



【周末去哪儿】第四十六期

小姨妹的店 一口热辣的江湖菜 一份忘不了的爱



向玲英在制作包浆豆腐



炭烤生蚝



麻辣小龙虾

有人的地方就有江湖,有江湖的地方就有江湖菜。呛香的辣椒、辛辣的生姜、酥香的蒜瓣……每一种食材在油锅里翻滚,便构成了重麻重辣重盐的重庆江湖菜。它不拘一格又自成一派。火辣辣的江湖菜,配上啤酒聊天划拳,朋友之间的情感就在这里升温。家人朋友之间聊聊天,也让江湖菜有了忘不了的情感。

小姨妹的店

在慕江美食这个江湖里,有一位你一定不能错过的“大侠”,那就是位于滨河大道1516的“小姨妹的店”。

刚刚走到店门口,浓浓的碳香味就扑鼻而来,厨师正在为客人制作店里的特色菜品——包浆豆腐。小店不大,环境却很干净整洁。简简单单的几张餐桌,墙上再挂几幅立体人偶装饰,还有一些个性小挂件。和一般的江湖菜馆不同,它有一点点小清新的感觉。“店里主打包浆豆腐和血旺,也是客人翻牌率最高的两个菜。”老板何兰高兴地介绍到。

说起开店缘由,就不得不提好朋友在朋友圈里的一次留言。

这家江湖菜小店是何兰和姐姐向玲英合伙开的。爱旅游、爱美食的姐妹俩,经常自驾一两个小时去贵州习水,只为吃上一口心心念念很久的豆腐和血旺。尝的美食多了,朋友圈里晒得自然也就多了。最终,朋友的一句话点醒了她们,既然爱吃就学习过来,自己想吃就自己做,何乐而不为呢?于是,姐妹俩在习水找了师傅拜师学艺,回来后开了这家小店。

小店虽小,但却有一个让人一秒就能记住的名字——“小姨妹的店”。“原本我们店名就叫‘包浆豆腐’,当时想的就是简单明了,一眼就能让客人知道店里的特色是啥子。”老板何兰表示,她姐姐主要负责豆腐烤制,平时招呼客人什么的主要就是她自己来,所以朋友一来店里就喜欢吼上一声“小姨妹”。“感觉这个记忆点挺强的,所以就改了名字。”



胖胖试吃



水煮蛙

忘不了的味道

“小姨妹,招牌菜一样来一份!”包浆豆腐和血旺是老熟客来店里的标配。环顾四周,这两样几乎是每桌必点。店里的小龙虾和蛙也是很多人的最爱。

包浆豆腐的口感重在“爆浆”,所以店里的豆腐都是由专人从习水送过来的,每两天送一次,就是为了让大家尝到正宗的味道。小小的一块豆腐码放在烤架上,刷上红油,用碳火

不停翻面烤制3分钟左右,撒上折耳根、辣椒面、秘制烧烤料、油酥黄豆、小米辣以及洋葱等调料即可食用。碳火的浓香,豆腐的清香,再配以佐料的辣香,短短3分钟,仿佛经历了一个世纪。烤制好的包浆豆腐端上桌,依旧有碳火加温,光是听滋滋的油声,口水就忍不住往下咽。豆腐要趁热吃,慢慢夹起豆腐和配料,轻轻咬开焦脆的外壳,就会有爆浆的豆腐汁

液流出。嫩嫩的豆腐,脆脆的折耳根,唇齿留香。

没有了“毛”字的血旺,和我们熟知的那道菜大相径庭。为了有更加嫩滑的口感,店里的血旺采用新鲜的鸡血,每天下午4点钟左右,菜市场的商贩就会将新鲜的鸡血送过来。除了血旺的选材和毛血旺不同外,店里的血旺还有另一大特点,那就是不添加任何配菜,避免多余的食材抢掉血

旺本身的调味。拨开上面呛香的糊辣壳和花椒,小心翼翼地拈起一块送入口中,舌尖轻轻一顶,鸡血在口中碎掉,香味充斥整个口腔。

江湖菜,吃的就是那一份热闹氛围,吃的就是那一份热辣口味,吃的就是那一份舒适自在。去“小姨妹的店”享受美食,还你一份忘不了的爱。

店名:小姨妹的店
地址:慕江千山半岛滨河大道1516
电话:15922894566
本期福利:
下载大美慕江APP或关注【慕江微生活】【慕江旅游】微信公众号,就有机会获得价值108元的免单套餐菜品,详细规则见相关媒体。



慕江微生活



大美慕江APP

文/见习记者 谭祿柳 图/见习记者 杜浩

七月一日起 重庆ETC 车辆通行费将至少享九五折

华龙网-新重庆客户端讯(记者 刘艳)日前,交通运输部办公厅印发《关于大力推动高速公路ETC发展应用工作的通知》(以下简称《通知》)。华龙网-新重庆客户端记者了解到,《通知》明确,从2019年7月1日起,严格落实对ETC用户不少于5%的车辆通行费基本优惠政策,并实现对通行本区域的ETC车辆无差别基本优惠。

取消高速公路省界收费站,加快ETC推广普及至关重要。《通知》提出,要全面实施ETC车载装置(OBU)免费安装,并增加安装服务网点。2019年6月起在高速公路服务区和服务区具备条件的高速公路收费站出入口广场,为通行高速公路车辆开展ETC安装服务。组织发行机构与银行、保险、电信运营商等服务网点以及加油站、4S店、汽车维修厂、停车场等车辆集中场所对接,就近提供一站式全流程安装服务;与街道、乡镇对接,实现城市服务进社区,农村服务到村屯。按照计划,到2019年底,各省(区、市)汽车ETC安装率达到80%以上,通

行高速公路的车辆ETC使用率达到90%以上,高速公路基本实现不停车快捷收费。

同时,开展互联网发行服务。支持客户自主选择产品服务,自行注册,自助安装。鼓励发行机构及合作机构开通网站、APP等各种形式的线上发行渠道,为客户提供便捷服务。

值得一提的是,《通知》还明确,将加大ETC车辆通行优惠力度。从2019年7月1日起,严格落实对ETC用户不少于5%的车辆通行费基本优惠政策,并实现对通行本区域的ETC车辆无差别基本优惠;鼓励各地结合实际,优化完善高速公路差异化收费政策,加大对ETC用户的优惠力度;鼓励发行机构建立ETC用户积分机制,给予ETC客户权益专享、礼品兑换等多种形式优惠。

华龙网-新重庆客户端记者了解到,目前重庆高速对ETC用户的高速公路通行费实行97折优惠。根据《通知》,今后重庆ETC用户跑高速,车辆通行费将至少享95折优惠。

据华龙网-新重庆客户端

端午粽子的4种新吃法

马上又要到一年一度的端午节,今年的端午好像气氛特别浓烈,小编看到了好多口味的粽子,让我突发奇想,吃粽子的方式我们是不是也可以创新一下?

清水粽

一来先给大家来个清水粽,小编是对清水粽保有最喜爱的初心的!清水煮粽,去衣蘸白糖,入口是箬叶的清香和黏糯可口的甘甜。

这样纯粹而美好的滋味,和单纯甜蜜的初恋一样令人难以忘怀,自打童年起,清水粽蘸白糖就是端午节各种味道里的“白月光”!蘸白糖也能吃得津津有味。

蛋煎粽

首先想到的还是冰箱里永远储备的“配料王者”——鸡蛋。鲜肉粽1个、鸡蛋1个,将粽子去皮切片后放进蛋液里泡一下。冷锅下油,待油温适当时将裹了蛋液的粽子放入油锅里,煎至两面金黄,出锅。最后,当然是要拿出“祖传

辣椒”,或者是“能佐万物”的老干妈,蘸一蘸才够味!

五香卤肉粽什锦饭

当五香卤肉粽的卤香飘出来的那一刻,小编的脑海里自然而然地就浮现出了材料丰富,颜色惹眼的“什锦饭”!

取鸡蛋(前一天剩下的)米饭,再加上自己喜好的青菜。第一步先将鸡蛋、青菜用白水煮熟。然后,盛好米饭,将鸡蛋和青菜放在米饭上,加上少许生抽。与此同时,把“五香卤肉粽”放进锅里,锅盖煮上20分钟,让卤汁在清香箬叶的包裹之中尽量蒸散发迷人的卤香,最后将粽子切为两半放在米饭上。五香卤肉粽什锦饭,颜值与美味兼具,关键是做起来毫不费力哦。

秘制叉烧粽炒板栗

粽子由糯米制成,小编的童年记忆里,糯米饭总是要加几颗花生米进去才会香喷喷的。所以,小编我备下了秘制叉烧肉粽和板栗,企图用粽子里的叉烧肉

来代替糯米饭中口味相似的腊肉。先是将板栗放入蒸锅中煮熟,同时将粽子切成小块。然后就是“常规操作”了:

油锅加温,放入板栗炒一下,接着放粽子块炒一下,加一

点生抽着色。最后放入适量盐和味精调味,翻炒熟后即可出锅。这样就算成了一道“秘制叉烧粽炒板栗”!

据华龙网

