸡、火腿、老鸭、猪瘦肉、猪脊骨、猪蹄(剖成两半)和凤爪,一并入沸水锅中“飞水”后,洗净。

2. 取大砂煲1个,先用竹篾垫底,放入夹有干葱头、老姜、香葱的竹网筛,再下入老鸡、火腿、老鸭、猪瘦肉、猪脊骨、猪蹄、凤爪和鲍鱼,注入10千克鲜汤,待大火烧沸后,调入蚝油、花

雕酒、冰糖、老抽、饴糖及鸡粉,盖上盖,改小火煲10小时左右,至鲍鱼发透时,捞出来另外存放。滗出锅中汤汁,用纱布过滤后,即得鲍汁。

制好的鲍鱼原汁盛容器内,晾凉后需放冷柜中保存。

(由于)

问:我最近由酒店的“砧板”调到了“上杂”工作,所以对很多技术不清楚。这里向老师请教一个问题:如何制作和使用“蒜茸汁”?

广东增城东山东路六巷 洪辉

答:“蒜茸汁”是粤菜厨师制作蔬菜时经常用到的一种调味汁。要调好“蒜茸汁”,首先得炸制蒜茸和蒜油,方法为:净锅上火,注入色拉油烧至三四成热,下入蒜茸,以中小火慢慢浸炸,待炸干水分且色呈浅黄时,捞出蒜茸,即得蒜油。与此同时,将蒜茸在吸油纸上摊开晾冷,即得炸蒜茸。

炸蒜茸是制作“蒜茸汁”的关键步骤。首先,炸制的油温不能高,只能以小火低油温慢慢浸炸,这样才能在蒜茸不变糊的情况下将水分炸干。其次,炸制时需要用手勺不停地搅动,以防止锅边和锅中间的蒜茸颜色不均。最后,因为油炸蒜茸有个后熟过程,所以炸至蒜茸比所需色泽稍浅时,就应离火捞出沥油,同时还要在吸油纸上摊开晾冷,否则蒜茸会发苦发黑。

等到炸蒜茸和蒜油晾冷以后,即可用于调制蒜茸汁:将炸蒜茸500克和



●丁晓朴

吊烧乳鸽新制法

吊烧乳鸽是粤菜里的名菜。这道菜是选用生长期约28天的乳鸽，经过宰杀、卤制、挂水、风干、油炸而成。成菜具有皮酥肉嫩、鲜香味浓特点。经过长时间的摸索和实践，我用腌渍和清水煮去代替卤制这一程序；同时，在脆皮水的配方上也做了一些改进，成菜效果更胜一筹。下面，我就把自己创新的制法介绍给大家。

原料：乳鸽10只 蒜米1000克 干葱粒1000克 姜米10克 香菜末250克 香葱末500克 洋葱粒400克 玫瑰露酒250克 白酒200克 精盐140克 五香粉80克 沙姜粉30克 盐焗鸡料100克 鸡粉30克 乙基麦芽酚2克 脆皮水〔注〕、色拉油各适量 椒盐味碟、酸梅酱味碟各1个

制法：

1.乳鸽溺死，投入60~70℃的热水

里面，浸约2分钟，捞出褪毛，除去嘴壳和脚趾上的老皮，从腹部开口，掏出内脏，清洗干净，最后用洁净毛巾搵干水分。蒜米、干葱粒、姜米、香菜末、香葱末、洋葱粒、玫瑰露酒和白酒一并入盆中，用手拌匀制成腌料。

2.净锅上小火烧热，入精盐、五香粉、沙姜粉、盐焗鸡料、鸡粉和乙基麦芽酚炒香，再倒入腌料盆里和匀，将乳鸽放盆中拌匀，最后连盆放入冷藏柜里，腌约24小时。

3.将腌入味的乳鸽取出来，用清水冲去表面的腌料渣，再放入清水锅里，大火烧开，转小火煮5分钟，马上关火，焖约15分钟，然后取出洗净表面的油污，用毛巾搵干水分后，逐只挂匀脆皮水，挂在通风处晾干。

4.出菜时，根据客人点菜的分量，取乳鸽入四成热的油锅里，用小火浸

炸3分钟，再升高油温翻炸至表皮色呈金黄且酥脆时，捞出沥油，改刀装盘，随椒盐味碟和酸梅酱味碟一起上桌。

制作关键：

1. 鸽子只能选生长期为27~30天的乳鸽，并且不能太肥。

2.乳鸽初加工时，须去净茸毛，但切忌将皮弄破。

3.在挂脆皮水之前，一定要用毛巾将乳鸽表面的水分搵干，否则难以挂匀脆皮水。乳鸽挂匀脆皮水以后，还需要将表面水分晾干。

4.炸乳鸽时，一定要先低油温浸炸，再升高油温翻炸，这样才能达到表面色泽金黄和口感酥脆的成菜效果。

〔注〕：脆皮水的配制：将麦芽糖70克、白醋1000克、清水400克和少许吉士粉放容器内，以小火加热至麦芽糖融化时（切忌烧开），即成。

生蒜茸300克放入盆中，再加适量的精盐、鸡粉、味精、美极鲜、香油、蒜油等搅拌均匀，即成。

用“蒜茸汁”制作蒸菜，方法有两种，其一是将它和原料拌和均匀，再

将原料摆入盘中，入笼蒸制。这种方法主要用于形状较小的原料或切成丝、丁、条等形状的原料，如“蒜茸蒸开边虾”、“蒜茸蒸白菜粉丝”等；其二是先用小勺将“蒜茸汁”逐一舀在

加工好的原料上，然后再入笼蒸制。这种方法主要用于形状完整的原料，如“蒜茸蒸扇贝”、“蒜茸蒸青口”、“蒜茸蒸鳊鱼”等。

（蒲蔓）