

“食刻”有礼

本期奖品:10碗牛肉面。奖品由福面道面馆提供。
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19日“食刻有礼”获奖名单

- | | |
|-------------|-------------|
| 136****6045 | 139****6738 |
| 139****9201 | 133****6106 |
| 166****9493 | 139****4515 |
| 185****2055 | 131****6888 |
| 130****8661 | 182****3439 |

以上10位读者各获隐酌嘉宴提供的进口葡萄酒一瓶,接到通知后,凭手机号码到店领取。

领取地址:运河区金鼎领域北门底商



开心好吃“福面道”

●本报记者 吕依霖 摄影报道



孟凡强正在捞面

孟凡强爱吃面。爱到什么程度呢?白水煮面条,盐都不带撒,吃得特别香。前些年去山西大同学做面条,孟凡强早起一口气去了7家面馆,吃了7碗扎扎实实的面,只有一碗吃到心里去了。后来做这碗面的厨子成了孟凡强的师父。

三年学成归来,孟凡强跟爱人李文芳在运河区御河新城开了“福面道”面馆。9张桌子,7年时间,不变的面香味儿把周围的食客变成了知根知底的老朋友。

吃面要快

路边的店面太不起眼了,白底浅黄色的“福面道”招牌,

一不留神就淹没在众人行色匆匆的目光中。踏进去看,虽小,但干干净净。

孟凡强正忙着在后厨下面条,桶内清水沸腾,捞一把雪白匀称的面条抛进箅篱,轻撒在水中,顿时层峰迭起,面随沸水上下翻滚,煮面的人在一旁看着,也觉得有趣。

只一会儿,面条表面已经晶莹,芯里仍发白,还需再煮。煮到面条洁白无暇通透晶莹,捞起后微卷微弹,就该出锅了。炸酱面要过一遍冷水,汤面不必。

老板极力推荐,于是和朋友要了一碗猪肉面、一碗牛肉面。

“这面你们要快点吃。”淋上浇头,孟凡强端来两碗面条。

没领会老板的意思,一问才明白,雪花面粉里不掺东西,做出的面条吸汤太快了。

说话的工夫,原本盖过面条的肉汤已经消去大半,我与朋友两人对视,顾不得大笑,吃得飞快。在“福面道”,吃面的速度一定要快于面条“喝”汤的速度,不然面条就吸成了胖子。

夹一筷子面条,晶莹雪亮,周身沾满浓郁咸香的牛肉汤,初入口柔软微弹,大嚼一通后,麦香味随之款款而出,满口留香。汤里的牛肉切成一厘米厚的肉丁,纹理根根分明,嚼之酥烂。烹煮的材料简单,牛肉的本味丝毫不失,一粒一粒,欲罢不能。只有这扎实好吃的牛肉粒,才能压住这碗面的阵脚。

猪肉面浇头则完全是另一番天地,肉香浓郁。孟凡强说,猪肉与牛肉不同,需先炒香后焖炖,味道自然迥异。

畅快淋漓地吃完一碗面,放下筷子,心满意足。

注重细节

说到面条好吃的秘诀,孟凡强给出的答案很有意思,细节和心情。

做卤时要放醋,不可随性地往锅里一挥,要烹。

烹醋,炒勺盛一点香醋,沿

热烫的锅沿洒下,登时醋香扑鼻,味道充分发挥到极点。

倒水,炒香猪肉后,加水慢炖,一定是温水。

温温的水流接触到猪肉表面,细心炖煮,口感正好。

……

诸如此类,用心做好每一个细节,成就了“福面道”的不同。

心情好面才好

再说“心情”,孟凡强说,在很多年前,他看过一本已记不起名字的书,书的内容并不是讲做面条,而是制造产品。书里说,怀着喜悦心情制造出来的东西最好。他深以为然。

如果有一天孟凡强心情不好,做出来的东西味道就明显不对。最直观的就是西红柿鸡蛋面的卤子。

跟家里人一时生气吵嘴,做出来的西红柿鸡蛋卤颜色就一点都不鲜亮,也像赌气似的,吃起来就差点意思。

食物有情,听来颇有一番道理。

不再讲别的,祝孟老板天天开心,希望来吃面的食客,肠胃时时得到快乐。

店址:运河区朝阳街与御河路交叉口东行150米路北



牛肉面



猪肉面



自做西瓜皮凉茶

李宝起



天气炎热,容易上火,这时能喝上一杯消暑解渴的西瓜皮凉茶,是最好不过的了。

平时我喜欢用西瓜皮制做凉茶,喝起来放心,做法也简单。首先,把西瓜皮的厚肉剔掉,留下西瓜绿皮翠衣,洗净切成碎块装盘。然后,配上适量枸杞和适量冰糖。接下来,锅中放入适量的清水,煮上15分钟左右即可。最后,去渣取汁,待凉后放入冰箱冷藏待用。



自制凉茶营养健康,大家不妨亲手制作西瓜皮凉茶试一试。

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐。联系电话:3155769

——编者



老砂锅

愿望年代记:小时候就喜欢吃砂锅,偶然光顾了这家店,一下子被吸引。他家除了保留传统的砂锅做法,还创新了很多新口味。水煮鱼砂锅、砂锅毛血旺、酸汤老鸭锅……各种各样的砂锅随意选择,汤味醇厚,美味十足,值得推荐。

地址:运河区颐和家园小区7号楼底商



老李家传统手工凉皮

念旧:他家的凉皮是纯手工制作的,现场蒸制,原料正宗,口味独特。在炎热的夏天,来上一碗凉凉皮,清凉爽口,开胃又下饭。

地址:运河区光荣路第十三中学西侧50米

