

东胜的大街小巷,卖拼三鲜肉夹馍的比较多,因为这两道家常美食荤素相宜,味道鲜美,较受人喜欢。

拼三鲜是从榆林传入东胜的一道美食,而拼三鲜搭配肉夹馍是我的最爱。这两道美食,与我有着不解之缘。

我毕业后,等分配期间,找了一家专卖拼三鲜肉夹馍的小餐馆打工。从早到晚,来吃饭的人络绎不绝,到了饭点,甚至还要排队等候。

老板娘是一位热情大方、干练稳妥的阿姨。当我说明来意,看我也诚实,她便收留我当服务员,端茶上饭,擦桌洗碗。

每日清晨,我早早到店里,老板娘已在店内忙碌。厨房里两口大锅,一口锅里炖着鸡,一口锅里炖着猪肘,待鸡肉和猪肘炖得肉烂汤鲜就大功告成。

一碗拼三鲜好吃与否,全在于各种食材的精挑细选、巧妙搭配和用心烹制。主要的配料炸土豆片、炸豆腐条、炸肉丸、烧猪肉都要提前做好,但不能放置太久,要保证食材的新鲜和入味。

烧猪肉要将五花肉搁调料煮至入味,再搁油锅里炸至肉烂味美,发出诱人的焦糖色的光亮。肉丸可用猪羊牛肉馅,再拌入豆腐、蔬菜、面粉等其他辅料,用油炸至焦黄。土豆片、豆腐条都要用上好的植物油现炸,才能炸出鲜亮的光泽和鲜美的味道。粉皮要用土豆粉现漂现涮,晶莹剔透,劲道爽滑。搭配的肉夹馍,要白皮馍,烙得酥脆软和,还不能烤糊,里边一般用猪肘肉,肉嫩味美,也可用烧猪肉。看来简单的一碗拼三鲜搭配一个肉夹馍,却用尽了熬煮、煎炸、漂涮、烙烫、烹炒等百般厨艺,将各种肉、蔬菜和面进行了完美

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

6

</