

“食刻”有礼

本期奖品:10份火锅鸡。奖品由“0317火锅鸡”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)



187****2343

138****6998

139****1230

131****3015

132****8085

以上5位读者各获“万姐火锅”提供的火锅鸡1份,接到通知后,凭手机号码到店领取。

地址:运河区水月寺街与维明路交叉路口万姐老街火锅鸡

“0317”：“斤斤计较”的火锅鸡

◆本报记者 杜丽 摄影报道



这个周末,从北京返沧的刘宇一下高铁,就拉着行李箱直奔了0317火锅鸡正达店,吃一顿麻辣鲜香的火锅鸡解解馋。每两周回一次沧州,每次回来必吃一次火锅鸡,这已经成了他的“标配”。

像刘宇一样,本地人小聚,外地友人来沧,自然少不了一顿火锅鸡,而且是必选0317火锅鸡。因为,在0317吃火锅鸡,体验与众不同,0317火锅鸡被不少沧州人誉为本地餐饮的排队王。

辣而不燥,香而不腻

不消说清新的环境、周到细致的服

食客大快朵颐的时候,也是后厨的高光时刻。热油下锅,大火爆炒,小火慢炖,鸡肉在几十种调料的作用下,渐渐释放出自身的香气,而调料的滋养也在慢火小炖中渐渐入味。30分钟后,一锅健康美味的火锅鸡出锅了。

0317火锅鸡的创始人袁一宽是位美食爱好者,从小就喜欢吃火锅鸡。工作后全国各地跑,他每到一地,定会品尝当地的美食。时间长了,袁一宽对地方美食有了自己的见解,也有了做大沧州火锅鸡的想法。

两年时间的构思和学习,能学的他都花钱学了,沧州的火锅鸡他也尝遍了,结合现在人们的口味,几百次的试验后,袁一宽终于摸索出了独特的火锅鸡口味:辣而不燥,香而不腻。

“小惊喜”

0317火锅鸡一年中有半年的时间都在研发新品,因为新品最能拴住年轻人挑剔的胃。

番茄火锅鸡和牛肚火锅鸡是新品中的扛把子,混搭出的时尚口味,特别适合不太能吃辣的人。番茄的酸甜与鸡肉的浓香混搭,在舌间碰撞出不一样的美味;下一口,麻辣感在酸甜的冲击中渐行渐远,却激发出鸡肉的鲜香;细品,不觉满口留香。

牛肚火锅汤色鲜亮,肉多汁浓。牛肚弹牙爽滑,入口筋道;鸡肉软嫩鲜香,软而不柴。一口牛肚一口鸡肉,弹牙与嫩滑交替碰撞味蕾,一口一口停不下来的节奏。

在0317火锅鸡店里,每一个新品都令人期待,像牛尾骨火锅、生蚝火锅等,还有火锅鸡下的蛋等菜品,都充满了小惊喜。

“斤斤计较”

“2015年,我们准备开业时,正是这个行业最不景气的时候。”传统口味的火锅鸡重咸重辣,不再符合人们的饮食习惯和健康理念;做火锅鸡看似简单,租个门市就能开业,但相对较低的准入门槛形不成品牌气候,许多火锅鸡老店面面临转型或关闭。如何开好这第一家店,袁一宽颇费了心思。“受西餐的启发,我们制定了标准化的制作流程,力求每一锅鸡的品质稳定统一。”

如何做出一锅好吃的火锅鸡,袁一宽的答案是标准化操作。

在0317火锅鸡,炖一锅鸡,油、水、汤、底料的用量,绝不允许有少许、一勺的说法,都要具体到多少克、多少升,用量要用量杯量。“我们戏称,咱们是一只‘斤斤计较’的火锅鸡。”

用量的标准化有了,对于食材的选择也近乎苛刻。肉要新鲜,水要用纯净水,油要用品牌油;花椒要采购自四川,辣椒要用云南、甘肃的,差了就on是味;辣椒、花椒有十几种,分别负责提香、提鲜、提色、提辣;采购来的花椒里偶有小刺,都要一粒粒地分拣出来;药膳同源,肉蔻、白芷、桂皮等几十种调料的用量和火候,一点也不能马虎。

正是对品质的关注,让0317火锅鸡有了更多的发展机会,开业一年后,第二

家店正达广场店开业。如今,0317火锅鸡在沧州市区已经有了8家直营店,在全国开了300多家加盟店,并成功在石家庄股权交易所挂牌上市,还被授予“河北省冀字号名店”荣誉称号,被中央电视台、中国交通广播电台等多家媒体进行了专题报道。

0317的每一只鸡都是有梦想的。为此,他们注册了0317商标,不断丰富产品口味,并开创了礼盒装。外地亲朋好友想吃火锅鸡,也很方便,邮寄一份就可以了。

注册0317商标时,还颇费了一翻周折。原来,当初为火锅鸡起名字的时候,袁一宽就相中了0317这个有区域代表性的名字,但注册时才发现,他们根本注册不了,因为有人注册了相近的商标。几经周折,在专业人士的帮助下,他们提起了商标撤销申请,撤销了相近的商标,0317才最终注册成功。“0317是沧州的区号,我们更要把这一代表沧州的地标性美食品牌做好。”

“怀着一颗敬畏之心,做好每一锅鸡。”细节决定成败,袁一宽最关注的是对品质的追求。

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐特色美食。

——编者



二强火锅烧烤城

北极熊:这家店常常爆满,羊肉串肉粒饱满,烤制的火候掌握得很好,吃起来不柴,咸淡味正好;风味茄子炸得外焦里嫩,味道香甜麻辣。

地址:运河区浮阳南大道绿之园底商

国起羊蝎子火锅

愿望年代记:羊蝎子与白萝卜是绝配,满满一大锅还冒着尖,分量超足,小锅份的够3个人吃了。每一块羊蝎子里都有羊骨髓,再喝上一口鲜美的羊汤,特别舒坦。

地址:运河区永安南大道凤凰城B区东南侧50米

