

如果您是美食爱好者,喜欢发掘市区内大街小巷的美食,那么我们的报纸就是您的指示牌,循着我们的足迹,您找到美味的概率会大大增加,每家饭馆的招牌菜也会熟记于心。

# 汇集商丘名厨 囊括商丘美味



无论在哪个城市,“吃货”都是一个庞大的群体,哪里有家特别的饭馆,哪里有道好吃的菜品,他们仿佛生了一个特殊的鼻子,总能嗅着味道蜂拥而至,即便需要排队也在所不惜。作为商丘最贴近市民、最接地气的生活报,对于发掘美味,给所有商丘的饕餮客一份详尽的美食地图,京九晚报有着义不容辞的责任。

如果持续关注这个栏目的话,相信您的餐桌上又会多出很多美味。每次采访,我们都会尽可能地详细介绍这些招牌菜的做法,拿着报纸,准备好原材料,您也可以在自家的厨房内大展身手。每次做出一个新菜,接受众人的夸奖,那种滋味肯定会让您的辛劳烟消云散。而且还可以给家人补充营养,改善伙食,家庭氛围也因此更加温馨。如果你喜欢寻找藏匿于市区各大街小巷的独特美味,那么不需要再四处打听,只要拿着一份京九晚报,就可以品尝到最新最美的商丘味道。

为了发掘美味,现在,由京九晚报组织的“名厨招牌菜”活动正在征集中,如果你是餐馆老板,如果你是手握绝活的厨师,如果你想向全市读者展示自己的手艺,让京九晚报千千万万读者都知道自己家的美味,欢迎和我们联系。京九晚报将会开辟专门的版面,用图文并茂的形式,让您的菜品得到最美的展示。此栏目不分美食种类,炒菜、烧烤、西餐、甜品、街头小吃、面食等均可,欢迎您和我们联系。

咨询电话:15503705010 13781400267  
微信号:77235196

## 京九晚报联盟商家继续招募会员中

做生意,最重要的是人脉,能让千千万万的市民成为潜在客户,是每个商家费尽心思想要做到的事情。现在如果有这样的机会摆在你的眼前,你会让它偷偷溜走吗?相信大多数人会给出斩钉截铁的答复:不会!早在几个月前,已经有不少商户抓住了这样的机会,成为京九晚报的联盟商家,现在会员商家还在继续招募中。你还在犹豫吗?赶快抢占先机吧!  
成为京九晚报的联盟商家

之后,您不但可以获得一个品牌,让消费者认准这个品牌,最重要的是借助京九晚报的良好口碑,树立您作为诚信商家的形象。只要有活动,京九晚报都会刊登新闻稿件,并在微信公众平台进行推广。专业的摄影记者和文字记者,让您的声音能够得到更专业的表达;图文并茂的宣传形式更加生动形象,吸引各个年龄层面人群的目光;传统媒体与网络的良好结合,是您事业扩展的有力保障。

作为京九晚报的联盟商家,您需要做的是为我们的会员、读者提供优惠服务,打折商品、折扣服务等都可以。读者得到实惠,商户得到宣传,这是一个双赢局面,必将让您的事业形成良性循环,从而更上一层楼。

如果您想知道具体的加入方法,或者对京九晚报联盟商家还有什么疑问的话,请拨打 15503705010 进行咨询,或者加微信 77235196 实时联络。



## 六分钟成就的美味

如果要问一个普通市民,给你6分钟,你能做什么菜?可能大多数人会回答:能炒个青菜或鸡蛋之类容易做的菜。但是,有一位厨师,他做牛羊肉的时候,只需要6分钟,而且成品外焦里嫩,无论是颜色、香味,还是口感,都给人留下难忘的印象。

在文化路上的一家饭馆,记者来到厨房,只见所需食材都已摆放整齐。老板傅女士指着一个盆子告诉记者,这就是当家菜的原料——牛羊肉了。嫩红的肉已被切成薄薄的片,用一层秘制酱汁腌制着,看上去平淡无奇。另外一个盆子里放的是切成条状的豆腐皮和洋葱,上面沾满了盐、辣椒末和淡黄色的调料粉末。傅女士说这些就是全部原料了,美味就存在于这些家常可见的食材之中。

只见灶台烧出熊熊大火,厨师把铁锅放在上面,等锅里的水分烧干之后,他没有像我们平时炒菜那样立刻倒入食用油,而是

套上厚厚的手套,不停地转动大锅,等锅体受热均匀之后,他才倒入稍多的食用油,大火的作用使油很快热了起来。傅女士说,要等到油的温度达到300摄氏度时,才可以倒入牛羊肉。这样,高温使肉里的水分即刻被锁住,既保证了肉的软嫩,又能使肉的外面焦香,更加筋道。果然,等油温上来之后,只见厨师把腌好的肉片放入,快速用勺子翻炒,还不断舀起热油淋在肉片上。随后,他开始放入切好的葱、姜、蒜,这些调味料的加入使香味立刻被激发出来,让人直流口水……

等肉片炒熟之后,倒入准备好的洋葱和豆腐皮,再翻炒几下,让洋葱保持在将熟未熟之时,就可以出锅了。这样做出来的洋葱最大限度地保留了香味,吃起来脆口又没有辛辣的味道。菜要出锅之时,厨师快速淋入明油,又加上炒熟的白芝麻粒,一道味道丰富的牛羊肉就做好了。端到桌子上,看一下,只见

肉片酱红、葱段碧绿、洋葱紫红、豆腐皮微黄,配色淡雅,令人食欲大开;闻一闻,香味扑鼻,勾起了肚子里的馋虫;尝一口,肉片外焦里嫩,配菜口味丰富,唇齿留香。傅女士又热情地拿来了手工烙制的烙馍,卷上菜品,咬上去,真的是有一种特别的满足感。吃完这些,还没算完呢,精心熬制的高汤被注入锅里,傅女士打开煤气灶,一会汤就咕嘟地开了,放入营养丰富的各类蘑菇,炸得酥脆的腐竹和鲜嫩脆爽的生菜,又成了美味的涮锅。最后,服务员现场把烩面坯扯成粗细合适的面条,放入锅里,吃起来更加筋道顺滑。

大快朵颐之后,傅女士向记者传授了如何能挑到优质牛羊肉的秘诀,她说,要想把肉做得好吃,一定要选小羊的肉,那就不小心买到老羊的肉,那就只适合长时间炖汤了。一句话来说,羊宰杀干净后,不要超过15斤,这样才能在6分钟的时间内成就美味。

文/晚报记者 戚丹青 图/资料图片

## 京九晚报梦幻天使杯2017年画宝宝大赛



●薛琳熙



●毕宝宝



●曹珂睿 曹佳睿



●崔智轶



●胡芋宸



●邵梓赫



●肖宝宝

每名参赛选手均可获赠精美礼品一份!年终评出年画宝宝冠军12名,各赠送精美礼品、年画宝宝台历一套及获奖证书;优秀年画宝宝120名,各赠送年画宝宝台历一套及证书。

报名地址:商丘市神火大道与北海路交叉口西北角梦幻天使儿童摄影盛大店  
报名电话:0370-6969970 0370-6969950 报名QQ:321636062  
详情请登录商丘网http://www.sqrb.com.cn或梦幻天使www.mhtssy.com查询