



古越花雕醉鸡冻、红酒泡百香果皮、老鸭煲、黑蒜排骨凉瓜汤 来一场开胃大作战 拯救没胃口的酷暑天

本报记者 黄葆青

最近杭州持续高温,热到两破纪录,出现了自1951年杭州站有连续气象观测记录以来的最高气温历史极值。

高温晴热的天气,让很多人吃饭没了胃口。于是,很多餐厅纷纷推出了清凉解暑的夏季菜,有的老板在接受采访时还公开了做菜的小窍门,让吃货们来一场开胃大作战。

炎炎夏日,吃饱吃好,才能健健康康度过高温天。



古越花雕醉鸡冻

古越花雕醉鸡冻 杭儿风

作为知名餐饮品牌外婆家旗下的品牌,诞生于2016年的杭儿风,虽说在外婆家族中尚属年轻,资历不深,却凭着出众的口味实现了人气与口碑双收,在传承老杭帮味道的同时,不断推陈出新,收获了大拨忠实粉丝。

吃腻了传统的杭帮菜,偶尔想换换口味,杭儿风时常能给你惊喜,这家在西湖边火了6年的杭帮菜,迎来了全新升级。

古越花雕醉鸡冻是杭儿风的爆款菜之一,这道菜颠覆了传统理念,将整只清远鸡烧熟之后浸泡12小时,做了细致的去骨处理,吃起来不仅方便,也更为优雅端庄。

醉鸡的汁水被冻成晶莹剔透的啫喱和鸡肉堆在一起,一眼看过去就是满目的清凉。啫喱和鸡肉一起入口时,富含胶质的啫喱在唇齿间破裂的同时,汁水四溢,满口鸡香。

这道菜最大的亮点是,虽然貌似杭州传统的家常冷菜白切鸡,但是比白切鸡更“冷”、更鲜,而且特别适合在炎热的夏天吃。

红酒泡百香果皮 好食堂

马坤山是杭州传奇餐厅好食堂的主理人,从厨32年,大家都亲热地叫他“老

马”。老马做的都是老杭州最亲切的实惠家常菜,用的是家常调料,也不讲究摆盘,可食材却很讲究,都有地道的产地。沈宏非、董克平、地主陆等许多美食大咖都是这里的常客,时髦的小红书App上,经常有妹子晒出“好食堂”的家常菜。

自从好食堂的“鳊糊捞饭”被B站的UP主带火以后,店里的年轻客人越来越多,提出了各种要求,老马也只好变着法子琢磨一些新菜满足赶来打卡的潮人。

最近天气酷热,老马新学来的一道菜成了店里的热门菜。这道菜看起来像老底子的蜜汁番茄,但是比蜜汁番茄口味好,而且想吃必须预订。很多年轻人点了以后发朋友圈,结果猜出是什么菜的人几乎没有。

老马说,这是一道变废为宝的菜。我们平时吃百香果都会把果皮当垃圾丢掉,“其实百香果是个好东西,可以做得非常美味。”

刨去百香果最外面的硬皮,去瓢用冷水洗净以后下锅煮5分钟后,放入冷水中冷却。再根据自己的口味煮一小锅白糖水,冷却后加入事先取出的百香果果肉和红酒、甜酒、糖浆,调成一大碗汁。然后将冷却好的百香果皮水分捏干,放进调好的汁里,盖上保鲜膜在冰箱里冷藏4个小时,想吃的时候切一下,挤一点青柠汁,装盘就可以了。

老马告诉记者,百香果含有132种芳香物,掰开它可闻到芒果、菠萝、香蕉等多

种水果的味道,被称为“果汁之王”。夏天用它来做冷菜,绝对是好吃又开胃。

老鸭煲 西划船·杭帮菜老味道

“西划船·杭帮菜老味道”是最近在杭州崭露头角的新晋网红餐厅,店名的意思是西湖里的手划船,老杭州一看就知道,这家店做的肯定就是杭帮菜。

西划船位于杭州拱墅区城北的顺丰创新中心,位置相当偏僻,去年开业时,周围都是工地,路过进店吃的客人一个都没有。但是开业不到一年,西划船就成了附近的热门餐厅,附近的顺丰、丰巢等百来家公司都会在这里宴请聚餐,老板张荣亭也成了拥有55万粉丝的网红。

张荣亭最近参加了创意美食真人秀节目《听说很好吃》的录制,除了和国内几位顶尖大厨同台交流厨艺,他做的菜还得到了王心凌、张含韵、王菊几位明星艺人的夸奖。

说起适合夏天吃的菜,张荣亭推荐了老鸭煲。他说,鸭子清洗得干净极其关键,除了鸭屁股要整个去除,鸭头要从鼻孔处剪开清洗,去掉腥气的部位和鸭场拔毛留下的松香,食管和鸭脚疔也要剪掉,总之要处理得非常干净,不然怎么炖都有鸭骚味。

处理好的鸭子要整只焯水,焯水后切块再用流水清洗。接着,不放油直接用不粘锅,等到鸭肉略微呈焦黄色,炒出香味,然后放进大碗里加水慢慢蒸一个半小时就可以了。

这道菜虽然很多人会做,但是大多数人的做法都是炖,炖出来的汤比较浑。张荣亭用蒸的方法来做,鸭汤会非常清澈,而且清爽不腻,还特别鲜美。

老张说自己没有上过烹饪学校,也没有拜过师父,做菜全凭自己的爱好,也靠网友们的各种指点和建议。用老张的话说,他做菜全靠自己琢磨出来的“野路子”,只要好吃就行。

黑蒜排骨凉瓜汤 大唐海鲜

大唐海鲜是杭州知名的海鲜餐厅,老板唐延胜做厨师30年,除了海鲜烧得好吃,其他各大菜系也都能做得各具特色,这也是大唐海鲜生意一直火爆的公开秘密。

在疫情期间,大唐海鲜涌金广场店扩大了500平方米,面积达到1100平方米,还增加了10个包厢。如今,闻潮路邻居中心的第四家分店也开业在即,大海海鲜成为杭州少数逆势增长的餐厅。

为了应付最近的高温天气,唐延胜在店里推出一道清凉去火的夏季时令菜——黑蒜排骨凉瓜汤。俗话说,“夏季吃苦,胜似进补”。苦瓜也叫凉瓜,有清火消暑的功能,而且有提振食欲的特殊作用,是最能代表夏季的蔬菜,

但苦瓜却是很多人童年特别惧怕的食物,直到长大成人都不喜欢吃,就是因为口感太苦。唐延胜告诉大家一个窍门,把苦瓜去瓢切成小块,多洒一些盐抓匀,腌制15分钟以后用水洗净,就能去除很多苦味,比焯水还要管用。

这道菜以高汤为基础,加入苦瓜、排骨蒸制而成,虽然有排骨,吃起来却毫无油腻的口感。汤里还有羊肚菌和黑蒜,羊肚菌增鲜提香,经过发酵制作而成的黑蒜,没了刺激性的辣味,口感也有所提升,吃起来软糯酸甜,除了非常养生以外,还为菜肴增加了特别的风味。

如果你也知道哪家餐厅有好吃的夏季清凉菜,欢迎打开钱江晚报·小时新闻客户端,进入“吃货圈”社群,和大家一起分享吧!



扫码晒美食



老鸭煲



黑蒜排骨凉瓜汤



红酒泡百香果皮