

好“菜”知时节 美食不可辜负

春夏交替,长沙的餐饮店出新菜品等你尝鲜

长沙物产丰饶,一年四季都有当季美食,尤以春季品种最为繁盛,从无人不晓的三月三“地菜子(芥菜)煮鸡蛋”,到地衣、蕨菜、马齿苋等,它们无一不证明着春天曾悄然来过。如今,正值春夏交替之际,长沙的餐饮店又出现了哪些令人口齿留香的新菜?这个“五一”小长假何不去尝尝鲜? ■记者 黄亚苹

秋葵、嫩蚕豆抢先上餐桌

“嫩蚕豆与酸菜一起烹制能减少蚕豆的臭味。嫩蚕豆作为时令菜,也有迎春送冬的好兆头。”说起推出新菜品的初衷,长沙一餐饮店负责人聊起了童年的故事,嫩蚕豆的做法有很多种,去壳去皮后可加入咸肉丁、香肠丁做蚕豆焖饭,也可以清炒加入香葱调味。

记者了解到,4月25日,长沙餐饮连锁店山樾山土鸡城更换新菜单,除保留骨汤瓦子鱼、老姜灶台鸡等特色菜品外,根据季节变化新增芥末秋葵、野山菌土鸡、自制春笋等菜品。品牌出品总监夏先生介绍,芥末秋葵需加入特制胡辣油才能最大程度激发秋葵的口感,“新菜上市第一天,中午门店出品数在10份以上,我们还在搜集消费者的反馈好及时调整菜品口味。”

除开嫩蚕豆,马齿苋、地衣等同样是目前一些餐厅的主推菜品。如,位于长沙市雨花区天然台1908推出的新菜“春天的味道”,以矿泉水作汤底,只撒细盐简单调味,食客只需将枸杞叶、白芹等时令菜放入汤底烫熟,便可食用。四方坪科大佳园七味厨娘推出的“干锅地木耳”,需用清水将地木耳反复冲洗至无沙,配上特制的酸

汤作汤底,轻轻松松吃两碗米饭。

初夏时节,小龙虾将成主角

三湘都市报记者发现,若问及初夏最具竞争力的菜品是什么,绝大多数商家将目光聚集在小龙虾身上。环顾今年小龙虾市场,先有凑凑推出售价198元的小龙虾火锅,后有盒马生鲜招聘剥虾师,这无异于给小龙虾市场带来更多想象空间。

“初夏时节,小龙虾盼来一年一度的消费旺季,成为餐桌上的主角。长沙的虾文化是虾的品类模式及呈现方式的丰富多样,每个品牌都有卖点。”说起长沙的虾文化,“虾二哥”创始人周明在此前的采访中提到,做餐饮要有傻里傻气的精神和坚持,不损害消费者利益是底线,目前,“虾二哥”已从卤虾单品类发展至蒜香虾、油焖大虾、手抓虾等8个主推产品。此外,当街头巷尾的餐馆大做小龙虾文章时,传统印象中“高不可攀”的高端酒店餐饮也按捺不住,争相逐鹿虾类餐饮市场。如,运达喜来登酒店推出的“虾”主题菜单,囊括了口味虾、咕嘟虾、冬阴功虾、干爆虾等11种不同于传统做法的虾类菜品。



炭火油焖大虾

出品:璇子家Kiss虾

做法:将十几种香料与小龙虾一同进行油焖烹饪好后,将配料与虾共同放置到铜炉火锅中加热。油焖虾的做法经过改良,在口味上更适合湖南人。如此烹饪而来的炭火虾可以两吃,吃完虾后,可在炭火锅中加入高汤,再下配菜,比较适合冬天。从下单到洗涮、制作、烹饪、上桌,全程约20至30分钟。

油爆虾

出品:彭律虾城

做法:将挑选好的活虾直接放入新鲜菜籽油中进行油爆。做好油爆虾,虾的品质是重中之重,只选重量在一两以上的大湖养殖龙虾,个大味美,肉质饱满鲜甜。此外,火候和时间的掌控也很重要,时间过久,壳焦肉老;时间过少,则壳肉粘连,入不了味,最好是在一分钟左右。

自制最嫩鲜笋

出品:山樾山土鸡城

做法:选用长度小于10厘米的新鲜春笋,剥掉笋衣、削掉笋上的结巴,将春笋刨成薄片后加盐腌制,放在阳光下暴晒2天制成笋干备用。做菜时,提前24小时将笋干泡发,将五花肉切成适口的厚度,配上蒜苗、辣椒等辅料。炒锅中放油烧热,切片的五花肉放入炒锅中,将五花肉两面煎至金黄出油,再加入笋片和蒜片翻炒,配以豆瓣酱、糖、生抽、辣椒粒等佐料后,转中大火将所有食材拌匀即可摆盘出锅。

超惠存
支取灵活 利率高

交通银行
新客户专享

活期账户日均余额	目前年利率
1千元以下	0.3%
1千元(含) - 1万元	2.75%
1万元(含) - 10万元	3.025%
10万元(含) - 50万元	3.4375%
50万元(含)以上	3.85%

1. 实质为活期储蓄存款。一次签约, 随存随取。
2. 活期账户升级, 活期账户日均余额越多, 利率越高。
3. 新客户专享, 在交行新开首张借记卡90天以内的客户均可签约。

举例: 金额1千元以上存期一个月收益比较

活期账户日均余额	活期	超惠存新享版
1千元	约0.24元	约2.26元
1万元	约2.46元	约24.86元
10万元	约24.65元	约282.53元
50万元	约123.28元	约1582.19元

产品费率以实际说明书为准, 详询交通银行湖南省分行各营业网点



始于1908 您的财富管理银行



扫一扫 即可使用