



试了两个月 才调出这个味道 这家店的“钱塘茄椒鱼”想PK“西湖醋鱼” 成为杭帮菜“新经典”

西湖醋鱼,1956年国家评定的36道杭州传统名菜之一,与叫花童子鸡、东坡肉、龙井虾仁,被食客们称作杭州传统“四大名菜”,是杭帮菜的经典代表菜肴。

最近,新白鹿推出一道“钱塘茄椒鱼”,要挑战经典“西湖醋鱼”,成为杭帮菜的“新经典”。

记者 何晨 文/摄

食材考究:钱江源清水鱼

这道菜称作“钱塘茄椒鱼”,一来钱塘和西湖一样,都是代表杭州的称呼;二来这道菜用的鱼,是开化钱江源清水鱼。

清水鱼生长在4℃度左右的流动活水中,生长非常缓慢,生长周期长,一般清水鱼生长周期2-3年以上,重量在1.5斤-3斤,鱼肉肉质鲜嫩紧实,绝无塘泥腥味,有自然的甘甜味,清口甘冽。“肉质和营养价值,都好比挪威的深海三文鱼。这种无污染的鱼,生吃口感还有点甜滋滋的。”一位老食客很懂行地说。

这种清水鱼,从开化运到杭州,运送鱼的厢式货车上不仅配备有纯氧,鱼桶里加的水,都是清水鱼生长“配套”的钱江源头水。

做法讲究:土高粱腌制

鱼活杀、洗净后,先用传统的食盐、葱、姜、酒腌制。腌制这条鱼,用的是土高粱。据说,起初是用黄酒腌制。一次,建德的朋友给新白鹿掌门人周文源送来了几壶土高粱,周文源

很少喝白酒,就送给研发总监汪师傅。汪师傅偶尔想到,尝试着用土高粱腌制清水鱼,发现香味更浓、口感更好。于是,周文源让建德的朋友开始帮着收购土高粱。

余水烧鱼,水量不能没过整条鱼。水盖过鱼头,但鱼翅露在外面;水开,鱼翅竖起,关火,用“荷花笃”(一种很小的火),将鱼慢慢养熟,这样,鱼肉鲜、滑、嫩。而余鱼的水里,只加了盐、姜片和五年陈加饭酒。

最后,捞出余熟的鱼,沥干水分;将熬制好的酱,均匀地浇在鱼身上,就像西湖醋鱼浇汁那样。

“但浇上汁后,我们还会撒上芹菜颗粒,提鲜、增香,芹菜有着特有的清香;再浇上一点香油,撒上葱花,口感层次,更加丰富,也更符合现代人的口味特色。”

口味独特:微辣酸甜,口口难忘

“钱塘茄椒鱼”,口味略带微辣,咸鲜中带着酸甜。想要成为杭帮菜“新经典”,店家熬制的酱料,是这道菜美味的关键!



茄椒鱼,自然有番茄和辣椒。不同于西湖醋鱼的酸来自于醋,这道鱼的酸,来自于有机番茄的自然酸味;搭配上很接地气的杭州本土青红椒,略带鲜辣;加上蒜泥、姜末、紫苏和17种调料秘制的红汤酱料,慢火熬制而成。

“钱塘茄椒鱼,会更适合现代人的口味喜好,略带一些酸辣的咸鲜口味,但口感柔和、润喉,尤其受时尚年轻一族喜爱!”新白鹿掌门人周文源说。

精确研发:试了两个月酱料,味觉都快失灵了

据说,熬制调试这个酱料,周文源和他的研发大厨们花了近两个月的时

间。

一到约定的时间,在新白鹿游泳馆店里一个固定的包间,摆满了各种食材和调料。周文源和研发总监汪师傅,调试比较研发团队厨师们熬制出来的各种酱料口味。这些酱料是按照不同调料食材、不同比例和时间熬制的,周文源一种种地尝,一种种地比较,还清楚地记录下每一种调料的具体成分比例和口感的差别,“真当就像做科学试验一样。”

“那一段时间,天天试得嘴里都是这种味道,味觉都快失灵了。毕竟,‘新的经典’口味,不是那么容易做出来的,要精确的食材酱料品种、比例和熬制时间!”

小龙虾低于7折、扎啤买一送一 各种特惠套餐,还送加多宝…… 嗨翻天! 这个夏季,超级诱惑的美食约起来!

2017夏季,最火热的夜宵美食是什么? ——小龙虾!

2017夏季,吃小龙虾的最佳拍档是什么? ——扎啤! 原浆啤酒!

2017夏季,香辣美味的小龙虾,搭配什么不怕上火? ——加多宝!

杭城吃客中,被称为“夜宵胜地”的是哪儿? ——胜利河美食街!

烈日炎炎,激情一夏!

7月7日—7月13日,2017“胜利河美食街——第二季千岛湖啤酒龙虾节”,美味清凉来袭!

被食客们称作“夜宵胜地”的胜利河美食街,紧靠古色古香的大运河畔,既市井又不失文艺。作为G20峰会项目,有着“中国特色商业街”金名片的胜利河美食街,去年进行了全面的绿化、亮灯、街面、路面等升级改造工程:绿化提升600平方米,提高了街区“颜值”;《胜利河美食街》牌坊更新,沿街店面白墙木瓦,营造出美食街区古色古香的“气质”;新安装数千套的洗墙灯、投射灯、大红灯笼,以绿化、建筑、河流为载体,突出夜景氛围的“品位”。

这里有欢乐劲爆的美食! 7月7日晚起,连续一周,胜利河美食街18家餐饮商铺,联合推出小龙虾特价优惠! 小龙虾低于7折!!!

这里有清爽怡人的千岛湖啤

酒! 活动期间,千岛湖扎啤或原浆啤酒,买一送一,超值优惠,欢乐不断!

这里有不怕上火的加多宝! 活动期间,点小龙虾套餐,送加多宝一罐!

这里有劲爆的演出! 乐队、歌舞欢乐献映,杂技、魔术轮番上演。7月7日开幕式当晚,千岛湖啤酒和加多宝凉茶,将为现场观众带来一场无与伦比的视听盛宴! 参与啤酒英雄争霸、谁是凉茶王、谁是龙虾套餐王等互动活动,奖品不断,更多惊喜等着你!

小龙虾美食,鲜香诱人;千岛湖扎啤,清凉劲爽;加多宝,不怕上火……2017夏季清凉解暑的美食好去处,就在胜利河美食街千岛湖啤酒龙虾节!

小龙虾、扎啤、加多宝、夜宵美食……

这个夏天,在胜利河美食街,让我们手抓小龙虾,举杯畅饮,与千岛湖啤酒、加多宝一起激情狂欢!!!

记者 何晨 文/摄



2017“胜利河美食街——第二季千岛湖啤酒龙虾节”参加门店

店 名	套 餐 内 容	千岛湖扎啤 (买一送一)
小厨师	龙虾打七折,送加多宝一罐	千岛湖原浆啤酒买一送一
大灶头	龙虾打七折,送加多宝一罐	千岛湖原浆啤酒买一送一
衢州馆	香辣小龙虾、加多宝一罐,原价98元,特价58元	参加
虾 舨	小龙虾(小份)(九种口味任选),虾舨酱爆螺蛳、手捏菜炒蘑菇、生炒小公鸡、加多宝一罐,原价170元,特价119元(不与其他优惠共享)	参加
望江门小龙虾	十三香小龙虾(大份)7折,送加多宝一罐	参加
开化府	十三香龙虾(大份)、农家小炒肉、酱爆螺蛳、脆皮海蜇、加多宝一罐,原价230元,特价153元	参加
胜利河小龙虾	龙虾买2送1,送加多宝2罐	参加
烧烤兄弟	新鲜小龙虾88元,特价60元,送加多宝一罐	参加
蓉姑娘遇见串串	十三香小龙虾(大份)7折,送加多宝一罐	参加
刘一手	龙虾(中份)、豆花鱼(包头鱼)、加多宝一罐,原价152元,特价106元	参加
川香阁	68元小龙虾买2斤送1斤,送加多宝一罐	参加
元记盐蘸牛肉	十三香小龙虾原价68元/斤,特价48元/斤,送加多宝一罐	参加
老家味道	龙虾买2斤送一斤,送加多宝一罐	参加
九姓渔民	爆品黄金蒜蓉大份3斤,原价228元,特价158元,送加多宝一罐	参加
虾干干小龙虾肉蟹煲	龙虾三斤、盐水鸭一份、加多宝一罐,原价280元,特价196元	参加
鱼功夫	十三香小龙虾原价68元/斤,特价48元/斤,送加多宝一罐	参加
最乡村	清水小龙虾7折,送加多宝一罐	参加
胡哥虾	清水小龙虾7折,送加多宝一罐	参加
南翔馆		