

海安美食比赛举行 二十多个土灶齐开工 肉圆红烧肉 尝不够的家乡味



晚报讯 2日上午9点,“海安美食”之红烧肉、肉圆比赛在海安龙湖山庄举行,19组参赛选手同台竞技。

现场的参赛厨师们纷纷拿出看家本领,引得现场观众垂涎欲滴。“在烧制红烧肉时,有的大厨选用了猪肋骨附近的肉,洗净切大块后,在锅中慢慢煨出油,再炒制老冰糖上色,香味扑鼻。有的则更喜爱猪肚腩部分的五花肉,用可乐炖煮。可以说是各有巧思。”海安市餐饮行业协会会长邵祥才说,“肉圆的好吃在于肉馅,大厨们各有想法,有的在肉馅中加入了马蹄,有的加地瓜,创造了丰富的口感。”

最终来自王府的大厨烧制的红烧

肉夺冠,来自锦海大酒店的大厨烧制的肉圆夺冠。

“红烧肉和肉圆这两道菜是海安老百姓耳熟能详的,所以主办方选择了这两道家常菜代表‘海安味道’。”邵祥才介绍。红烧肉、肉圆要烧得好吃,也是有一些小窍门的。“红烧肉要选择带皮五花肉,要把油炒出来,再加酱油、葱姜、糖,一次性加水,长时间收汤,最后筷子能戳穿的状态是最好的。而肉圆则要将肉切成米粒大小的肉丁,加马蹄、小芋头或者地瓜,加鸡蛋、葱姜末、淀粉,放盐,搅打上劲,放在砂锅里炖2个多小时,那滋味入口即化。”邵祥才说道。

为了做出传统的味道,主办方借用了龙湖山庄的20多个土灶,架起铁锅、燃起木柴。邀请了从大酒店、单位食堂到民间的厨师,让专业人士和业余人员都能一展厨艺,互相切磋。有一位厨师徐惠芳,她做的红烧肉远近闻名,配菜里别出心裁地加上鹌鹑蛋,好吃又解腻,在本次比赛中夺得三等奖。

又到中秋佳节,游子归来时。一碗肥而不腻、红润油香的红烧肉,一碗香滑水嫩、味道鲜美的肉圆端上桌,每一口都是浓郁的家乡味道,是漂泊在外的游子慰藉思乡之情的“良药”。因为他们知道,无论在外面怎么样,身后永远有一盏灯为他们亮着,有一桌热腾腾的家乡菜在等着他们落座品尝。

通讯员徐蓓

司法护航长江大保护 如皋法院长江流域环资第二法庭获评全国先进

晚报讯 记者7日从如皋法院获悉,最高人民法院对人民法院环境资源审判工作先进集体和先进个人予以通报表彰,如皋法院长江流域环境资源第二法庭被评为“人民法院环境资源审判工作先进集体”。

自2019年7月起,如皋法院长江流域环境资源第二法庭跨域审理南通、扬州、泰州3市21个县市区环境资源刑事、民事、行政案件,共严惩5人以上犯罪团伙39个,判处罪犯1250人。其中,法院决定逮捕320人,污染环境

犯罪和非法采矿犯罪监禁刑适用率分别为53.95%和49.45%。

在打击犯罪的同时,长江流域环境资源第二法庭致力修复,悉心呵护蓝天碧水绿岸。共有262个案件479名被告单位、被告人承担生态修复费用3458.52万元。依法支持检察公益诉讼,促进生态环境及时修复,办结公益诉讼案件54件,支持标的额801.12万元。在长江边设立60亩生态修复基地,向长江放流鱼苗5次共计77万余尾。

通讯员徐洁 记者王玮丽



食品安全宣传

7日下午,市卫生监督所的工作人员走进超市,向市民现场讲解购买月饼等中秋食品的相关安全知识。市卫监所通过进企业、进商场、进社区等多种形式,多角度、多途径贴近社会公众,引领各界参与食品安全社会共治,共创食安新发展,共享美好新生活。

记者李波

生 / 活 / 因 / 你 / 更 / 有 / 味

欢迎订阅
江海晚报
全年定价
300元

南通
国内
国际
文体
新闻
新闻
新闻
新闻

成长
生活
文化
晚晴
周刊
周刊
周刊
周刊

订阅热线
85529910 85118867

扫码订阅