



“食刻”有礼

本期奖品:20碗牛肉拉面。奖品由曹师傅牛肉拉面店提供。

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)



7月22日“食刻有礼”获奖名单

151****6098	176****5839
157****8609	138****0543
130****6156	137****5947
136****6245	199****8123
137****7770	186****9536

以上10位读者各获枣子坊提供的枣子糕1份,接到通知后,凭手机号码到店领取。

领取地址:运河区开元南大道荣盛购物广场东南角底商

曹师傅牛肉拉面:

汤清味鲜唇齿间

●本报记者 李思思 摄影报道



清晨,位于运河区凤凰中街东侧的曹师傅牛肉拉面店里,一片忙碌的景象,顾客络绎不绝。

曾经在甘肃生活过几年的小芳是这家店的常客。在她眼里,曹师傅牛肉拉面地道、好吃。每天早晨,一碗牛肉拉面下肚,鲜香的味道在唇齿间蔓延,就开启了她元气满满的一天。

今年52岁的杨大姐是这家店的老板。一年前,她和曹爱宾师傅合伙开了这家拉面店。

一扯,开开合合,拉出来的面条粗细均匀,不粘不断。面条下锅前,师傅还要展开臂膀,把面条在案板上甩两下,然后面条“嗖”的一下就被投到了锅里,莲花一样在沸腾的水里旋转……

整个拉面过程只有几秒钟,看得人眼花缭乱,也更佩服师傅娴熟的手艺。杨大姐说,虽然开店的时间不长,但店里的师傅都是有着十几年拉面经验的兰州人,每一位师傅的拉面功夫都十分了得。

软中带筋

要让拉面软中带筋,离不开人力的支持。用盐和面,经过反复的揉和与捶打,积累着让面条足够筋道的力量,这样煮出来的面,进锅更滑,出锅更香。

面要拉得好,需要长时间反复练习。走进后厨,拉面师傅正在揉面,把面揉到表面平整光滑,再把面揉成长条,分成一个个长度均匀的面剂子,这一个面剂子就能拉出一碗面。

接下来,就是拉面师傅大展身手的时候了。拉面师傅双手抓住面剂子两头,一拉一折,一抻

汤清味鲜

一碗地道的牛肉面不光面要拉得好,更重要的是汤要鲜清,味道还要浓郁。

曹师傅说,他家的牛肉汤是用牛骨、鸡架,加上牛肉、牛油熬制成的,每锅汤要熬制4个小时左右,这样熬出来的汤色清透亮,浇在面上香味浓郁。熬汤的过程中要注意控制火候,就连加入秘制料包的时间,都是有严格要求的。开店伊始,曹师傅根据沧州人的口味,不断地摸索、改进,调整汤的配料,终于熬出了沧州人爱喝的汤。

牛肉是拉面的灵魂,吃到酣畅淋漓时,嚼上几块入味的牛肉丁,香气十足,

此刻才能达到吃面的最高境界。如果意犹未尽,可再点上一盘酱牛肉,酱牛肉片薄如纸,柔软细嫩,让你欲罢不能。

“把酱好的牛肉切成丁,在锅中过油炒20分钟,这样做出来的牛肉丁又香又有嚼头。”曹师傅说,从酱牛肉再到炒牛肉丁,看似简单,其实工序繁琐,有一道不达标,就做不出好吃的牛肉丁。

配菜多样

一碗热气腾腾的牛肉拉面端上桌,入口前搅拌一下,让红红的辣椒油在汤中慢慢漾开。喝一口汤,鲜香浓郁,连汤带肉一碗面下肚,吃出一身汗,那叫一个舒坦。

小芳直言,曹师傅牛肉拉面是她走遍沧州大街小巷吃到的最正宗的兰州拉面。拉面汤里,加几片白萝卜,不仅去除牛肉的膻味,还增添了几分清香。舀一勺油泼红辣子,再撒上点香菜和蒜苗



末,让你顿时食欲大增。

吸引食客的不只有正宗的牛肉拉面,还有不少配菜。牛肉丸子、鸡蛋、豆腐、尖椒……各种各样的配菜在取餐口一字排开,光是看着,就很有食欲。

另外,店里的烧烤、炒菜等颇具特色,也非常受食客的青睐。

一份份配菜,看似不起眼,但也倾注了师傅的心血。这些配菜都是卤制的,单吃口味浓郁,和拉面搭配在一起,滋味更胜,让你幸福感爆棚,意犹未尽。

店址:运河区凤凰中街东侧

自做火锅鸡

周晓峰

味家

我喜欢吃辣,火锅鸡是我的招牌菜,用儿子的话讲,就是老爸做的火锅鸡比饭店师傅做的还好吃。这大大激励了我提高厨艺的动力,最重要的是,妻子也认可我做的这道菜。

火锅鸡看似简单,有人认为汤红料足就行了,往往忽视了其味道。火锅鸡好吃与否,关键在于其鲜香麻辣的味道,佐料的分量和配比是有讲究的,每家店都有独特的配方,因此,各有各的铁杆粉丝,这也是我多年品出来的门道。

我做火锅鸡首先选择体形匀称、略带脂肪的白条鸡,重量三斤以上。将整鸡切成大小均匀的块儿,用开水冒一下,去除血水和腥味,放在盘中备用。点火烧锅,锅热后倒油四两左右,油热后,将两袋郫县豆瓣酱倒入锅中翻炒,炒出香味。再将鸡块儿倒入与豆瓣酱一起翻炒,大约十分钟,辣酱与鸡肉相互渗透包裹,香味扑鼻,鸡块呈鲜红色。

同时,我已在电磁炉烧开一盆水,将炒好的鸡块和油汁一起倒入锅里,加大火力,等水开起来,放入葱、蒜、酱油、花椒、麻椒等调料。随着水温升高,作料的味道慢慢融进鸡肉里,红红的汤汁汩汩地炖煮着鸡肉,我不停地搅拌着,让鸡肉充分受热。浓浓的肉香和汤汁的麻辣鲜香弥漫开来,刺激着人的味蕾。加热十五分钟后,我会把豆腐、橄榄菜、粉丝、土豆片、黑木耳等蔬菜放进锅里,中火慢炖十分钟。高温下鸡肉和青菜自身的营养物质相互融合,一道美食即将出炉。

大功告成,一锅红彤彤的火锅鸡做好了,蔬菜的清香和浓郁的肉香混合在一起,味道好极了。夹起一块鸡肉,蘸点蒜泥,轻轻咬下去,入口滑嫩鲜香,味道麻辣浓重,让人不由得放下斯文,大快朵颐。

晚饭时间,一家人围坐炉边,看着电视,聊着感兴趣的话题,痛快地吃上一锅热气腾腾、料足味美的火锅鸡。食物的香气在弥漫,亲人的浓情在融化,舌尖上的味道化作亲人之间彼此的关爱,在身体里流转升腾,满是美好的幸福时光。

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐特色美食。联系电话:3155769

——编者



冠名麻辣香锅

阳光:新开业的麻辣香锅,蔬菜、肉串、鱼丸都很齐全,都是当天新油炸的,干净卫生,香而不腻,主要价格还特别实惠,一大锅还赠一碗米饭。

地址:意明东体负一楼小吃城



清真馅饼

念旧:地家的馅饼皮薄馅大,分荤素两种,素馅由韭菜、白菜等时令蔬菜制作,鲜味十足。牛肉馅饼主要以大葱、牛肉为主,咬上一口,肉香扑鼻。馅饼现做现卖,再配上一碗热乎乎的小馄饨,很是舒服。

地址:运河区光荣路广电小区对面

搜食尚