



“食刻”有礼

本期奖品:10份火锅鸡和羊脂饼。奖品由广林火锅店提供。

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)



8月5日“食刻有礼”获奖名单

181****9299	136****6045	156****8211	132****6872
151****9458	186****9536	155****6062	131****7550
137****0092	199****8123	138****1700	198****2355
157****7631	139****9201	131****3015	176****6660
151****0560	131****7388	187****6767	156****9263

以上20位读者各获曹师傅牛肉拉面店提供的拉面1碗,接到通知后,凭手机号码到店领取。

领取地址:运河区凤凰中街东侧

嗨吃客

广林火锅

七年用心“磨”好味

●本报记者 吕依霖 摄影报道



李广炒制底料

上了桌,红油鲜亮,辣椒浮起,鸡肉满满当当地沉在锅中,香气四溢。

开门见山,直奔主题,火锅鸡粗犷的江湖气,让食客来不得半点矫揉造作。

等锅中汤汁涌动,夹起一块鸡肉,咬一口,鸡肉鲜嫩,微微弹牙,丝丝缕缕的鸡肉缝隙间,花椒的麻、七星椒的辣、牛骨红油汤底的香伺机而动,牙齿破开鸡肉的纹理,麻辣鲜香顷刻涌出,冲撞在唇齿之间,但有红油牵制,于是,一众锋芒毕露的味道竟能在口中完成温和的统一。点到为止,润而不燥,吃完让人觉得很不相同。

配上醋蒜蘸料,一块鸡肉的味道变得更加丰富。醋蒜汁解腻,与厚重的红油中和,百吃不厌。

吃罢鸡肉,小火咕嘟。垫底的萝卜条已煮入味,吸满汤汁,变成半透明的浅黄色。萝卜的纤维早已煮的软烂,轻轻一抿化在



火锅里的二十八味香料都由李广一味一味亲自挑选。每一种花椒的味道都有细微的差别,李广单是为找到最钟意的麻味,便做过十几次实验,而亲朋好友永远是他最先拉来品尝的食客。两兄弟说,反复琢磨的味道就是广林火锅最好的招牌。

香软的羊脂饼 食客都叫好

香软的羊脂饼也是李广、孙成林的用心之作。

别家的羊脂饼,大多表面被油浸透,见之只觉太腻,而李广琢磨出的羊脂饼,饼面更干爽。用筷子挑开最上面的一层饼皮,内里的夹层在羊脂的滋润下晶莹透亮,几点葱花点缀其间,让人食指大动。一口咬下,焦香混着油香葱香面香,不同滋味层层绽开,朴实又好吃,嚼起来很有韧劲儿。李广告诉记者,羊脂饼里的羊脂,是羊内腔里的羊油,这部分羊油香而不腻。有些食客不能接受羊肉,但吃起李广做的羊脂饼,却能一块接一块,赞不绝口。

默默坚守好味道

李广有好几样称手的“兵器”:一口直径不到半米的炒锅、

一把炒勺、一个熬牛骨汤的高桶、几只大高压锅。这些“家伙”陪着广林火锅走过了七年的岁月。

李广说,这么多年,用得顺手,有了感情,炒锅的把手处已经有了裂纹,他也不想换,把炒锅换了个边,继续用。

跟李广聊着时,孙成林站在炒锅旁边,倚着门框,习惯性地把手伸进花椒里,捞出一把放在鼻子底下闻了闻。

好闻吗?说不出,但这一把麻麻的花椒味,他闻着就亲切。

广林火锅的后厨里挂着一块表,表盘常年被油烟熏染,已经有些发黄。七年间,表盘嘀嗒,提醒着每锅鸡的火候,也见证着李广和孙成林对极致味道的坚守。

开店七年有余,火锅的味道就是兄弟两人的金字招牌。说到今后的打算,孙成林和李广想得很简单:“认真把味道做到极致。”

广林火锅地址:运河区御河路沧州图书馆西侧50米

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐。联系电话:3155769。

——编者

人特有默契。

鲜香麻辣 一种味道实验十几次

一进店,李广和孙成林就热情地迎了上来,招呼坐下,李广就转身利落地进了后厨。鲜鸡剁块,大锅炒料,高压焖炖,直至上桌,一锅鸡只需十多分钟。很快四斤重的火锅鸡就被服务员端



羊脂饼

口中,顿时咸香四溢,却没有丝毫喧宾夺主的意思。萝卜条老实本分地做成了广林火锅鸡的最佳配角。

火锅鸡似乎总是给人留下不甚考究的最初印象,实则粗中有细,需细细琢磨。

鸡一定要当天现杀,这样才能有最新鲜的滋味。而炒制火锅鸡的香料更是关键,当归、草果……



蛙喔牛蛙锅

北极熊:老华北8楼的蛙喔牛蛙锅,味道鲜美,惊艳眼球,强烈推荐。番茄锅里面有金针菇和豆腐,汤汁浓稠,吃着特别过瘾。

地址:运河区新华东路华北商厦8楼



东北卤水豆腐

冬日暖阳:他家的豆制品种类很全,有豆腐干、豆腐丝等。这款特色风味炸豆腐,酸甜可口,还有点辣,很多人都喜欢吃。

地址:运河区颐和文园小区东南侧约40米