



“食刻”有礼

本期奖品:10份驴打滚和柠檬鸡爪。奖品由“乐味居”提供。

获奖方式一:从《沧州晚报》个人订户中随机抽取。

获奖方式二:扫码备注“食刻”,向记者推荐本地特色美食,从提供线索的读者中随机抽取。

(获奖名单请关注下期“食刻”版)



5月13日“食刻有礼”获奖名单

199****8123
186****9536
137****6662
155****1586
155****8065

152****8126
138****9470
181****9067
188****8454
133****3181

以上10位读者各获由“东街小面”提供的豌杂面和冰汤圆1份,接到通知后,凭手机号码领取。

地址:运河区新华桥北东河沿北行300米(河沿便利店对面)

嗨吃客

乐味居:小食有味

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道



付琳每天用心经营着自己的小店

傍晚时分,倦鸟归巢,乐味居店前的顾客渐渐多起来。“来盒驴打滚!”“这盒里是豆沙馅和香芋馅的,行吗?”付琳热情地招呼着顾客,偶尔探头望一望在店前空地上玩着玩具车的小儿子。安安稳稳地守着这4平方米的小店,用心地做好每一份小食,看着顾客们因为美食而会心一笑,付琳忙碌于五味之中,品味着日常清欢。

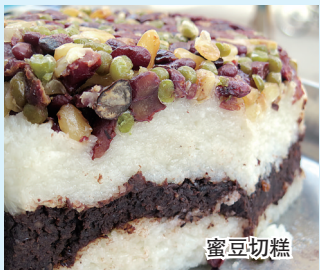
限量做的“驴打滚”

驴打滚作为传统的京味小吃,并不难做,但要做得正宗却不容易。“够正宗”是顾客们给乐味居驴打滚的评价。沙沙的黄豆粉,软软的糯米面、厚厚的红豆馅,一层裹着一层,色彩分明,煞是好看。手指托拿之间,已经能够感受到不同寻常的软韧触感。刚一入口,软糯清甜的滋味就让味蕾兴奋起来,糯米面顺滑细腻,红豆馅软烂粗粝,一咬一抿,满嘴尽是红豆的醇香,一个囫囵着吞下,嘴里还回荡着纯纯的豆香。

要做出味道这么纯正的红豆馅,经验与用心缺一不可。水的多少、蒸的火候、糖的用量,即便日日重复,付琳仍是一丝一毫都不马虎。“水多了豆馅炒不干,水少了豆子打不烂;白糖提鲜,红糖上色,桂花蜜增香,都要一一称量。”而要做出软糯细腻的糯米皮,也得在蒸制时把握好水量,再在蒸好晾凉后一下下地用力把疙瘩掰开,才能得到



驴打滚



蜜豆切糕



柠檬无骨鸡爪

又软又韧的面皮。因为这份用心,乐味居的驴打滚都是当天做当天卖,限量供应。

付琳的驴打滚不仅做得正宗,还颇具新意。紫薯、紫米、奶酪、香芋、巧克力、芝士……她研究出各种新奇口味的驴打滚,无一不是皮软馅大。香芋味的驴打滚有着冰淇淋的口感,淡淡的香芋味让软糯的糯米皮变得更加温柔。紫米馅的驴打滚甜度更低,满是自然清新的感觉。

舍得用料的切糕

乐味居店前的玻璃罩里,那两盆大大的切糕是付琳别出心裁的成果,“常见的蜜枣的、黑米的,我们不做,做就做寻常吃不到的”。

“东西好吃,真材实料是最基本的。”付琳坚持用好料。蜜豆切糕层次分明,顶上满满一层蜜豆,中间是厚厚的红豆馅,在蒸制过程中,香甜的滋味沁入黏密的江米,吃起来黏糊糊、甜滋滋的,一点不腻。红糖切糕则是先将江米、小枣、红玫瑰葡萄干蒸熟,再拌入红糖二次蒸制。小枣的香、红糖的甜、葡萄干的酸甜,各种味道相交相融,酸酸甜甜的,入口抓人味蕾。

滋味丰富的无骨鸡爪

无骨鸡爪也是乐味居的招牌,不少人专门为了它远道而来。

被困在泡椒、藤椒、柠檬片之间,柠檬鸡爪的周身裹满了红油,鼻腔狠狠一吸,酸辣味顷刻侵入肺腑。吃鸡爪,一尝腌料,二品口感。一入口,酸辣爽口的汁水率先冲出,瞬间便打开了味蕾。去骨的鸡爪皮弹筋韧,脆爽有味,厚实的掌心最好是吃,胶原蛋白在口中横冲直撞,糯中带韧,细碎的脆骨嚼起来嘎嘣响,嚼劲十足。口齿快意共舞时,味蕾也随之涤荡,打头的酸爽渐渐淡去,麻辣又交织而起。一个鸡爪下肚,汁水还残留齿间,牙齿仍陶醉其中,嘴唇也在微微颤抖,余味无穷。

柠檬鸡爪的酸辣味是很清爽的,不油不重,究其根本,付琳说:“味道好,一要真材实料,二要会用调料。”有柠檬的清香做底,泡椒的酸、麻椒的辣都拥有了清新的底色,再用红油一裹,酸、辣、麻都被锁住了,多重味道既能相互融合,又能渐次突出。

付琳爱琢磨,她总能根据顾客们的口味不断创新、改进。百香果鸡爪是用百香果原酱泡的,口味清淡一些,酸辣甜的滋味外,充满了清香的果味。麻辣鸡爪的口味则略显浓烈,麻辣之中有微微的孜然香,口味层次丰富。

店址:运河区御河新城西区
东门北

搜食尚

西淀壹锅鲜



年轻的心:这家的铁锅炖特别入味,尤其是小鸡炖蘑菇,肉鲜菜嫩,粉条筋道,铁锅上贴着的花卷被汤汁一泡特别香。

地址:运河区黄河西路19号

老陈家豆腐脑



北极熊:豆腐脑有原味的,还有鸡汤的,豆腐的醇香与卤汁的咸香融合得很好,再搭配一个酥脆肉多的肉夹馍,一份套餐开启元气满满的一天。

地址:运河区解放西路华元一世界A座111铺

7孔莲藕和9孔莲藕 有什么区别

趣知食

莲藕是一种水生类蔬菜,一年四季都能吃,而且吃法很多,可以凉拌吃,可以炖排骨吃,还可以煲汤喝,味道鲜美,营养价值高,是非常受人们欢迎的食材。但是你知道吗,莲藕大体可以分为7孔的和9孔的,它们之间还有着不小的区别。

首先,它们的外观有差别。7孔莲藕的外形是粗壮而短小的,外皮颜色微微发红;9孔莲藕则是长而瘦的,表面光滑洁白,摸起来很顺滑。

其次,它们的口感差别较大。7孔莲藕水分少而淀粉多,所以口感是面而糯的;9孔莲藕水分含量高,淀粉含量较少,所以吃起来是甜脆清香的。

再者,它们的食用方法和做法差别很大。想吃凉拌莲藕的话,肯定要选9孔的,9孔莲藕脆而甜,稍微腌制出水分后,做成凉拌藕片,味道脆甜可口。7孔莲藕就很适合炖肉或者煲汤了,绵糯爽口,还能增加汤汁的粘稠度。

总而言之,辨别7孔莲藕和9孔莲藕最简单的方法就是看外观,如果想凉拌吃,就买白色的莲藕,如果想煲汤呢,就买红色的短莲藕。