

视频加载中...

[xss_clean][xss_clean]

齐鲁网·闪电新闻4月16日讯 “今天给大家带来了四道牡丹菜品，牡丹富贵鸡、牡丹三吃、蒸拌牡丹还有牡丹鸡蛋汤。这都是我们菏泽文旅集团齐鲁工匠创新工作室近些年来研究菏泽牡丹宴的成果。”在曹州牡丹园附近的一处厨房内，享受国务院政府特殊津贴专家、山东省首席技师、齐鲁工匠、菏泽文旅集团齐鲁工匠创新工作室主任李传递，展示了家常牡丹宴的制作方法。

“牡丹因为花色不同，所带来的口感也是不同的，黑牡丹颜色深，口感浓郁，我们追求清新的口感一般会选颜色浅的牡丹。”在制作现场，一朵朵粉色牡丹在李传递手中清洗炮制，散发出阵阵清香。“有些牡丹表面带有一层蜡，所以配菜一般会用热水过一下，而不是蜡牡丹的品种，就可以选择用淡盐水进行淘洗。”李传递介绍，牡丹花其实比较适合制作家常菜，没有复杂的烹饪技巧，比如蒸拌菜等，就可以直接使用牡丹进行食材替换。

在现场制作的四道菜品中，牡丹富贵鸡尤为惊艳，将牡丹花瓣与牡丹花茶融入食材的烹饪，不仅提鲜了鸡肉的口感，更带来了牡丹的清爽。这是李传递研制开发的又一道新鲁菜，对于他而言，每一次的融合创新，不仅是挑战更是一份责任：“目的就是把菏泽牡丹同饮食文化、牡丹文化融合，助推菏泽牡丹产业发展，让富有牡丹特色的家常菜品走进市民家中，让市民能够品尝到独具特色的牡丹美食佳肴。”

文末为您带来菏泽特色，牡丹家常菜的做法

牡丹富贵鸡

主料:花农散养2年以上的柴公鸡一只，约1700克。

配料:鲜牡丹花瓣茶50克，牡丹鲜花。

调料:牡丹籽油50克，色拉油50克，牡丹花蕊5克，花椒、小茴香、八角、葱、姜、料酒、食盐、味精、香油、陈醋、生抽、老抽、湿淀粉适量。

制作方法：

- 1、将宰杀好的鸡洗净剁成块，姜切成块拍松，葱、线椒切成段备用。
- 2、把牡丹花蕊加热水涨发，把涨发好的牡丹花蕊控出水滤去杂质备用，鲜牡丹花

焯水备用。

3、勺内加色拉油，加入花椒、小茴、八角炒出香味，下入姜块烹出香味，再下入鸡块煸炒，把鸡块炒制发干烹入陈醋、料酒继续翻炒，再加入生抽和老抽炒制上色后，加上牡丹花蕊茶水，加入食盐，开锅撇去浮沫，倒入高压锅中压制20分钟左右。

4、把焯水的牡丹花瓣放入锅中炖至入味后，再加上葱段、线椒段、味精、香油炒匀出锅装盘即可。

牡丹三吃

原料：牡丹花瓣100克。

调料：大蒜、蜂蜜、辣根、陈醋、食盐、香油、生抽。

制作方法：

1、将牡丹花瓣洗干净，再用淡盐水洗净盛放在盘里备用。

2、将大蒜捣成泥加生抽、陈醋、香油、食盐调成蒜汁，蜂蜜倒入味碟，辣根加陈醋、生抽、香油调成汁，最后将三种调制好的拌料与洗净的牡丹装盘上桌。

蒸拌牡丹

原料：新鲜牡丹花瓣150克，精粉(或生粉)75克，牡丹籽油30克。

调料：食盐、香油、大蒜适量。

制作方法：

1、将牡丹花瓣洗净加上20克牡丹籽油(或芝麻油)拌匀，在牡丹花瓣上裹一层面粉。

2、蒸锅开锅上汽后，把裹好面粉的牡丹花瓣放入蒸锅内，蒸5分钟取出。

3、将大蒜捣成泥加上牡丹籽油(或芝麻油)，倒在蒸好的牡丹花瓣上拌均匀即可。

牡丹鸡蛋汤

原料：鸡蛋2个，牡丹花瓣50克。

调料：食盐、香油、湿淀粉、香葱、净水。

制作方法：

1、将鸡蛋打开，牡丹放入开水锅焯水备用。

2、锅内加入水烧开，加上食盐、焯水的牡丹花瓣，用湿淀粉勾芡，再加入打好的鸡蛋、香葱、香油即可。