

“食刻”有礼

11月5日“食刻有礼”中奖名单

扫码加入沧州晚报“食刻”群，进群后查看本期具体获奖方式。

本期奖品：**15份炸鸡柳**（每份1斤）。
奖品由卡西炸鸡提供。
（中奖名单请关注下期“食刻”版）



海歌	155****1051	郭	156****7132	菜根女子	138****9716
尺素锦书	158****5851	流海	132****5230	菲林格	155****3972
念旧	136****6045	照小赤	159****2806	风雨兼程	156****3555
爱学习	155****9273	爱吃西兰花	138****6276	小溪溪	133****0028
青山依旧	131****1616	木木子	186****0792	仰望星空	166****9493

以上15人各获鸡柳(或鸡柳)1份,奖品由小树林炸鸡柳、加福炸鸡柳、特色鱼香鸡柳提供。记者将电话通知具体领取方式。



卡西炸鸡,很难不被它的香味诱惑

◆本报见习记者 张嘉慧 摄影报道

提起沧州市育红路,很多人的耳边会回荡起喧闹的童声,但更多的“吃货”会瞬间思念起熟悉的炸鸡香味。作为沧州做炸鸡的老店,卡西炸鸡至今让很多人难忘。

每只鸡都要腌制12小时

有人说,赶上饭点,千万要绕着育红路走,不然很难不被卡西炸鸡的香味诱惑,捎只整

鸡回家绝对是常规操作。热乎的炸鸡拿回家,放在案板上切开,刀刀一接触酥脆的鸡皮,“咯吱”一声,悦耳又诱人,不先偷吃一块的都有令人钦佩的自制力。不拘小节的更是等不到拿刀,早已上手撕下一个大鸡腿,断口处的鸡肉软烂白嫩,炸过的外皮金黄酥脆。连带肉咬下去,鸡皮的脂香与鸡肉的鲜嫩同时充斥齿间,寂寞的味蕾瞬间得到满足。这么香的鸡腿必须要用啃的,接近鸡肘处嘎嘣脆的鸡皮要啃下来,贴着骨头的肉丝得舔干净,连关节处的脆骨和筋也不能放过。只有这样的吃法才对得起整整12小时的腌制工夫。

老板辛印民说,整鸡香而不腻,腌制是关键。每天清晨,为了保持鸡肉的鲜嫩,一接到宰鸡场的新货,他便带领员工马不停蹄地开始清洗、改刀工作。随后,将大料、丁香、肉蔻、桂皮等10多种中草药与处理好的鸡按比例放入腌制机中。中草药的渗透,除了去除鸡肉的腥味,更让肉质具有别样的鲜香。几十分钟后,去掉配料渣滓,将鸡肉连同熬出的汤汁分装放入冷库,静待12小时的“魔法发酵”。这是保证炸出来的鸡从皮肉到筋骨每一丝都入味的重要环节。近30年来,卡西店里的每一只炸鸡在油炸之前都要经历这样12小时的腌制冷藏。

小食各有滋味

除了整鸡,卡西炸鸡店里还陆续推出了鸡腿、鸡翅等分割系列的产品。

与整鸡相比,鸡腿、鸡翅的表皮更加酥脆,肉中的咸香味更加浓郁,再蘸上店里自己磨



每一只炸鸡都投入了辛印民的热情

的孜然面,滋味美到无法形容。

鸡柳是去皮的鸡胸肉切条炸制的,薄薄的裹粉里布满芝麻,刚出锅时最好吃,外酥里嫩,肉质紧实,细密的芝麻丰富了味觉层次。还有五香味的,鸡柳入口更加焦脆,回味起来有一点麻辣的辛香。

鸡皮吃的就是油脂香味。鸡皮脆片炸得焦香,一口咬下,唇齿间都是浓郁油香。如果一时吃不完,鸡皮不脆了,不妨切成小碎块,做成馅绝对惊喜。

值得一提的还有炸香菇。香菇软韧,像是肉的口感,腌制后略带咸香,又不失自己独有

的清新,与焦脆的外皮相逢缠绵,碰撞出别样的味觉体验。

……
在卡西家,不同的肉质要用不同的配料与火候,每种小食都别有滋味。

把炸鸡的风味留在沧州

28年前,沧州有不少卖烧鸡的,却没有炸鸡。在辛印民看来,与西方快餐中常见的炸鸡腿、炸鸡翅相比,炸整鸡更实惠,他想把这种风味带给沧州父老。1992年,他专门去北京学习了炸鸡的技术,在育红路上

开了家炸鸡店。从此,卡西炸鸡成为沧州市人常常念起的舌尖美味,并多次荣获沧州市“特色名吃”等称号。

寒暑交替之间,卡西炸鸡的十几家分店已经遍布沧州市区的大街小巷,放学后啃着大鸡腿回家的小小少年们也渐渐长大。如今,即便身处异乡,只要一个电话,远方的游子也能收到真空包装的卡西炸鸡。这熟悉的炸鸡味道不仅满足了口腹之欲,也恍然间唤醒了那些沉睡的家乡记忆。

(店址:运河区育红路沧州市育红小学对面)



整鸡



鸡翅



鸡柳



鸡腿

食尚



莲海素食

网友流海:这家店装修古朴,环境整洁,食材新鲜,涮锅的菜种类很多,适合喜欢素食的朋友们。

地址:运河区解放西路颐和文园中街底商1201号



大嘴涮肉

网友照小赤:这家店是老式的铜锅涮肉,清汤锅底,肉嫩量大,味道正宗,店里的烧烤也很好吃。

地址:运河区朝阳街6号



MS.cake

网友爱吃西兰花:店里的甜品颜值高、味道棒,奶油细密,蛋糕绵软,甜度刚刚好。

地址:运河区颐和新世界A2-123