

高原第一“鲜” 松茸肥美好待客

松茸的鲜美与极高的营养价值不用多说相信大家也有所了解,在这松茸盛产的季节来到西藏,没有理由不尝尝这鲜字当头的“人间极品”。生长在高海拔地区原始丛林中的松茸,是一种全世界闻名的珍贵食材,它的肉质厚实,口感软滑,味道更是鲜美无比。这样珍稀的食材,做法也是多种多样,要想感受它本身的鲜美就来点捞饭,要想吃得更鲜,不妨试试 XO 酱爆松茸……

■文/图 记者 孙颖

松茸菌捞饭

美食发现地:锦江大厨

锦江大厨的菜多是以上海菜为主,秉承了上海人精致的生活态度,这里的菜品也是以精致著称,从材料的选用、精雕细琢的刀工到烹调技艺的多样化,再到摆盘匠心独具的设计,锦江大厨将细致与精妙刻画在了每一处细节。在锦江大厨,以松茸入菜的菜品有很多,今天为大家推荐的是——松茸菌捞饭。

沿着德吉路穿过罗布林卡路,就会看到一间古朴的、充满藏式情怀的房子,这里就是锦江大厨了。上桌的松茸捞饭看上去特别诱人,成碗状的米饭,颜色纯白,切成片的松茸整齐地码在一起,上面淋了浓稠的汤汁,诱人的酱色溢满了整个盘子的空间。

松茸菌捞饭看上去很简单,只有松茸、汤汁和米饭,米饭和松茸保持了原汁原味,

那鲜美味道的功夫就下在了汤汁上。松茸与老母鸡文火慢煨出的鲜美汤汁,将松茸和母鸡的鲜味都慢慢炖进了高汤里,再在高汤中将这美妙的味道互相融合,融为一体,成盘的松茸菌捞饭,在松茸鲜香浓郁、香气扑鼻的基础上,更增添了一份高汤的浓香。将烹调好的松茸菌放置在热腾腾的米饭之上,再趁热淋上一层经过小火熬制的鲍汁,不止看着诱人,也让这道菜的鲜味更丰富、更多层次。

蒸过的米饭,不含任何调味料的味,吃起来不会影响松茸的鲜美,而淋在米饭上的鲍汁让米饭吃起来咸鲜味十足,菌肉肥厚的松茸吸收了汤汁的滋味,再加上自身的鲜美,更是集好滋味和好口感于一身。



松茸牛肉馅饼

美食发现地:京来顺

在松茸的诸多做法中,松茸牛肉馅饼可是独具新意,把松茸打成馅做成馅饼,保持了松茸原本的味道和营养成分,使得这道菜既是一道创新的美味菜品,又是一道营养丰富的珍品菜肴。

这道菜在前不久的“西藏林芝松茸美食厨艺大赛”中获得了大家的好评。从外表看起来,这不过是一个普通的馅饼,看起来像是一道朴实、家常的菜式,随着菜品的鲜香四溢,大家才了解到这道菜的“内里乾坤”。

新研制的松茸与牛肉一起剁成馅,在做馅之前,师傅会先用盐巴去掉松茸的水分,使松茸的鲜味更浓、更纯正。做好的馅中透着牛肉的肉香,而在这肉香中,掩盖不住的是松茸的鲜香。做馅的时候,师傅还特别加入了葱末、姜末等去腥调味的配料,将松茸和

牛肉的鲜味全部提炼出来。

除了馅的特别,松茸牛肉馅饼的做法与普通馅饼并没有什么不同,这也让这道菜显得更为朴实。做好的馅饼,外皮酥脆焦爽,轻轻咬下去,就能听见外皮断开的声音,在这薄薄的外皮里面,是浓浓的面香,这面皮嚼起来带有微甜和焦香,只是吃这面皮,也能感受到满口生香的快感。被面皮包裹住的就是鲜美的肉馅了,烙过的馅饼,温度渐渐升高,也让牛肉和松茸的香气慢慢地扩散开来,透过面皮扑鼻而来,浓香的松茸菌鲜味攻击着大家的食欲。

这道菜的做法非常特别,除了味道鲜美,口感独特,最吸引人的就是菜品的营养价值了,它保持了松茸的原汁原味,让鲜味和营养都不流失,极富新意。

山珍松茸包

美食发现地:大峡谷山珍宝

太阳岛西桥头的大峡谷山珍宝在太阳岛美食街上已经有将近十年的时光了。在拉萨,大峡谷山珍宝菌汤的鲜美味道早已飘入了每一个吃货的心里,这里的每一款菌汤都兼具鲜美滋味与极高的营养价值。除了菌汤,不妨尝尝大峡谷山珍宝的人气美食——山珍松茸包。

小巧玲珑的包子,一个个整齐地摆在笼屉里,显得很圆润,只是看着一屉包子,似乎看不出包子的特别,不过等你闻到笼屉里散发出的鲜香,就知道它的独特之处了,鲜香中夹杂着浓浓的菌香味,也伴随着浓浓的面香,朴实的面香与珍贵的菌香混杂在一起,香气四溢。

闻到这味道,自然让人忍不住开口品尝,包子的面皮蓬松,可细嚼又觉得很筋道,松茸难掩的鲜美味道渗入面皮中,让人只是吃这面皮也觉得满足,因为是竹笼屉,让面皮还带有些许的竹香。包子馅则是用鲜肉和松茸拌成的,吃起来咸鲜味浓重,而且肉馅像极了一个个的丸子,很有弹性,很有嚼劲。

据大峡谷山珍宝的贾总介绍,这道山珍



松茸包之所以能够成为店里的人气美食,是因为这道菜的每一个步骤、每一个细节都是经过精心处理的。纯手工揉面,让面皮吃起来口感更丰富,更有嚼劲。在包子馅制作方面,也是在剁的时候采用纯手工的方式,让松茸和肉在拌馅的过程中充分融合,相互提味。

在大峡谷山珍宝不管是品菌汤还是尝松茸包子,尝到的都是原汁原味的松茸鲜,没有味精和鸡精,更没有过多的调味配料,呈现给大家的就是淳朴的菌鲜野味。



松茸土鸡汤

美食发现地:天麻土鸡馆

说到松茸,大家最先想到的做法可能就是松茸鸡汤,松茸与鸡汤均以鲜美著称,两者结合的菜品,味道鲜上加鲜,除此之外,这道菜极高的营养成分也不容忽视。几乎所有以松茸配菜的饭店都有这道菜,可北京路上天麻土鸡馆的松茸土鸡汤鲜美清甜的味道,却在这众多松茸鸡汤中脱颖而出,味道着实令人难忘。

天麻土鸡馆中以土鸡汤汤为主,天麻土鸡汤、白锅土鸡汤、天麻菌王土鸡汤、松茸土鸡汤、板栗土鸡汤、天麻手掌参土鸡汤等各种土鸡汤汤,其中都加入了或多或少的西藏特色食材,让汤锅既有极高的营养价值,又有各自鲜美的味道,而说到最鲜美的土鸡汤,就莫过于松茸土鸡汤了。

现如今的时节,正是采摘松茸的最佳时节,所以这个时候的松茸,最鲜,也最美味。把松茸洗净,切成片,与土鸡一起慢慢炖,让松茸的鲜美滋味和营养成分慢慢地溶到汤里,松茸也被炖得软滑细嫩。天麻土鸡馆的土鸡也很有特色,均是选用四川泸州的散养土鸡,空运而来,肉质紧实,脂肪含量很少,吃起来口感细腻有韧性,带有



一点野味的鲜美,这样肉质鲜美的土鸡,用自己本身的鲜香配合松茸独有的鲜,让鲜香弥漫整锅汤。而鸡肉吃起来非常有嚼劲,丝丝鸡肉间尽是汤汁的鲜美,肉筋的部分几乎炖成了胶质,爽滑可口,十分过瘾!

吃鸡肉的时候,除了鸡肉本身的鲜美,蘸碟的鲜辣滋味也是少不了的。新鲜的辣椒,配以生抽、葱花、香菜等调味料,再加一点鲜美的汤汁,将鸡肉趁热在这蘸碟中蘸一下,吸收蘸碟的咸和辣,吃起来更显美味。尝过鸡肉,可千万别错过了营养又鲜美的汤底,松茸的菌香扑鼻而来,喝一口汤汁,鲜美的味道略带甜意,让人回味无穷。

XO 酱爆松茸

美食发现地:金谷朝煌阁

同样在“西藏林芝松茸美食厨艺大赛”中参赛并获取奖项的金谷朝煌阁做松茸类的菜品也有一绝,厨师长张师傅特意为我们推荐了一道 XO 酱爆松茸。很多人都觉得吃松茸讲究的就是原汁原味,最好吃白味,不加其它的调味料,这样才能品出松茸本身的鲜香,其实,将鲜美无比的新鲜松茸和 XO 酱一起运用爆炒的方法进行烹饪,做出来的菜品味道更为鲜美。

众所周知,爆炒的烹饪手法一直很受大家的欢迎,用极短的时间,大火翻炒食材,有点类似滑炒,让食材全方面受热,在制作的过程中,一定要把握好火候,这样爆炒出来的菜品才会脆嫩爽口。而这一道 XO 酱爆松茸,就是通过这样的烹调过程制成的。

爆炒的菜品,最大的特点就是奇香无比,一般的食材经过爆炒后,浓浓的油爆香气都会瞬间弥漫满屋,更别说是本身就鲜香四溢的新鲜松茸了。而 XO 酱中包括了瑶柱、虾米、金华火腿等材料,味道鲜中带点微辣,将其与松茸一起爆炒,其中的美妙滋味,实在难以形容。

容。

金谷朝煌阁的 XO 酱爆松茸不只味道鲜美,香气扑鼻,卖相也非常精致,肉质厚实的松茸,经过加工,被雕琢成精巧的造型,而 XO 酱的颜色,经过爆炒后更显诱人,这样的人间美味,又有谁能抵挡得住诱惑呢?



订餐订位
欢迎拨打

118114