

“食刻”有礼

扫码备注“食刻”, 申请加入沧州晚报“食刻”群, 进群后查看本期具体获奖方式。

本期奖品: 10份炸串套餐。奖品由“八钟”炸串、“满口香”炸排提供。

(中奖名单请关注下期“食刻”版)



ww	186****0485	suger	150****9132	似锦	156****8288
无所谓	133****3901	小虫子	180****6623	cyp	180****3286
拼搏80后	150****6543	热心市民	185****1083	江流有声	155****9053
美好时光	132****9896	爱吃西兰花	182****2996	明德	180****5188
愿望年代记	137****5947	向日葵	131****1616	李一零	157****7631
阳光	186****9536	木籽	139****0178	葱茏	155****9062
快乐	138****6276	亦暖	182****3258		

以上20人各获华生香肠总店提供的华生香肠1份(每份含一根老味香肠、一根蛋白香肠)。

店址: 运河区一中前街沧州市第一幼儿园对面

12月3日“食刻有礼”获奖名单



“八钟”炸串——开了近30年的老店



年过半百的王胜军、史爱茹夫妻已经与炸串打了半辈子交道。

每天清晨, 王胜军做的第一件事就是出门采购新鲜的食材。买回来的肉, 史爱茹要一一改刀处理, 用横刀片成大块, 再加调料腌制。整个上午, 夫妻二人要将全部的食材串成串。时间紧、任务重, 二人手中一刻不停, 动作纯熟而迅速。近30年日复一日的工作, 让他们渐渐习惯享受这一刻的忙碌。临近中午, 串签完毕, 二人却并不急着开门营业, 直到下午4点, 成串的肉由外而内地腌制入味了, 急不可待的食客们才能等来每日的味觉盛宴。

棒棒鸡是店里的招牌, 有干炸、五香、桂花三种口味。干炸棒棒鸡, 入口极其焦脆, 细细品味, 腌制入味的鸡肉在秘制酱料的加持下异常美味。五香棒棒鸡和桂花棒棒鸡更以味道取胜。五香味的味觉层次丰富, 却不至于重口; 桂花味的入口微甜, 回味有淡淡的桂花清香。拥有近30年经验的王胜军熟练掌握着炸串的火候: 刚出锅的棒棒鸡滋滋冒油, 史爱茹趁热在上面抹上酱料, 撒上孜然, 完成最后看似简单的“点睛之笔”。

各种口味的鸡柳也不能错过, 五香、咖喱、玫瑰、话梅……大片的鸡胸肉腌制得足够入味, 不用裹面糊, 直接下锅炸, 便能尝出各自独



每天下午4点, 王胜军、史爱茹夫妇开门营业。

特的风味, 再刷上一层秘制辣椒酱, 微辣的味道更让味蕾沦陷。鱼排足有巴掌那么宽, 咬下去是意料之外的软糯鲜嫩; 鸡皮比较薄, 炸得特别焦脆, 一整串吃下去也丝毫不觉油腻; 炸香蕉外脆内糯, 咸甜适中……店里的炸串是经过近30年考验而留下的精华, 每一种都是食客们的心头好。

1993年, 史爱茹开始卖炸串, 就在当时的沧州市第八中学斜对面。那时, 市面上的炸鸡排大多是用肉馅擀出来的, 又大又薄, 而史爱茹做的鸡排虽然个不大, 却是实实在在用肉片串成的。不只是八中的学生爱吃, 远近的孩子们都爱来吃。每天傍晚, 小小的店前被围得满满当当。

转眼间, 吃着炸串的学生们毕业了一届又一届, 八中也“搬了家”, 但王胜军、史爱茹开的炸串店, 依旧还在老地方。他们用诚心与时间, 卖着旧时光里的吃食, 守候着渐渐成家立业的老食客, 也迎着茁壮成长的新一代食客。

去年, 王胜军的女儿将店铺改名为“八钟”炸串, 注册了商标, 并开了分店。她说: “这家小店承载了80后的回忆和90后的青春, 我们会把这种情怀与味道延续下去。”

总店地址: 运河区新华西路河北省沧州军分区对面

分店地址: 运河区育红路运河区实验小学东侧路北

“满口香”炸排——用心做好每一串



冰柜前围满挑选炸串的食客, 十几张餐桌座无虚席, 一到饭点, “满口香”炸排店里, 训练有素的店员们便有条不紊地忙碌起来。

这里是炸食爱好者的天堂, 三个大冰柜中几十种食材, 挑起来让人眼花缭乱, 吃起来令人串串难忘。

炸得金黄的鸡排又厚又大, 刚咬一口便被边缘的焦脆俘获, 再咬下去, 里面的鸡肉竟是全然相反的软嫩, 鸡肉的鲜嫩与外皮的酥香在齿间相拥, 味蕾的满足自舌尖、喉头慢慢流向肠胃, 而这还仅仅是开胃“前菜”。鸡肉棒看起来普通, 选用的却是鸡腿肉上部口感最佳的一小条肉, 以秘方腌制, 裹上厚厚的配料, 炸出锅, “咔嚓”一口, 竟比鸡排更脆更香。炸酥了的鸡骨头甚至可以直嚼, 缝隙里的肉啃起来特

别带劲……

肉吃多了, 正好吃点炸蔬菜解解腻。茄子裹了面糊, 炸后外焦里嫩, 酥香的外皮中包裹着浓浓的茄香。白菜吃的就是鲜劲儿, 淋上微微咸甜的酱汁与混合了天然香料的孜然, 恰到好处地提味增香。还有豆皮裹韭菜, 火候掌握得极好, 豆皮的边缘都酥了, 里面还能尝到豆腐的香味, 夹杂着韭菜的清香, 口感与味道不可谓不丰富。豆皮裹韭菜和豆皮裹金针菇也有着异曲同工之妙, 韭菜的鲜、金针菇的嫩与豆皮的焦脆醇厚相辅相成。炸豆糕, 是将豆皮一层层地放在模具中压实, 再用刀切成1厘米厚的厚片, 炸后外酥里嫩……

在满口香炸排店里, 鲜字当头。“油炸主要是为了改变食物外部的口感, 里面还应该保留食材的原汁原味。”店长苑文美的这种理念传承自“满口香”的创始人, 也就是她的父亲。老人年轻时干过烧烤, 与烧烤相比, 他更喜欢“炸”这一烹饪手法, 并下了工夫, 用心把每一串做好。就这样, 从一辆小推车到两家直营店, 满口香炸排一步一个脚印地走过了20年。

如今, 在店长苑文美、副店长苑文超的运营下, 满口香炸排正向着更专业的方向发展。老手艺, 新思想, 他们一如既往地恪守着用心做好每一串的初心, 在味道、做法等方面也还保留着原来的影子, 但更多的是应时而变。不断扩充的炸串种类, 应需调整的产品口味, 明厨亮灶的操作空间, 清新卫生的就餐环境, 科



各种各样的招牌炸串都是苑文美的骄傲。

学合理的管理运营, 让这个20年的“老店”越来越年轻。

店址: 运河区清池大道建新大厦西门底商15号

扫码看料更多

扫码看视频, 跟随记者的镜头来品味诱人的炸串吧!

