

# “寿州圆子”香飘四方

这几天，广大读者打开电脑或手机，在搜索栏输入“《狂飙》张颂文和寿州圆子”等关键词，相关图文或页面会瞬间铺满屏幕。“寿州圆子”是一道地域家常菜，它与夏集贡圆比较相近，都是淮南当地美食。其食材配料非常简单，一般只需要生粉、面粉、五花肉、鸡蛋、葱、姜、鸡汤、食盐这几种配料即可。2月7日，淮南日报全媒体记者来到“中华老字号”寿县聚红盛农庄，在徽菜名师的指点下，一起制作这道家乡美食。本报记者 张 越 摄



“寿州圆子”是流传千百年的传统名点。



△新鲜的五花肉、葱、姜、鸡蛋和面粉是主要食材。



△煎饼的摊制是技术活，不软不硬、劲道适度。



在大厨们的指导下，淮南日报全媒体记者现场掌勺。



△把煮熟的五花肉、葱、姜等食材切碎。



△打入两三个鸡蛋，放少许盐，把各类食材搅拌均匀。



搓成大小一致的圆子。



△圆子装盘再在笼屉里蒸二分钟。



包裹上生粉，增加韧性和光亮度。



△由聚红盛徽菜名师与淮南日报全媒体记者共同制作的「寿州圆子」鲜美可口，香气四溢。