老北京炸酱面



材料

4人份	
五花肉	250克
干黄酱	250克
甜面酱	80克
黄酒	80克
冰糖	30克
大葱	100克
姜	30克
手擀面	适量
时令面码	适量

步骤

• 备料。五花肉去皮,切1厘米见方的丁;可将肥肉单独剔出,或另备一块猪板油,同样切丁。干黄 酱入黄酒和等量水,澥开。姜切末,葱切豆瓣葱。

- 炸肉丁。起锅,先入肥肉,花5~7分钟炼出油。再与瘦肉一同煸炒。期间以黄酒或白酒去腥,并入 适量葱、姜末增香。盛出待用。
- 炸酱。另起一锅,入较充裕的油。先花约10分钟炒制干黄酱,入冰糖,再依次入豆瓣酱、肉丁分别炒制10、15分钟。期间保持小火,并全程搅拌,避免糊底。炒至酱呈现光泽,且油酱分离。关火,入剩下的大葱,用余温将葱焖熟。
- 煮适量面条,以手擀面为佳,家常用挂面也可。备适量面码(常用黄瓜丝、芹菜末、黄豆、心里美萝卜丝等,依个人喜好)。夏天吃过水儿,捞出面条先冷水过凉。大碗盛面,摆上适量面码,两勺炸酱。拌匀趁热吃。

注记

- 好的炸酱应当油润有光泽。
- 炸酱时,宁可多放些油。油要烧熟,不然难免有生涩味。如果炒制中感觉酱的质感粘稠干涩,则多半是油太少。
- 干黄酱极易粘锅, 焦糊则发苦。务必全程搅拌以避免。
- 使用的甜面酱是京式甜酱,耐炒制,较之江南地方的甜酱是另一种东西。很咸,所以分量较黄酱酌减(笔者以为用黄酱分量的1/3即可)。所用干黄酱和甜面酱均来自六必居,一说天源酱园所出也很好,网购易得。
- 冰糖是为了酌减干黄酱的苦味,大胆放,成品并不犯甜。