



猴宝宝

杭州

HANGZHOU

生活

2016.2.16 星期二

DUSHIKUAIBAO
都市快报

杭州日报报业集团主办/国内统一刊号CN33-0099
<http://dskb.hangzhou.com.cn>

责任编辑/朱文科 | 版式设计/朱玉辉



猴宴



美猴王发糕

吃完这道“马上封猴” 祝你猴年好运连连 杭州餐厅齐推舌尖上的大圣

每个人心中都有一个大圣!

猴年来了,且不说LV、Dior、CK、Prada、阿玛尼、梵克雅宝、伯爵、肖邦、江诗丹顿等国际时尚大牌都推出了猴年特款,吃货们也有口福,各种猴年版美食层出不穷,星巴克猴年星品、百事可乐猴王罐装、肯德基大圣桶、麦当劳蒙奇奇系列、爱茜茜里3D打印“美猴王”冰淇淋、乐事薯片猴脸包、农夫山泉金猴套装、依云猴年装……

杭州本土餐饮品牌,自然也不甘落“猴”,纷纷推出猴年“猴菜”。趁春日晴好,去尝尝这些寓意吉祥的贺岁菜肴,祝自己猴年好运连连。

文·图/何晨



猴脸茶拿铁



微信扫一扫
获取更多杭州餐厅的「猴菜」



大圣归来



马上封猴

大圣归来 @青菁酒家

“大圣归来”这道菜,也叫“猴头菇当归炖乳鸽”,取猴头菇的“猴”和当归的“归”的寓意。

将猴头菇洗净切成小块,乳鸽宰杀洗净,瘦肉切成厚片,将这3种原材料焯水后,放入炖盅内,加清鸡汤,再放入当归、枸杞、菜心,用盐调味,放入蒸箱,蒸制90分钟即可。

猴头菇是中国传统的名贵食材,被列为八大山珍之一。这道菜将猴头菇的“香”和乳鸽的“鲜”完美融合,咸鲜香醇,既美味又营养。

美猴王发糕 @新白鹿

发糕是衢州龙游的一种传统美食,寓“年年发、步步高”吉祥之意,是当地老百姓逢年过节餐桌上的必备品,也是当地人馈赠亲友的独特糕点。

这款“美猴王发糕”,按照传统做法,先将糯米用清水洗净后浸泡7-10天,粳米浸泡1天左右,将两种米按3:7的比例混合后,磨成细粉;按一定比例加入白糖和米酒酿,拌入少量猪油,搅拌均匀,调成糊;用专门的蒸笼,笼底铺上荷叶或者粽叶,将和好的米粉糊放入蒸笼,大约半笼即可,然后用文火加热发酵;待半笼发至满笼,取一些小竹棒均匀插在每一个蒸笼的内壁,帮助发糕透气,再加大火力蒸1小时,甜香糯口的发糕就出笼了。

新白鹿的这款发糕,在传统龙游发糕的基础上,加入了燕麦、红豆、小麦等五谷杂粮,又嵌入红枣、蜜枣等,并印上美猴王图案,发糕造型时尚,香味诱人,甜而不腻,糯而不粘,口味和造型上较传统发糕更胜一筹,是具有创意的养生美食。

猴宝宝 @老头儿油爆虾

老头儿油爆虾制作的“猴宝宝”,又叫“猴年福运豆沙包”。

精选细腻优质面粉,加入少许南瓜粉,加新鲜鸡蛋搅匀,严格控制醒发温度和湿度,确保内外双重发酵,面团气孔膨胀均匀;取醒好的面团,揉至筋韧、光滑。馅料选用优质东北红豆,高压锅大火煮开,转中火煮至豆子绵软,添加适量白糖,把煮好的豆子捣成泥,然后起油锅,中火翻炒豆沙至软硬适度;等炒好的豆沙凉透,加入少许蜂蜜搅拌均匀,分割出大小一致的馅料。

蒸好的包子,慢慢咬下,舌尖划破绵软、略带弹牙的包面,舌尖触及豆沙,细腻润滑。略带弹牙的面皮口感,与豆沙馅的香甜配合得天衣无缝,松软细腻,香软甜糯。

精巧可爱的“猴宝宝”,把猴年的好运,都包在这猴年送福包包里,猴年里一切都“猴”顺利!

马上封猴 @茶田吾舍

即将春暖花开,正是食客们品味菌菇的好时节。“马上封猴”,精心挑选黑龙江大兴安岭的当季新鲜猴头菇,味道香醇,鲜美可口。

这道“马上封猴”,猴头菇清新鲜香,马蹄爽脆可口,春笋也是当季时令,质脆味香,是菌菇的完美搭配。几种当季食材,经过大锅爆炒后充分融合,最后点缀上新鲜罗勒,又为这道菜增添了一种异域风情。这道菜保有了猴头菇这种珍贵菌类最原始的口味,再配上店主秘制调料,叫人垂涎欲滴。看似朴素,实则大有内涵。

猴宴 @泰时光

泰国华富里府,曼谷往北150公里,每年都会举行一次“猴子的盛宴”(Monkey Buffet Festival),在三峰塔前摆满猴子们爱吃的各种水果和花生等食物,供猴子食用。

泰时光结合猴年推出的这道菜叫“猴宴”,精选猴子最喜爱的水果,泰国金枕头榴莲、火龙果、芒果、西瓜、菠萝肉、青柠檬、松子仁等,加上黑椰糖、椰奶、金不换,再配上泰国特有的酸甜沙拉酱,最后撒上猴子爱吃的坚果,也可以根据个人口味加入泰国辣椒,就是一道独一无二的甜酸爽口的猴年特色泰国菜。

猴脸茶拿铁 @星贝壳

一只萌萌的猴子脸,安静地趴在暖暖的茶拿铁白色绵密的奶盖上,就像是仔细端详着你,为你祈福。

白巧克力抹茶拿铁,遇上萌猴,就像带着青春的朝气,与你畅想花季;伯爵姜茶拿铁,遇上萌猴,就像带着热情的活力,感染孤独的心;秋葵茶拿铁,遇上萌猴,就像春天的清风,吹醒整片花海;薏仁茶拿铁,遇上萌猴,就像谷物精灵的一场狂欢。

在星贝壳喝一杯猴脸茶拿铁,满口飘香,让这个猴年好运连连。