

“食刻”有礼

本期奖品:10份火锅鸡。奖品由“隐酌火锅鸡”颐和文园店提供。

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)



6月10日“食刻有礼”获奖名单

- | | |
|-------------|-------------|
| 199****8123 | 133****6868 |
| 186****9536 | 155****2792 |
| 132****2211 | 131****7347 |
| 155****1580 | 156****5966 |
| 137****5392 | 156****7616 |

以上10位读者各获“0317火锅鸡”提供的火锅鸡1份,接到通知后,凭手机号码到店领取。

领取地址:“0317火锅鸡”正达店(运河区解放西路与朝阳街交叉路口南行200米路东)

隐酌火锅鸡:爆炒才叫香

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道



张国强用心炒好每一份火锅鸡

制作方法,隐酌仍然坚持每一锅火锅鸡都要用心现炒。

灶前的功夫是最奇妙的。张国强是隐酌火锅鸡颐和文园店的当家主厨,每天店里几百斤的火锅鸡都出自他的双手。蒜瓣、姜片下锅炒香,放入白糖,炒出糖色,姜蒜逐渐染成红褐色。张国强适时放入豆瓣酱、麻椒、辣椒,麻辣的香味很快四散开来,鸡肉下锅,到了最重要的一步——爆炒。

爆炒很考验厨师的手艺,十斤重的锅,十几斤重的鸡肉,张国强一手端锅,一手握勺。每次起锅,凶猛的火苗就飞蹿而起,随着火苗一次次的飞蹿和大勺的

烹饪在张国强看来,不是机械的操作,而是恒久的匠心。他在意每一个步骤的意义,在意每一位食客的感受,隔几天就会去前台询问食客们的反馈。

每天新鲜配送的鸡肉,适时调整的菜样,一颗颗剥好的鸡蛋……这样的用心在店里比比皆是,它体现在细节里,体现在食客们的笑容里。

大家的火锅鸡

隐酌火锅鸡颐和文园店里总是食客满满,但很少有人知道这家店的由来。最早,它是因隐酌书吧而存在的,那时书吧经营遇到困难,难以为继,但同时也聚集了很多志同道合的年轻人。经过隐酌火锅鸡锦绣天地店和兰亭苑店的探索,大家判断,火锅鸡这个项目能够在资金上支持书吧。于是,有人提议,让喜爱书吧的朋友们一起参与,开新店,当股东,分红剩余的盈利用来支撑书吧。就这样,2017年,有了颐和文园店。这个店是热爱书吧人的小事业,是爱书人的初心。

因为火锅鸡的成功,隐酌的品牌立起来了,主阵地也从文化变成了餐饮,书吧反而成了一种精神象征。现在,隐酌更关注的是品质,“给越来越多的人带来物超所值的东西,才叫价值”。这就是隐酌火锅鸡的内涵。



带鸡蛋的火锅鸡

一次次翻炒,鸡肉裹上了红艳炙热的外衣,与调料充分融合,鸡肉中的腥味被去除,鸡肉本身的香味被激发,火锅鸡的鲜香麻辣在此一举。

爆炒的高潮过后,放料酒,加清水,加入味精、鸡精和特制的调料,转小火炖煮。“我们的特制调料是白芷、香叶等中草药磨成的粉末,一来更好入味,二来不会有渣滓。”张国强的动作看似随意,却能够精准把控每一味调料的用量,这是在一日一、一锅锅的重复操作中锻造出的手艺。约10分钟后,炖好的鸡肉连同汤汁一起盛出,放入提前煮好、剥好、炸好的鸡蛋,静置入味。

尽管每天要做几百斤的火锅鸡,但



与众不同的涮菜拼盘

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐特色美食。

——编者

在沧州,做火锅鸡的高手可谓如过江之鲫,或闻名远近,或隐于闹市,而在这蓬勃沸腾的火锅鸡江湖之中,隐酌火锅鸡虽是后起之秀,却以势不可当的劲头俘获了越来越多挑剔的胃。

鲜香麻辣汇一炉

火锅鸡,沧州人再熟悉不过了,辣得热烈,涮得豪放,而在隐酌颐和文园店,火锅鸡也可以吃得悠然与精致。

古雅的铜火锅上桌,金黄鲜亮的鸡肉在红油中层层叠叠地冒出尖来,其上点缀着小小的芝麻和翠色的香葱。很快,锅里开始滋滋作响,袅袅白烟升起,红汤不安分地冒起泡沫来,气泡咕嘟地向四周蔓延着,锅里逐渐沸腾起来。锅中的这番热闹早就蒸熟了食客们空虚的胃,夹上早已看中的鸡肉,蘸上一早调好的醋蒜料,迫不及待入口,微酸、微辣的前奏过后,鸡肉的鲜嫩香浓萦绕在舌尖齿缝,一下便安抚了躁动的味蕾。鸡肉的味道不过分浓烈,却足够香醇,麻辣的滋味不强烈刺激,却鲜香柔和。火锅鸡,也有温柔的模样。

而从一派平和到风云突变,有时只是因为那一锅两个的虎皮鸡蛋。原本光滑细腻的白煮蛋在油锅中游历一番,套上了带有金褐褶皱纹路的衣裳,又在鲜香麻辣的锅中恣意徜徉过,一改往日寡淡的面貌,足以引得食客们明争暗抢。蛋白表皮是最好吃的,焦脆软韧的口感,微辣咸香的滋味,值得细细品味。就是里面普通的蛋黄、蛋白,蘸上醋蒜料,也别有一番风味。

颐和文园店的涮菜拼盘也与众不同,除了青菜、豆皮、宽粉、土豆等火锅鸡的常规菜样,还有金针菇、鱼豆腐、蟹肉棒、玉米等特色菜样,看上去赏心悦目,吃起来更是新奇满足。“随着人们口味的变化和见识的增长,相对粗放的方式不再满足人们的需求,只有不断升级才能不被年轻人的脾胃与眼界所淘汰。”隐酌的铜火锅中,不仅汇聚着鸡肉的鲜、调料的辣、菜品的新,还有更高的追求。

爆炒的功夫

餐桌上的美味,需要厨房里的功夫。即便如今的火锅鸡已经有了各种简便的

德御坊北京烤鸭

冬日暖阳:这家店的烤鸭个个都充盈饱满,全身呈均匀的枣红色,油光润泽;烤鸭皮质酥脆,肉质鲜嫩,飘逸着果木的清香。

地址:运河区御河路青山宾馆西行50米



晓蕊家面皮

北极熊:一到夏天就特别想吃这家的面皮,调料是独立包装的,卫生干净,面筋和黄瓜丝放得很多,麻酱稠稠的,拌匀了吃特别香。

地址:新华区黄河东路沧县行政审批局东行50米



食尚