



锦州烧烤： 地道东北味

古城锦州美食丰富,特色鲜明,不仅具有浓浓的东北气息,而且在锦州还能尝到全国其他地区的风味小吃。如果需要把一种饮食作为一个城市的象征,那么烧烤就是锦州的代表。

上世纪80年代初,当新疆人在锦州街头支起炉子,高喊着新疆方言叫卖羊肉串时,头脑灵活、善于创新的锦州人就开始了自己的烧烤事业。经过几年发展,烧烤业就在锦州人手中被发扬光大了。春夏秋冬,一年四季,总有食客光临烧烤餐馆、地摊儿。

锦州烧烤品种达到了近百种,肉类的羊肉、牛肉、兔肉;禽类的鸡、鸽子、鹌鹑;海鲜类的鱿鱼、鳗板;青蔬类的豆角、茄子、香菜;小食品类的干豆腐卷;蛋类的鸡蛋、鹌鹑蛋等,只要是人们日常中餐中能够吃到的东西,锦州烧烤里都能找到。

锦州烧烤手法独特,融合了各地海鲜烧烤、肉类烧烤、蔬菜烧烤的特色,凝练提精,形成了具有地方特色的风味美食。锦州烧烤有生烤和熟烤之别,小调料多达十几种,不少烤食调料还讲究用中草药配制。因为讲究“蘸、刷、撒、烤、翻”,所以质感性强、口感纯正、色泽入目、外形美观,让人食而不腻、食而不厌。

如今,锦州烧烤业已经发展得红红火火,成为了一种独具特色的地方小吃。来锦州旅游的人们一定要吃上一顿烧烤才能不枉来一次。现在锦州烧烤已经开始走出锦州,在沈阳、大连、北京、哈尔滨等大城市都能看到锦州烧烤的大牌子。

北镇猪蹄

“熏猪蹄”具有悠久的历史,它的出现可追溯到清道光年间。当时北镇城里有个由杨姓父子三人共同经营的小肉食店。父名不详,长子杨俊青,次子杨汉青。他们对熏猪蹄很讲精工细作,调料得当。除使用老汤、香油、精盐、八角、花椒和生姜外,还涂以白糖熏制,使猪蹄色味俱佳,远近闻名。

“熏猪蹄”风味独特,做工考究,富含矿物质、胶原蛋白等多种营养成分,是闻名全国的地方传统风味食品。

白家锅烙

锅烙是锦州地方风味,始创于1945年,因操作技术的改良大都自荣书之手,故取名白家锅烙。白家锅烙的特点是底色金黄,形如虎蹄,口感鲜醇,咀嚼脆生,鲜香水灵,香而不腻。

锦州干豆腐

锦州干豆腐以“干、薄、细”著称。“干”是指豆腐压得实、干爽;“薄”是指每张豆腐厚薄如纸,太阳底下能透亮儿;“细”是指豆腐里不含豆渣,口感柔和。“干、薄、细”是锦州干豆腐的三大特色,被锦州人引以为豪。

水馅包子

水馅包子,是一种类似灌汤包的包子,具有皮薄馅稀、色白褶匀、油大不腻、滋味鲜美4个特点。水馅包子在东北广为流传,以辽宁省锦州市沟帮子水馅包子最为有名。如今,沟帮子水馅包子仍是传统小吃中的上乘佳品,吸引着南来北往的食客。

◆美食DIY

锦州干酱肉

干酱肉是地方名产,很受人们的欢迎,其原料为:精选猪肉、火硝、精盐、白酒、大料、丁香、白糖、花椒面、味精、鲜姜、猪油。

制作方法包括:将精选猪肉加入火硝、精盐、白酒进行揉搓,反复揉搓至配料与肉完全混合在一起,经20小时左右的腌制,使肉呈鲜红色;将猪油放入锅内加热溶化,油温烧到120℃时将肉片放入锅内油炸,炸肉片时火候要小,以防止肉片炸糊,40—50分钟后,肉中的水分全部炸出即可出锅。

用锅烧沸水,加入大料、丁香、白糖、花椒面、味精、鲜姜进行搅拌,然后加入炸好的肉片,反复搅拌5—10分钟,捞出控去水分即成。干酱肉外表杏红、挂有糖汁、味甘而香。

炸芋子

炸芋子先将鸡蛋打散,然后将平底锅放少许的油烧热,然后将打好的鸡蛋倒入锅内,迅速将鸡蛋摊成薄薄的饼状,然后放一边待用。和馅,根据个人口味,什么馅都可以,一般是鲜肉馅,放葱姜蒜末,放好各式调料,搅拌均匀。

将鸡蛋饼摊开,将肉馅整齐的在饼的一端码一排,然后卷起来。不要卷太厚,然后在最后一卷抹上水淀粉,这样就不会开了,然后用刀将卷切成3厘米左右的一截截,每一截两端都要抹水淀粉,也是在油里炸。味道是很酥脆鲜美的。