

曲靖蒸饵丝



来历:说起曲靖蒸饵丝的来历,时间可追溯到上个世纪80年代,当时在曲靖市学院街口有一家餐馆,门面虽不大,但店内主要供应的小吃品种蒸饵丝,制作精细,风味独特,每天都引得顾客盈门,几年间便名声大噪。

制作流程:蒸饵丝的制作要先取上好的饵块,先用凉水浸泡,再切成片,然后均匀地切成丝,加入少许菜油拌匀后,放入木甑或竹甑里,蒸至饵丝发软时,取出装入碗中,放上焯熟的韭菜、绿豆芽,调入精盐、白糖、味精,淋上熬好的甜酱油,盖上肉酱、蒜泥,撒上酸菜,喜欢吃辣的朋友还可以自行放上油辣子,最后拌匀便可食用。

巍山耙肉饵丝



来历:巍山耙肉饵丝是巍山县一道独具特色的小吃。相传,当年南诏第四代王皮逻阁曾用它招待大唐使节,从此名声大振,被誉为南诏故地饮食文化的一大品牌,现在仍是南诏古街上最具特色的名小吃。

制作流程:在加工饵丝时,要选用巍山有名的“黄皮谷”米,经过筛、选、泡、蒸、舂、压、切等工序精心制成。其次,耙肉的加工,要选用巍山本地土猪的肘子和五花肉,放在栗炭火上慢烤至肉皮焦黄,将其放在淘米水中浸泡一两个小时,将焦黑的泡皮刮去,反复刮洗干净后,放进本地土锅内,注入井水或山泉水,加上一些巍山本地火腿和土鸡肉,大火烧开后,撇去浮沫,加上生姜、草果等佐料,土锅锅盖边用湿润的棉纸封严,小火煨炖大半天即可。最后,烫饵丝的汤要滚水大涨,把烫好的饵丝放进大土碗中,舀入土锅内的肉汤,用汤勺将肥肉压散并“戴帽”于饵丝之上,再放上精盐、油辣子、花椒油(用巍山名产大红袍花椒炮制)、葱花、蒜汁、胡椒粉、腌菜等调料,如此,一碗巍山耙肉饵丝便制作完成。

过江饵丝



来历:关于过江饵丝的来历说法不一,其中一种是传说在大蒙国时期,三公主远嫁蒙舍(现在的巍山),每年回娘家大理过年时,几经曲折才能将蒙舍城内最著名的耙肉饵丝带回到大理,由于路途遥远,为了不改变其特殊的口感,聪慧的三公主便将饵丝和耙肉分开来盛装。这样既保证了色鲜味正、清淡适中,又满足了众人的不同需求。从此大理周边的许多地区便开始逐渐流行起这种吃法。

制作流程:过江饵丝是将煮好的饵丝和耙肉作料分别盛入两个汤碗中,吃的时候,用筷将饵丝一点点夹入装有耙肉的汤碗里食用。

小锅卤饵丝

来历:民国期间,玉溪人翟永安在昆明端仕街开办永顺园。一天,因翟师傅劳累过度,余肉饵丝下锅后,他跑到外面抽水烟筒,回到厨房余肉饵丝里的汤全干了。恰逢顾客催得急,翟师傅只得忙下卤水和红油,翻颠几下后端上桌,顾客一吃,大为称绝,问这是什么饵丝,翟师傅急中生智答“卤饵丝”,后成为昆明著名小吃。

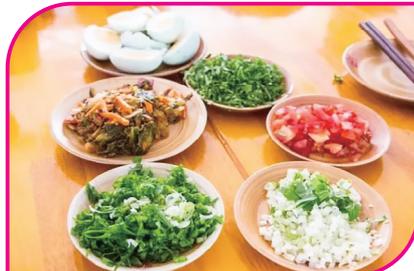
制作流程:卤饵丝制作是先将饵块切成7厘米长、粗2~3毫米的丝。之后水腌菜剁细,豌豆尖洗净备用。接着把特制铜锅中火加热,放入猪油,下饵块丝,注入肉汤、腌菜、肉丝、咸甜酱油后用碗翻扣在锅上。听到滋滋响声,汤汁快收干时,加入盐、豌豆尖,翻拌,下豌豆米、味精拌匀,淋入红油,出锅装碗。



与饵同销万古愁

人类活动促成了食物的相聚与离合,也在调动人类的聚散,西方人称作“命运”,中国人叫它“缘分”。云南人与饵丝缘分,当从蒸、煮、炒中娓娓道来。

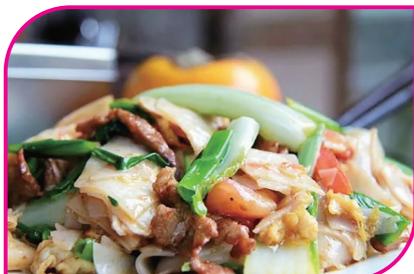
春城晚报
开屏新闻App
理想生活 即刻开屏



大滚锅饵丝

来历:大滚锅饵丝是把中原口味、西南口味和腾冲特有的侨乡口味和现代饮食时尚融为一体的腾冲独特风味美食。大滚锅的汤又清又鲜,油轻不腻。大滚锅饵丝有别于米线之处,是它相当入味;有别于面条和一般饵丝之处是筋骨非常好。大滚锅饵丝已实现了快餐化,有严格的制作程式,一分钟内上桌。

制作流程:大滚锅饵丝吃法独特,先将滚锅放入烤箱,10分钟约250℃左右,端出放在桌子中间,将各种原料下进去,先放肉类,再放青菜、菌类。陆续放入原料的同时,锅内不断翻腾,等原料放完,翻腾也基本结束,里面的食物也就可以吃了。每套菜配四种味碟,另外,每个客人面前再摆一味盒,里面放胡椒粉、辣椒粉、盐、味精等,可以根据自己口味随意添加。



腾冲大救驾

来历:大救驾是炒饵块的一种,是云南腾冲最出名的传统小吃之一。关于大救驾的来历还有这样一个故事:相传,清初,吴三桂率清军打进昆明,明朝永历皇帝逃往滇西,清军紧追不舍。农民起义军大西军领袖李定

国命大将靳统武护送永历皇帝至腾冲,当时天色已晚,此一行人走了一天山路,疲惫不堪,饥饿难忍。找到一户农家,主人把家里认为最好的食品炒在一起,做成了由饵块、火腿、鸡蛋、青菜组合的一盘菜。永历皇帝吃后赞不绝口地说:“炒饵块救了朕的大驾。”从此,腾冲炒饵块便有了一个别名——“大救驾”。

制作流程:制作大救驾要先将卷轴饵块薄片切成三角形或菱形小片,配以鲜肉片、火腿片、鸡蛋、香菇、胡萝卜、西红柿、豌豆尖等辅料及各种香辣作料在热锅中爆炒而成,其色五彩斑斓,其味满口流香,滑嫩不腻,令人食而不知足。



烧饵块

来历:据说很久以前,因为知府的衙门不知道为何被火烧了,知府下令三个月内所有人家不得生火做饭,突然有一个人心生一计,既然不让我们做饭,我们就在炉子上烤粑粑吃。渐渐的这个吃法就传开了;

又因为有一句话是这么说的“漫米面蒸之则为饵”,因此人们把云南特有的,这种用饭米做的粑粑称为“饵块”,并流传至今。

制作流程:烧饵块的制作非常简单。把饵块做成薄饼状,放在无烟炭火或是电烤炉上烤,待到微焦黄即可,再在上面涂上芝麻酱(有甜、咸口味)、辣酱、油辣椒、腌菜、熟土豆丝等,再加入油条、烤肠或是肉片均可,按个人口味而定。

小锅饵丝

制作流程:小锅烹制的饵丝,切得要细,煮时要用专用的锅——半尺直径的小铜锅。烹制时,先热锅,后将高汤入锅,烫开,再放入饵丝,再烫开,放入肉末、豌豆尖、葱花、咸酱油、甜酱油、辣子油,肉末变色起锅,一锅一碗,所以叫小锅饵丝。锅柄是木头的,容易被火燎着,所以小铜锅与一般锅的锅柄、锅面不同,它的锅柄是直立的,柄尖朝上。

