

面食里的大同(五)

“另类”包子：既抓眼球又抓胃

如今,包子的种类越来越丰富,除了常见的猪肉白菜包子、猪肉韭菜包子、羊肉胡萝卜包子等外,还有豆包子、素包子、灌汤包、蟹黄包、奶黄包、芝士包、水果包……而且,包子的做法也十分多样,除了蒸包子,还有烤包子、煎包子等。这些“另类”包子,不仅外形各异,而且味道也各有不同特色,好看又好吃。

素馅包子：营养丰富种类多



北方人大多爱吃肉包子,其实素馅包子好吃又营养,并不比肉包子差。而且,现在的素馅包子可以说是没有不能包的,馅料种类丰富多样。

大同人常吃的素馅包子,多为鸡蛋韭菜馅或是木耳、鸡蛋、韭菜、胡萝卜、

粉条馅的,颜色丰富,味道鲜美,吃到撑都不会觉得腻。但日前,记者在一位朋友家里吃到了两种别有特色的素馅包子——土豆酸菜馅包子和南瓜鸡蛋馅包子。

土豆酸菜馅包子的做法很简单,先将适量酸菜切成丁,土豆擦成丝。然后,锅中热油,放入葱花,香味出来后倒入酸菜,加老抽、十三香、盐翻炒。之后,将土豆丝放入炒好的酸菜中,加适量香油、花椒油搅拌均匀,土豆酸菜馅就做好了。朋友告诉记者,因为她酷爱吃土豆,所以没事就琢磨怎么把普通的土豆变成美食。她还曾经做过土豆泥馅的包子,味道也很不错。她说,用土豆泥做馅,先要将土豆去皮、切片,上

笼蒸熟。然后将土豆片分成小块,放入料理杯中,加入炼奶打成泥,如果喜欢吃甜的可以加入白糖。土豆泥馅的包子吃起来软软糯糯的,还有一丝甜味。

南瓜鸡蛋馅包子吃起来也是鲜香味美,软糯可口。具体做法为,先将南瓜去皮后擦成丝,加少许盐,挤去水分备用。再将已经泡发的木耳切碎,鸡蛋打散后炒成鸡蛋碎。然后将南瓜、鸡蛋、木耳放在盆中,加食用油、老抽、生抽、花椒粉、姜粉、鸡精、盐、葱末、香油拌匀即成。蒸好的南瓜鸡蛋馅包子,咬一口,南瓜软糯、鸡蛋鲜香,再加上木耳小颗粒的口感,会让你吃了一个还想再吃一个。

王锦华



烤包子：外皮酥脆馅料香

烤包子是许多人喜爱的美食,把蒸好的包子放在炉子上烤得焦黄焦黄的,相信是很多人童年时的美好回忆。其实,正宗的烤包子是新疆美食。

正宗的新疆烤包子,主要是在馕坑烤制的。包子皮用的是死面,不需要发酵。包子馅用羊肉丁、羊尾巴油丁、洋葱、孜然粉、精盐和胡椒粉等原料,加入少量水拌匀而成。而且,一定要羊后腿肉和羊油各一半,这样吃起来才特别鲜香。另外,所用的洋葱也必须是白色的那种,并要切小丁。包的时候将皮擀薄,放入馅料,四边折合成方形。然后,将包好的生包子贴在馕坑里,10几分钟即可烤熟。烤好的包子外皮黄亮,入口皮脆肉嫩,味鲜油香。

虽然正宗的新疆烤包子,我们不容易吃到,但家庭版的烤包子其实并不难做。首先选用新鲜羊肉,最好是肥瘦均匀的羊腿肉,肥瘦各一半,太瘦的肉口感太柴。然后将羊肉洗净、沥干水分,剁成黄豆大小的粒,加入胡椒粉、孜然粉、盐拌匀,并打入适量的水;把切碎的洋葱用熟油拌一下,放入羊肉中拌匀即可。和面时,如果不习惯用死面,也可以用发酵面。包子包好后,喷少许水继续醒发15分钟左右,以防烤的时候破皮。之后,烤盘刷油,将包子摆放好,放入烤箱烤制即可。烤好的包子,外皮酥脆,里面的馅料喷香扑鼻。

一凡

生煎包：皮酥汁浓味道好

生煎包是流行于上海、浙江、江苏及广东的一种特色传统小吃,简称为“生煎”。由于上海人习惯称包子为馒头,因此上海生煎包也被称为生煎馒头。

上海生煎包的馅心一般以鲜猪肉加皮冻为主,也有鸡肉、虾仁等多种品种。生煎包的外皮底部要煎成金黄色,上半部还要撒一些芝麻、香葱,闻起来香香的。轻咬一口,皮酥、汁浓,肉香、油香、葱香、芝麻香在口中久久不散,颇受上海人喜爱。上海经营生煎包的众多门店

中,最出名的是“小杨生煎”,每天早上五六点一开门就人满为患,不早去排队肯定是吃不到的。

“小杨生煎”皮大、馅多,还包进了滚烫的鲜汤。如果功夫不到家,是不可能煎得滴汤不漏的。吃生煎也是有方法的,不会吃或心急的人,一口咬下去,很容易被生煎里的汤烫着。而吃过的人对它的评价则是:“皮薄不破又不焦,二分酵头靠烘烤。鲜馅汤汁满口来,底厚焦枯是败品。”

孟维鹏



灌汤包：可以喝到汤的包子



记者曾在西安上了4年大学,对这座古城有着深厚的感情。一谈起西安美食,相信许多人都会第一时间想到肉夹

馍。其实,西安的美食可不仅仅有肉夹馍,还有凉皮、泡馍、油泼面等等。这些美食相信去过的人都吃过,这里就不多说了,只说一个与包子有关的美食——灌汤包。

灌汤包,顾名思义就是一种里面有汤的包子。没吃过的人或许以为是用某种工具把汤灌进包包子里去的,其实这汤是原本就在馅里面的,是在包之前把牛骨髓原汤打在馅中,经特殊技法包好以后,上笼蒸而不漏。

灌汤包讲究汤不能漏,包子又要不粘笼屉,这就全看师傅的手艺了。地道的灌汤包是清真食品,一般为牛、羊肉馅。包子上来以后,要蘸着佐料吃,佐料为店里特别加工过的醋加辣椒末。包子热腾腾的,千万不能迫不及待地去吃,万一你一不留神,一口下去,包子里的热油汤不是会烫着你的舌头,就是会烫你个满脸花。不过,不必不好意思,灌汤包吃的是这口。若不身临其境,你是难解个中滋味的。

孟维鹏



■广告

2021《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

蒙度毛肚火锅

越懂火锅 越爱毛肚

龙园店:水泉湾龙园D区1号商铺 电话:7969888
花千树店:太和路与重熙街交汇处 电话:6204888
百盛店:清远西街百盛购物中心3楼 电话:19903526250

大同市餐饮饭店业协会
打造美食之都
弘扬美食文化

云冈黄酒

大同云冈酒业有限责任公司
销售热线:0352-5520900

马兵月饼

传统工艺 风味美食

一部:平城区向阳东街红旗集贸市场北面对面
电话:13233525885 400-0352-700
二部:平城区明堂公园东门柳泉街
电话:0352-8888185