

“食刻”有礼

本期奖品:10瓶进口葡萄酒。奖品由隐酌嘉宴提供。
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12日“食刻有礼”获奖名单

156****7188	139****6826	186****9536	166****9493
133****6106	187****6767	186****0555	
150****2902	153****5817	131****7550	

以上10位读者各获广林火锅店提供的火锅鸡和羊脂饼,接到通知后,凭手机号码到店领取。
领取地址:运河区御河路沧州图书馆西侧50米

隐酌嘉宴——

文化与美食相遇,碰撞出怎样的火花

●本报记者 杜丽 摄影报道



韩超(左)在精心烹制菜肴

吃起来才会有软糯Q弹的感觉。凤爪提前一天用老汤煨制,这样才入味。

下面轮到江南桂花红烧肉出场了。色泽鲜艳的红烧肉,外皮酥脆香甜,入口滑嫩软烂,香而不腻。焦香与滑嫩的感觉在舌尖交融,即而弥漫在口腔,搅动的人满口生津。细品,舌尖还留着淡淡的桂花香。

红烧肉吃过不少,但外皮酥脆的红烧肉还是第一次吃。要想外皮酥脆内里滑嫩,就必须选

菜,他评价这道菜汤鲜肉嫩,美容养颜。韩超介绍,鱼要选择千岛湖的新鲜鳊鱼,四斤半左右,开背取鳃打理干净,用棒骨、老鸡熬制的浓汤大火爆催15分钟,把鱼肉的胶原蛋白催发出来,这样才能汤鲜肉嫩。不仅如此,在食材的选择上那都是有讲究的,熬汤要用韩国的辣椒酱,只有这种辣椒酱熬出的汤才能色泽金黄;辣椒要用四川正宗的灯笼椒,提香而不会太辣;鱼一定是千岛湖的,别的地方的鱼,肉质

沟的芹菜,也分两个叶、三个叶、四个叶的,而嘉宴做菜,所取的是两个叶的芹菜的中间一断,这一段色白味鲜茎嫩,厨师先把芹菜切段,再用刀片打出一个个卷边造型,最后再拌以特制的调料。

用心琢磨

食材的千变万化,离不开厨师的用心琢磨。从小喜欢做饭的韩超有着20多年的厨师经验,真正地把爱好当成了职业。爱琢磨是韩超的法宝,品尝到好的美食,他都会动手尝试。每晚,忙完后厨的事情已经很晚了,但他依旧会总结每道菜的品质和做法,还会和全国各地的同行们交流,学习人家的特色。

熟悉韩超的人说,只有在谈起菜品的时候他才会滔滔不绝,而平时,他是个沉默寡言的人。

天色渐晚,饭已经接近尾声,压轴出场的是一大盆疙瘩汤。尝一口汤,入口鲜美,葱香浓郁,一个个小疙瘩大小匀称,爽滑细腻。一盆家常的疙瘩汤又一次征服了大家的胃。

“疙瘩汤是用三种面粉做的,需要低筋粉、高筋粉和淀粉按一定比例配制,而每一种面粉也要选择特定的品牌,不同品牌的面粉做出来的口感完全不一样。”一盆家常的疙瘩汤也藏着食材的大奥妙呢!

“之所以把蔡澜手稿放在最显眼的位置,就是时刻提醒我们,这是一家做精品的餐厅,代表着我们对美食的极致追求。”缓步下楼,那一本本关于美食的书,昭示着隐酌嘉宴对美好生活的热爱和追求。

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐。联系电话:3155769

——编者

文化味道

自古文化与美食就不分家,而把诗经文化和美食结合起来,却是“隐酌嘉宴”团队深思熟虑的结果。于是,以诗经文化为主题的隐酌嘉宴,在紧锣密鼓地准备了半年多后,终于迎来了它的高光时刻。

进门,典雅古朴的环境,以美食和烹饪为主题的书墙格外引人注目,上楼,“南山”“蒹葭”“鹿鸣”等雅间名字配上诗经的诗句,让人眼前一亮。推门坐定,先泡上一壶红枣养生茶,再赏读一首诗经中的《蒹葭》,心便安静下来。

灯光柔和,打在楼梯一侧的

书墙上,蔡澜的亲笔手稿尤为惹眼。蔡澜是《舌尖上的中国》系列节目总顾问、美食家。隐酌嘉宴开业的时候,一位爱好美食的朋友特意从北京赶过来,把自己珍藏的蔡澜手稿送给了餐厅。

食不厌精

隐酌嘉宴的上菜也不走寻常路,开篇就惊艳了众人!

这道菜是鲍汁凤爪。色泽金黄的凤爪胖嘟嘟的,看着就非常食欲。入口软糯,筋道弹牙,鲍汁的鲜与鸡肉的香在口腔融合,普通的凤爪吃出了惊艳的味道。厨师长韩超介绍,凤爪必须选择珍宝牌的,从北京运过来,这种凤爪个大肉厚,胶原蛋白丰富,

择排酸的品牌肉,排过酸的肉口感柔和;外皮要多煎几遍,把肉里的脂肪逼出来一部分,让肉香而不腻;烹饪的过程更是繁琐,用冰糖、酱油、红曲米、花雕酒等小火煨制两个半小时,最后原汁收浓,达到原汤化原肉的境界。

隐酌嘉宴的鱼则像是一位“翩翩君子”。硕大的一盆葱烧千岛湖鱼头配油条,汤色金黄,鱼肉嫩白,绿色的三丝与红色的灯笼椒点缀其上,四周再配上金黄的小油条,看着就让人食欲大振,不由得想大块朵颐。

入口,鱼肉细嫩,浓汤鲜美,鲜中还带着一点点的辣意,整个鱼头足够三四个人美美地吃上一顿了。这是厨师长韩超的拿手



江南桂花红烧肉



葱烧千岛湖鱼头配油条

不那么细腻……

网上有一种评论说,嘉宴的菜“好吃而小贵”,隐酌嘉宴的负责人马丽坦承,嘉宴的菜看似小贵,但相对于它中高档的装修定位和食材的精致而言,并不贵。“中国有句古语叫‘食不厌精,脍不厌细’,嘉宴对于食材和烹饪方式的追求,真的是精益求精,所以,相对于精致的食材和极致的烹饪手法,菜品的取利并不高。”

嘉宴的菜品精致到什么程度呢?在后厨,我们见识了一道普普通通的凉菜——马家沟芹菜的制作过程。芹菜采购自山东一个叫马家沟的地方,那儿的芹菜味道浓郁,色泽白嫩,粗纤维少,吃起来口感好。即使是马家

和顺刀削面

云起时:刚出锅的刀削面,浇上一勺辣椒油,鲜香味扑鼻而来。面条粗细软硬适中,经过汤汁的浸泡膨胀得很饱满,吃起来很有嚼头。面里的卤蛋味道很朴实,没有过分的香料味,给人一种家的感觉。

地址:运河区御河路万泰家园小区底商



曹记熏鸡

阳光:他家的熏鸡是用陈年老汤卤制的,经过高温熏烤,味道鲜香可口。吃一口鲜嫩的鸡肉,回味无穷,保证你下次还想吃。

地址:运河区黄河东路峰尚国际北侧

