

报眉广告
139 307 58 496

吃烤鸭就来大鸭梨(原碧海湾饭店)

本店特色水煮鱼、毛血旺、鱼头泡饼、红烧肉、炖牛腩、清蒸各种鱼。
来自北京的厨师,手艺精湛,菜品色香味俱全。

地址:人民公园西门北

13373170427(微信同号)

(找林先生赠梨汤 限6位)

“食刻”有礼

本期奖品:15份咖啡(卡布奇诺、拿铁二选一)。
奖品由“动动咖啡清真西餐厅”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17日“食刻有礼”获奖名单

139****9201	135****5786
137****5947	138****6950
156****7132	189****9762
183****1856	151****3797
187****5284	180****3286

以上10位读者各获“隐酌火锅鸡”颐和文化店提供的火锅鸡1份,接到通知后,凭手机号码到店领取。

领取地址:运河区解放西路颐和文园中街

动动咖啡:让幸福的香气蔓延

◆本报记者 张嘉慧 摄影报道



华华认真地做着咖啡拉花

川流不息的车辆、行色匆匆的人群、青翠耀眼的草木,连同城市的喧嚣,似乎一起被投进了屏幕,倍速播放着。城市是繁忙的,夏日的阳光热烈奔放,炎热与忙碌让人停不下脚步,而当推开那扇木门,走进“动动”的世界,时间似乎瞬间就放缓了步子,心间的褶皱也随之舒展开来。

木色的装潢透着自然的气息,橘色的吊灯散发出柔柔的暖意,顽皮的小猫从身前跑过,轻灵地跃到一旁的桌上,眼前的鲜花与蜡烛,一下便唤醒了被遗忘在碌碌日常中的仪式感。

上午的客人还不多,鸚鵡“柠檬”驻守前台,看着店长华华有条不紊地做着咖啡。压粉,萃取咖啡精华,随着华华熟练而谨慎的操作,咖啡的香气逐渐沁了出来,空气中弥漫着淡淡的清香。左手托着刚刚做好的意式浓缩,右手拿着打好的奶泡,华华将奶泡徐徐倒入意式浓缩中,待表面变得浓稠,右手开始水平地来回晃动、后移。拉花是门精巧的艺术,小小的咖啡杯面就是咖啡师的画布,华华低着头,认真地勾勒着自己的作品,待她提腕收杯,一片羽毛般的树叶已然成形。

一杯好的咖啡是很讲究平衡之美的,要品得其味不能性急。咖啡浓郁的味道冲破奶泡柔软的质地直扑舌胚,醇香逐渐绵延,没有酸涩苦的单一突兀,味道丰富而醇厚。喝不惯的不妨加一点黄糖,小小的糖粒很快融化在温热的咖啡里,再喝起来,舌尖就多了一丝微微的清甜,衬托得咖啡更加香浓。忙里偷闲,慢品一杯咖啡,感受余味在舌尖回荡,幸福感也在胸腔中悄然膨胀。

店中央挂着许多照片,上面有孩子们灿烂的笑脸,这些都是店主动动的杰作。与华华的宁静温婉不同,动动更像是一杯气泡水,灵动开朗。她很喜欢定期组织一些活动,做披萨,咖啡交流,插花,骑马,做香薰蜡片、蒲扇、手机壳等各种手工……“动动咖啡是一家融合的餐厅”,她不仅做着自己喜欢的咖啡,还将自己的各种爱好融入其中。店里的披萨一直是手工制作的,做披萨也是长期以来的固定活动,很多小朋友从小就在动动咖啡学着做披萨,动动对他们都很熟悉。看着小朋友们自己



和面、擀皮,吃着自己做的披萨,拿着赢得的小奖牌,成年人也会被孩子们的快乐感染。动动说:“在带给别人快乐的同时,自己也收获了满满的幸福。”

“从喜欢到专业,并不容易。”店员们会定期去咖啡学校学习,去外地探店。从2013年开业起,动动咖啡前前后后汇聚了很多志同道合的小伙伴,上海的调酒师,北京的咖啡师,大家来来去去,交流学习。很多顾客也和动动成为了好朋友,平日里也会忙里偷闲来聊聊天。动动坦言:“这种情感的交流和朋友间的挂念也是我一直做下去的动力。”

动动是闲不住的,夜幕降临,喧嚣与暑气渐渐消退,她又张罗着在店外摆起了小摊子,专卖泰式手打柠檬茶。灯光下,柠檬茶泛着莹莹的绿,晶莹的冰块,整片的柠檬,看着便让人心生清凉。果然,一入口整个人都清爽起来,口中充斥着淡淡的香甜,丝毫没有柠檬的酸苦,一连气喝完,醇香的余味还在口中久久不散。竟是这么清新的一款饮品,像是夏日的晚风,温柔地替人卸去一天的疲惫。

动动咖啡的魅力是什么呢?也许正如动动所说,“最大的特色应该是一种感觉”,这种让人幸福的感觉像咖啡一样,浓郁而醇香。



店址:运河区解放西路华北商厦西行500米

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐特色美食。

——编者

教你



腌辣椒

炎热的夏日,总需要一些清口的小食唤醒昏昏欲睡的味蕾,腌辣椒就是一个很好的选择。鲜嫩的辣椒经过腌制变得酸辣香脆,当下酒菜、配稀饭或是卷上热乎乎的葱油饼,爽口又过瘾。

主要食材:尖椒、大蒜、小米椒、生姜。

制作方法:

第一步

把1公斤尖椒用清水冲洗干净,平铺到案板上,用厨房纸巾将尖椒表面的水分擦干,也可以将尖椒放到阳光下晾晒,之后把尖椒蒂切掉,用勺子柄在尖椒里面转一圈,去掉尖椒籽。

第二步

将一根筷子放在尖椒旁边,垫着筷子斜刀把尖椒均匀地切一下,做出造型。

第三步

将切好的尖椒放入盆中,均匀地撒上适量食盐,然后把盐抓匀,盖上盖子沙水1个小时以上,将尖椒中的水分完全沙出来。

第四步

将大蒜切片,生姜切丝,小米椒斜刀切成圈,装碗备用。

第五步

锅中倒油,油热后放入一把花椒炒出香味,再放入切好的配料煸炒,之后倒入250毫升生抽、200毫升香醋、20克白糖、一勺蚝油,搅拌均匀后,大火把料汁煮开,煮3分钟左右,关火放凉备用。

第六步

将沙好的尖椒水分控干,放入无水无油的盆中。

第七步

把料汁倒入盛尖椒的盆中,翻拌均匀,腌制一晚,中途再翻拌一两次。经过一晚的腌制,腌制好的尖椒咸咸适中,香味浓郁,开胃爽口。

小贴士:嗜辣的可以将尖椒换成线椒,料汁的比例根据食材的多少适量加减。

食尚搜



幸食私人订制蛋糕店

阳光:推荐他家的红豆鲷鱼烧,好看又好吃,鸡蛋糕一样的松软外壳包裹住软糯的红豆馅,香甜不腻。

地址:运河区开元南大道荣盛购物广场五楼



老味香炸串

冬日暖阳:这家炸串好多年了,老板只在晚上出摊。炸串处理干净,摆放整齐;炸鹌鹑蛋上撒着孜然,依然是小时候的味道;特色的番茄肉串是咸甜口味的,特别受欢迎。

地址:运河区清池南大道和平医院南行150米