



美食背后蕴藏的或是历史典故,或是动人传说,或是美好乡愁。小编带你走进百县千碗·鲜辣常山,今天我们寻访的是小吃篇。

常山一个著名的弄堂小吃——葱饼。名为葱饼,其实和葱并不搭界。它由传统烤炉烤制而成,外面看上去和普通烤饼差不多,皮很薄,里面主要是干辣椒和梅干菜、肉、葱花等,说白了也就是烤饼包辣椒。外地人很容易会被其烤饼的表象所迷惑,若是着急着一口咬下去,立马辣得满嘴起泡。

常山人就好似辣葱饼,外表温润和善,深交下去,能感到一股由内而发的火辣。

葱饼



制作方式

- 1、选择肥瘦相间的猪肉剁成肉馅,再放适量的盐、生抽、白胡椒粉、五香粉、干辣椒面等调味。
- 2、小麦面粉添加适量温水制作面团,加入少量酵母,揉至光滑,置放醒发。
- 3、醒发好后,根据制作葱饼的量从面团中扯出一部分,再将扯出的面团分成大小均匀的面饼,用擀面杖将面饼擀成圆形或者椭圆形。
- 4、根据口味在面饼里加入肉馅、葱花和干红辣椒碎,在面饼的两侧沾些水,减慢面饼进炉后的焦化过程,使饼皮颜色更有光泽。葱饼生胚进炉后烤制约7-8分钟就制作完成了,用特制的夹子从炉壁上取下即可。



油煎糰又被叫作油墩儿,在常山是属于民间的街头小吃。调好的菜馅被面糊包裹,经过油炸变得外酥里嫩,香气扑鼻。做油煎糰的模具是一个特殊的勺子,勺柄细长方便操作,放面糊的勺头上宽下窄,类似立体的梯形。



油煎糰



制作方式

- 1、将白萝卜和胡萝卜切丝,倒入适量的盐腌制使萝卜出水,再捏揉萝卜丝将其沥干。
- 2、调拌馅料。在萝卜丝中放入雪菜碎,再放入适量的辣椒粉、鸡精和葱花等,搅拌均匀。
- 3、调和面糊。准备面粉、糯米粉、生粉,比例为5:1:1。放水搅拌,调成酸奶状即可。
- 4、将油倒入锅内烧至五成热,在模具里留一底油,再放入少许面糊,加入拌好的菜馅,在上面再浇一层面糊。将模具的勺头整个没入热油中,一边炸一边试着倒扣脱模,只要温度够了,就会自动脱模,粘勺时可以用筷子帮忙脱模。整个过程中注意控制油温不要过高,否则可能导致外面炸焦而内部未熟。

山粉饺不仅和外面的饺子叫法上不同,其制作过程、方式和原料也截然不同。

首先,制作外皮的原料不同,它用的不是做饺子皮常用的米粉、面粉以及其他粉料,山粉饺的外皮只能用本地加工制作的山粉(由番薯淀粉制成的粉末)和芋艿(俗称芋头)揉合而成。

其次,山粉饺的用料也有所不同。普通的饺子用馅一般有鸡肉冬笋、茴香猪肉、番茄鸡蛋、韭菜虾仁等等,但山粉饺的馅不用这些,通常只用香葱、猪肉和香干拌成的馅料。香葱和香干必须是新鲜的,猪肉一定要带一些肥肉,不能全是瘦肉,这样馅里面会有点油,山粉饺吃起来才会软滑。

山粉饺



制作方式

- 1、挑选个头均匀的芋艿放水中煮熟,把皮剥了放在一个大盘子里捣烂,然后逐量加入番薯粉,揉成软硬、适度等各方面合适的粉团。
- 2、将肥瘦相间的猪肉按切块、切丝、开剁的步骤剁成肉泥,剁时可逐渐添加香干和葱,剁好后加黄酒、盐和味精等佐料搅拌均匀。
- 3、包山粉饺时先将饺子皮捏好(一般都是手工捏的,不是擀的),再将馅料放入皮中央,先捏中央,再捏两边,然后由中间向两边挤压至皮的边缘。
- 4、山粉饺包好后就可以下锅煮了。水烧开后下饺子,待到饺子浮起再添少许冷水,此番动作重复三次,当最后一道添的水开后,即可将饺子倒入由猪油、葱花、生抽、盐等调制而成的汤料中。



来源:常山文广旅体局