

北疆美食地图·特稿

味蕾深处的酸汤肥牛

本报记者 王丰

牛肉除了红烧、清炖、涮火锅,还可以做什么好吃的美食呢?那就是酸汤肥牛啦。

酸辣鲜美的汤底,肥而不腻的牛肉片,再加上挂满了浓稠汤汁的金针菇等配菜,点缀红绿尖椒,便可化作视觉与味觉的双重享受,瞬间就能打开舌尖的味蕾,让人无法忘怀。

在内蒙古,唯独不缺的就是上乘的牛肉。

2021年,国家统计局公布数据显示,内蒙古牛肉年产量达66.3万吨,超过山东省,跃居全国第一,占全国牛肉产量的1/10。内蒙古的牛吃着自然生长的草,喝着矿物质水,自由觅食,边走边吃,天天进行着有氧锻炼,体格想不壮实都难,肉质想不紧实细嫩都难。

如此优质的食材,配上美味的酸汤,自然好吃的“不要不要的”。

好吃的美味,做法也很讲究。制作酸汤肥牛需要准备肥牛片、金针菇或其他蔬菜如银芽、莴笋等作为底料,再备上一些辣椒酱、野山椒末、小青红尖椒圈、姜蒜米等调味料。

将肥牛片入沸水锅中余至八分熟捞出,铺在已经洗净并择好的金针菇或其他蔬菜上。这些蔬菜可以先焯水,然后铺在盘底作为肥牛的衬托。

热锅倒入适量的油,放入姜蒜米爆香,接着下入辣椒酱和野山椒末炒,烹入适量的花雕酒或料酒,再掺入鲜汤或清水烧开。烧开后,可以调入精盐、胡椒粉、鱼露、味精和醋等调味料,使汤汁味道更加丰富。

待汤汁味道调好后,将余熟的肥牛片连汤带汁倒入装有蔬菜的盘中,最后撒上新鲜的小青红尖椒圈或其他点缀物,如葱花、香菜等。

制作酸汤肥牛时还可以根据个人口味调整酸辣程度,喜欢酸辣味重的可以增加白醋和野山椒的用量。同时,搭配的底料也可以多样化,除了金针菇、银芽、莴笋外,还可以加入粉丝、丝瓜、木耳等食材,使口感更加丰富多样。

肥牛的品质固然重要,但这道菜的精髓是酸汤,一定要酸辣的恰到好处。

品尝一口,酸汤的酸味和肥牛的嫩滑在口中交融,令人回味无穷。



美味的酸汤肥牛



肥牛



金针菇



竹笋

诚信

人无信不立
业无信不兴
国无信不强