主理人:重晚星主播白泡泡

爆料微信:Cqbpp007

# 龙年食“龙菜”盘龙黄鳝安排起来

扫码学『龙』菜

白泡泡向“重庆厨王”取经

人物档案

王志忠　76岁

“重庆厨王”“山城一把刀”

重庆市饮食业红案二级、一级厨师主考老师、红案特一级厨师、中国烹饪大师

距离农历龙年不远了,是时候把“龙”菜谱安排上了。近日,重庆晚报·食探组联系上中国烹饪大师、重庆红案泰斗王志忠,向这位76岁高龄的“重庆厨王”请教川菜中的“龙菜”做法。

“那就为大家献上一道盘龙黄鳝吧!”王志忠笑呵呵地应道。

## 起源　老厨师的“大智慧”

2023年12月26日上午,九龙坡区八益建材广场C区5楼,记者见到了王志忠。76岁高龄的他,如今腿脚不便,需拄着拐杖出行。但他仍坚持亲自为我们烹饪这道盘龙黄鳝,力挺重庆晚报《食探》栏目。

“盘龙黄鳝这道菜,百年前就已存在,但在上世纪六七十年代的餐馆却并不多见。为什么?一是材料特殊;二是做工麻烦,在调料如宝的年代,老厨师们并未将它作为主推菜。”王志忠说,实际上,这道菜算是老厨师们的“大智慧”。

原来,早年间,厨师们通常采用二指或三指粗细的黄鳝作为下锅食材,因为这种个头的黄鳝既能用刀法做造型,又不似再大些的“泡子黄鳝”那样肉老。而做盘龙黄鳝所需的小黄鳝,被厨师们称为“签子黄鳝”,这样的小黄鳝个小难切片,扔了又可惜,于是老厨师们绞尽脑汁,尝试将其整条下锅爆炒。

“由于黄鳝肌肉收缩自然形成卷,其形如盘龙,故取名为盘龙黄鳝。”王志忠说。

## 调味　讲究一个“香”字

12月26日上午11点左右,重庆晚报记者随王志忠来到厨房备菜。只见,他择16条小黄鳝倒入盆中,随手加入一小勺菜油,让大家静候片刻。“这样做的目的,是为了给黄鳝‘清肠’,能提前准备好黄鳝,养上好几天,是最好不过的。”王志忠表示,做盘龙黄鳝,最理想的是选小指头粗细的小黄鳝,烹制起来更入味。

王志忠介绍,盘龙黄鳝有两种经典做法。一是家常味,采用红烧或炖煮的方式,选用泡姜和泡海椒作为主调料,炒出来的味道偏微酸、微辣;二是香辣味,让郫县豆瓣酱与干辣椒相搭配,其味道属于香型。“如何做好一道川菜?归根结底,讲究的都是一个‘香’字。正如这道盘龙黄鳝,调味的目的在于去异增香,保留原汁原味!”

## 诀窍　四次“端锅”有讲究

下午1点,黄鳝“清肠”时间已到,王志忠摆摆手,意思是还不着急下锅。随即拿来一瓶白酒,往黄鳝身上浇去,一时间,黄鳝变得活蹦乱跳,但很快,又慢慢静下来。

“醉了好,醉了下锅不会跳出来。”王志忠一边埋头切山药蒜薹等配菜,一边告诉记者浇白酒的用意。

“辅料的选择同样重要,正如这道菜,有红、有白、有绿,才能为最后的创意摆盘‘提色’。”说完,王志忠将“喝醉”的黄鳝一股脑倒入热油中,起初用大火烹饪,而后又麻利地“端锅”四次(提锅离火)。重庆晚报记者记录下其中的烹饪步骤——

第一次“端锅”放入泡椒、泡海椒、干海椒;

第二次“端锅”加入山药,改中火加入蚝油、醋、生抽等调料提鲜;

第三次“端锅”按喜好舀入适量猪油,以起到黄鳝的软化作用,再将切好的蒜薹倒入;

第四次“端锅”则全面观察热锅中的黄鳝状态。

“‘端锅’的好处在于调节火候,让黄鳝充分吸收热油和调料的精华。”王志忠说。

多知道点

## 早年的“龙菜”长这样

王志忠分享,早在上世纪七十年代,一位名叫陈云生的老厨师,曾在渝中区大田湾举办的厨艺比赛开场表演上,现场制作了一道凉拌“龙菜”,当时在川菜界红极一时。那道菜有个有意思的名字,为“单龙奔江”。

“龙身用豆芽制成,龙头是一颗煮熟的鹅蛋,葱须作为龙须,葱秧插在‘龙头’作龙角,这应该是最早的龙头了。”王志忠说,直至上世纪九十年代后,在葫芦南瓜上“雕龙画凤”才开始流行。

最后,王志忠提醒大家,盘龙黄鳝手撕着吃最香,预祝大家龙年大吉!

## 这些“龙菜”可以试着做一做

### 龙眼肉

重庆特色蒸菜之一,因其菜形似龙眼而得名。龙眼肉甜而不腻,糯而不黏,经常会在坝坝宴上看到。

**材料:**带皮新鲜五花肉、白糖、红糖、红豆沙、糯米

**步骤:**

1.糯米提前要泡软。

2.把带皮的肥肉切成2~3毫米的均匀薄片,每片肉卷成卷,每个卷中放入红豆沙和糯米。

3.取一个大碗,将卷好的肉卷放入碗中竖立排列好,其中带皮的那一端放碗底。

4.铺上泡软的糯米,加入适量红糖水。

5.将碗放入竹蒸笼中蒸熟。

6.取出碗,倒扣到盘中,撒上白糖,龙眼肉就完成了。

### 鲤跃龙门

川菜,以鲤鱼为主料,肥猪肉、香菇、青蒜为辅料,通过煸炒制成。鱼身置于盘中间,鱼头、鱼尾抬起,似有跃龙门之意,视为成功、勇气的象征。

**材料:**鲤鱼、肥猪肉、玉兰片、香菇、青蒜,调料少许

**步骤:**

1.起锅烧油,油热下鲤鱼,煸至金黄色捞出。

2.下猪油,把豆瓣酱放入锅中煸炒,待油炒成红色时,注入清汤,开锅后略煮片刻,把豆瓣酱捞出。

3.起锅烧油,下入肥猪肉丁、玉兰片丁、香菇丁煸炒片刻,再加入料酒、精盐酱油、白糖、醋、葱段、姜段。随即将炸好的鱼放入锅中,再将炒豆瓣酱的原汤倒入锅中,上旺火烧开后,移小火煮30分钟,再用大火收至汤汁将尽时将鱼起出,放入鱼盘中。

4.锅中放入青蒜段,在火上煸炒一下,倒在鱼身上即成。

重庆晚报-厢遇记者　柏雨欣　蹇汶佑　李琅　摄影报道

重庆晚报 登报热线023-86622662 13368336681(微信同号)
重庆各地 证件遗失/票据挂失/环评公示/劳动仲裁/法院公告 招标拍卖/注销减资/公告声明/出售转让/商业广告 各类登报

●徐翠屏购买翰林名苑小区1#709室购房收据遗失:收据号09568金额156000元;收据号0012126金额79556元;收据号0010276金额150000元,声明作废
●唐麟娜遗失西南医院开具的重庆市住院医药费专用收据,编号23241053,金额107481.67元,声明作废
●巫山县福田镇人民政府遗失银行开户许可证,开户银行:重庆银行巫山支行,账号:950101040010676,核准号:J6678000890902,声明作废
●陈明余遗失重庆聚宁医院开具的重庆市住院医药费专用收据,编号(2018)No:001294968,金额3902.52元,声明作废
●重庆凯银房地产经纪有限公司北城中央分部遗失税务登记证正副本:税号500000577988404;遗失组织机构代码证正副本:代码号57798840-4,声明作废
●声明:从2023年12月27日起,张栗不再担任重庆国鑫建设有限公司任何职务。其未经重庆国鑫建设有限公司授权从事的任何行为,均与我公司无关
●遗失重庆铭冠机械销售有限公司公章一枚,编码:5003817082961,声明作废
●重庆医之肽商贸有限公司遗失食品经营许可证正副本,许可证编号:JY15001051058145,声明作废
●黄磊于2023年12月26日遗失士官证,证号:士字第11026145011号,声明作废
●江北区英姐餐饮店遗失食品经营许可证正副本许可证编号JY25001051047954声明作废
●遗失荣昌区荣隆镇李岭副食店公章壹枚,编号5002263096871声明作废
●声明:雷志豪,男,1957.09.25,遗失专业技术资格证书,编码:01311800207,声明作废
●李维于2023年12月31日不慎遗失身份证件,证号:511381198803198295,现声明作废
●周明伦于2023年12月30日在重庆解放碑附近遗失身份证件,证号522122197301191234,现声明作废
●白闽遗失重庆外语外事学院学生证:202013160243声明作废
●遗失两江新区淑华餐饮店食品经营许可证正本,许可证编号JY25003590092719,声明作废
●遗失2023年03月21日核发的重庆天下农商贸有限公司营业执照副本统一社会信用代码91500103MACBWKA360声明作废
●遗失九龙坡区趁年轻餐饮店食品经营许可证正副本,许可证编号YB25001070454825,声明作废
●遗失重庆探拓餐饮管理有限公司财务专用章一枚,编号5001097066361,声明作废

**竞争性比选公告:**重庆西部公交收银专用耗材采购项目由于第一次竞争性比选报名单位不足三家,现将进行第二次竞争性比选。请有意参加竞争性比选的响应单位,带上有效营业执照与经营许可证复印件及委托书,于2024年1月2日至1月4日下午16点前,到重庆市渝中区虎踞路56-1-1号12楼1209室咨询和领取竞争性比选文件。联系人:张老师。联系电话:65312384

**公告:**为优化管理特公告如下:一、拟注销北京商安(重庆)律师事务所,新设立重庆商富律师事务所。二、商安所完成注销后其债权债务业务资质等权利均由新成立的重庆商富律师事务所享有承担。三、商安所财务、档案、财物和人员由重庆渝富律师事务所保管承续。商安所在册执业律师经许可后转入重庆渝富律师事务所。

**海成·云溪上院接房公告**
**海成·云溪上院业主:**云溪上院项目(13#、18#、20#楼)将于2024年1月3日开始进行交付,请业主携带《交房通知书》、《商品房网签合同》、收据、业主身份证等资料到销售中二楼办理交付手续。为了您和他人的安全,请在收楼通知书约定时间进入接房现场。详询023-55838868(物业)、023-55708888(地产)特此公告!
重庆腾峻置业有限公司　2024年1月2日

**弈柯莱生物科技(重庆)有限公司生物产业化基地项目(年产500吨手性酯、500吨扁桃酸)环境影响报告书公众参与第二次公示:**根据《中华人民共和国环境影响评价法》、《建设项目环境保护管理条例》、《环境影响评价公众参与办法》的有关规定,现对该项目环境影响评价信息进行第二次公示(征求意见稿),欢迎公众积极参与并提出宝贵意见。**一、环境影响报告书征求意见稿全文的网络链接及查阅纸质报告书的方式和途径:**(1)环境影响报告书征求意见稿全文网络链接:https://pan.baidu.com/s/1VHTIcNpC_oIsrgysIrEAGg?pwd=s596 提取码:s596;(2)查阅纸质报告书的方式和途径:可到弈柯莱生物科技(重庆)有限公司办公室查阅纸。**二、征求意见的公众范围:**为与该项目相关的党政机关、社会团体、企事业单位及项目周围的居民。**三、公众意见表的网络链接:**https://pan.baidu.com/s/1VHTIcNpC_oIsrgysIrEAGg?pwd=s596 提取码:s596。**四、公众提出意见的方式和途径:**公众可下载《公众意见表》,通过信函、电子邮件,在规定时间内将填写的公众意见表等提交建设单位,反映与建设项目环评有关的意见和建议。公众提交意见时,应当提供有效的联系方式。鼓励公众采用实名方式提交意见并提供常住地址。**五、建设单位和联系方式:**建设单位:弈柯莱生物科技(重庆)有限公司;通讯地址:重庆市长寿区晏家街道化南二路16号;联系人:袁老师 电话:023-8533031 邮箱:weihuaizhu@abiochem.com。**六、公众提出意见的起止时间:**2023年12月25日~2024年1月8日。
弈柯莱生物科技(重庆)有限公司 2024年1月2日

**债权转让通知书**
致胡小宇:债权人邓帮中于2023年12月29日与谭孝德(男,汉族,1966年3月20日生,住重庆市大足区智凤镇茅里堡村7组191号,身份证号:510230196603201458,联系电话:13696467898)签订《债权转让协议书》,将你欠邓帮中(2020)渝0111民初805号民事判决书确认的借款债权本息全部转让给谭孝德,请你在本通知送达之日起向谭孝德履行还款付息义务。特此通知!
通知人:邓帮中　2023年12月29日

**重庆市铜梁区淮远河支流综合治理工程环境影响评价公众参与信息公开第二次公示**
按照《中华人民共和国环境影响评价法》、《环境影响评价公众参与办法》有关规定,向建设项目环境影响评价范围内的公民、法人和其他组织等对项目关心的公众征求意见与建议。有关内容及结果公告如下:
一、建设内容
建设地址:重庆市铜梁区东城街道和南城街道
工程任务:以城市防洪为主,兼有岸坡防护、防治水土流失、美化环境等综合效益。
建设内容及规模:本工程上游起于情人桥上游150m,下游止于木头滩人行桥;整治河段河道中心线长约3.8km,治理岸线总长7.67km,其中左岸治理岸线长3.90km,右岸治理岸线长3.77km。保护对象为铜梁城区白龙片区、高新区及龙腾新区。工程主要由护岸工程、清障工程、工程安全监测3部分组成。新建护岸长3.20km,其中左岸1.70km,右岸1.50km;岸坡修复场1.83km,均位于本工程右岸;新建穿堤涵管3处,新建人行桥2座,布置下河梯步19处。清理木头滩人行桥处河道阻洪条石。表面位移监测、水位及表面观测等共布置18个位移观测点、9个工作基点、3组水位标尺等。
二、环境影响报告书征求意见稿电子版全文和公众意见表详见公示网站:链接:https://pan.baidu.com/s/1qDhkve9AVOXhUZhUdDE1aQ 提取码:riz6。
三、征求意见收集方式:您可以致电15923338272胡老师提交相关意见,或邮寄至重庆市渝北区太湖西路2号富港天地B栋 历工(收)18375753001,或以邮件方式提交相关意见,邮箱:525561840@qq.com。公示有效期:2023年12月25日至2024年1月8日。
重庆铜梁建设发展(集团)有限公司

**重庆朝航钢结构制造有限公司年产100万吨装配式建筑制造项目一期项目(一阶段)环境影响报告书征求意见稿公示**
根据《环境影响评价公众参与办法》,现向公众征求与重庆朝航钢结构制造有限公司年产100万吨装配式建筑制造项目一期项目(一阶段)环境影响有关意见:**1、报告书征求意见稿全文和公众意见表的网络链接:**链接:https://pan.baidu.com/s/1AF7p4y1NRCVXVj0Jfup5ZQ?pwd=2k7q 提取码:2k7q。**2、公众提出意见的方式和途径:**下载公众意见表并按要求填写后发送至建设单位或环评单位联系人邮箱,或电话向建设单位或环评单位联系人实名反馈相关意见。**3、公众提出意见的起止时间:**2023年12月29日~2024年1月5日。**4、联系方式:**建设单位:重庆朝航钢结构制造有限公司;联系人:蒙工;电话:13752975996;邮箱:823487613@qq.com。环境影响评价单位:重庆化工设计研究院有限公司;联系人:王工;电话:13883537660;邮箱:804759522@qq.com。

父亲(梁德能)母亲(龙明婷)遗失2016年4月17日出生,姓名为梁赞的出生医学证明编号为:P350497746声明作废。
父亲(梁德能)母亲(龙明婷)遗失2018年2月18日出生,姓名为梁如意的出生医学证明编号为:R350533062声明作废。

**减资公告:**重庆市綦江区健实贸易有限公司(统一社会信用代码91500222MA5U7GF51A)经股东决定,将注册资本由30万元减少为1万元。根据《公司法》规定,请债权债务人持有效证件于本公告之日起45日内到本公司办理债权债务清偿手续。2024年1月2日

**法定代表人变更公告**
因重庆市春珲人文技工学校(统一社会信用代码52500000660871231A)2023年10月25日法定代表人发生变更,原法定代表人:屈成玉;现法定代表人陈涛。凡在2023年10月25日前与学校存在债权债务、法律诉讼等关系的单位及个人,请于登报之日起十日内与原法定代表人屈成玉结算,过期视为结清。并与现重庆市春珲人文技工学校及现法定代表人陈涛无任何债权债务、法律诉讼关系。特此公告。2024年1月2日

**重庆嘉华投资实业开发有限公司分立公告**
重庆嘉华投资实业开发有限公司注册资本为1500万元。根据重庆嘉华投资实业开发有限公司股东会决议,重庆嘉华投资实业开发有限公司通过存续派生分立方式,分立成重庆嘉华投资实业开发有限公司、重庆康桑林酒店管理有限公司和重庆浩月酒店管理有限公司。分立后,存续公司重庆嘉华投资实业开发有限公司注册资本为1300万元,派生公司重庆康桑林酒店管理有限公司,注册资本为100万元;派生公司重庆浩月酒店管理有限公司,注册资本为100万元。
原“重庆嘉华投资实业开发有限公司”的债权债务承担情况如下:存续的重庆嘉华投资实业开发有限公司分割48.96%的资产净值,享有对应的债权,承担41.74%的债务;分立后的“重庆康桑林酒店管理有限公司”分割32.27%资产净值,享有对应的债权,承担36.83%的债务;分立后的“重庆浩月酒店管理有限公司”分割18.77%资产净值,享有对应的债权,承担21.43%的债务;公司分立前债务由分立后的重庆嘉华投资实业开发有限公司、重庆康桑林酒店管理有限公司和重庆浩月酒店管理有限公司承担连带责任。原“重庆嘉华投资实业开发有限公司”经营业务相关的资产、债权债务和人员安置按公司分立协议执行。
重庆嘉华投资实业开发有限公司分立前设分公司“重庆嘉华投资实业开发有限公司九寨沟县分公司”,分立前持有“九寨沟县康桑林酒店有限公司(持股比例100%,股权金额100万元)”“重庆桃都物业经营管理有限公司(持股比例90%,股权金额90万元)”“九寨沟县桃都乡村休闲客栈有限公司(持股比例60%,股权金额18万元)”“重庆外婆桥风味饮食传播有限公司(持股比例10%,股权金额15万元)”和“重庆桃都木马酒店管理有限责任公司(持股比例96.9333%,股权金额290.8万元)”股权,均由派生分立后的重庆嘉华投资实业开发有限公司继续持有。
本公司债权人可自2024年1月2日起四十五日内,要求公司对债务承继方案进行修改,或要求清偿债务,或提供相应担保。本公司债权人未在规定期限内进行上述权利的,公司分立将按照法定程序实施。
联系人:黄欢,电话:13983358925。地址:重庆市九龙坡区杨家坪西郊路21号附一号12楼。特此公告!
重庆嘉华投资实业开发有限公司 2024年1月2日

责编 廖雪源　美编 钟柳　责校 田刚