

“食刻”有礼

10月28日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份牛肉拉面。奖品由碗碗香牛肉拉面提供。

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)



- | | |
|-------------|-------------|
| 136****6045 | 139****6363 |
| 139****9201 | 138****6119 |
| 199****8123 | 137****8327 |
| 186****9536 | 131****0959 |
| 150****1368 | 137****1718 |

以上10位读者各获“阿良‘销魂’土豆丝”提供的“‘销魂’土豆丝+一口香”套餐一份。接到通知后,凭手机号码到店领取。

领取地址:运河区河西街与新生路交叉路口东北角



碗碗香牛肉拉面:

真心实意碗碗香

●本报记者 吕依霖 摄影报道



忙碌的刘二姐

油,简直下不去嘴,“碗碗香”家的汤不一样。

浇上几勺热汤,碗里的香菜末、牛肉碎、粗细均匀的面条就一同被这热汤唤醒。

面条细腻光滑,裹着浅褐色的牛骨汤,整个是“溜”进嘴里的。慢慢咀嚼,面条筋道顺滑,牛骨汤醇厚浓郁,没有过多的油,加点辣椒,喝的人脑门儿直冒汗。一小粒一小粒的牛肉碎有筋有肉,与香菜末混在汤中一口喝下去,意犹未尽。

拉面是门技术活儿,师傅小张干了六七年了,手上功夫灵活轻巧。面团在他手里就像艺术品,一抻一拉之间逐渐舒展,反复几次,粗细均匀的面

软弹弹,乳白的豆腐缝隙里挤满汤汁,在唇齿之间一一爆开,松软咸香,略微重盐,配面条正合适,好吃不必多说。

一碗拉面,一块豆干,是店里最常见的搭配。

做面的真诚

在“碗碗香”面馆的周围,还有大大小小好几家拉面馆。刘二姐觉得,自己能在这里站住脚,全凭一颗想把面做好的心。

每天都要新鲜的牛骨头和牛肉。每袋面粉,大大小小的原材料,刘二姐都一一仔细把关,质量不行的,味道不对的,一定得换。正是这份做面的真诚,让“碗碗香”渐渐被食客们青睐。

正在吃面的一个姑娘告诉刘二姐,自己是出差刚回来,一下飞机就直奔店里,特别想吃这一口。刘二姐人实在,不善表达,只知勤勤恳恳做面,她用不变的味道,回馈着每位食客的夸赞和信赖。

虽然店面很小,但“碗碗香”凭着多年不断积攒的口碑,已经小有名气,不少人找到刘二姐谈加盟的事,但她不想。“一旦加盟,做面的人多了,味道就不好控制,别砸了自己的招牌,我想让我的面碗碗都香。”



牛肉拉面

三十年如一日,真心实意地做一件事,大概什么都能做成。

刘二姐开拉面馆30多年了,凭味道在这里站住了脚。这期间,店里最便宜的小碗牛肉拉面由最初的8毛钱涨到了如今的8块钱。30年间,价格几经变化,顾客换了一拨又一拨,但这一碗碗面的香味,却始终没变。

已经下午2点了,店里7张大木桌上依旧坐满了人,食客们吸溜吸溜地吃着眼前的

那碗面,直到汤干碗净,一抹嘴就出了门。不一会儿,又有结伴的来了。刘二姐在旁边收拾空碗,大多数碗里一口汤都不剩。

汤浓郁,面顺滑

“碗碗香”的后厨有一口大锅,用来煮牛骨汤,日日沸腾。

汤是拉面的灵魂。店里好多人说,别家的拉面汤太

条如细线般从手中倾泻下来,长而不断。拉面有好多种,龙须、毛细、韭菜叶、宽条儿,粗细不一,满足不同人的胃。

取餐台旁边摆着的一小锅卤味也是食客们必点的,豆干最得大家喜欢。一指厚的豆干方方正正,吸满卤汁后软



番茄鸡蛋饼

谢立英



孩子不喜欢吃鸡蛋饼。于是,我把煎好的鸡蛋饼稍作改良,裹上蛋液,经过油炸,再添加了他喜欢吃的番茄酱,做成了番茄鸡蛋饼。番茄酱的酸甜中和了油炸的香腻,蛋饼酥脆可口,软硬适中,孩子很喜欢吃。现将制作方法分享给大家。

用料:

鸡蛋、淀粉、食用油、白糖、番茄酱、食盐。

制作方法:

第一步:盘中打入鸡蛋,搅拌均匀,加入适量的盐。

第二步:碗中加入适量淀粉、水,搅拌均匀,放至淀粉与水分离。

第三步:把淀粉液中的水倒掉,将沉淀的淀粉倒入鸡蛋液中搅拌,取三分之二放在平底锅中,煎成小饼。

第四步:将煎成的小饼切成2厘米的小条,再切成小方块,放入剩余的蛋液中裹匀。

第五步:锅中倒入食用油,将裹匀蛋液的小饼炸至金黄,捞出备用。

第六步:锅中放入适量的白糖、番茄酱,炒至黏稠,再倒入炸好的小块鸡蛋饼,翻炒均匀即可出锅。

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐。联系电话:3155769

——编者

店址:运河区解放东路与广场街交叉路口往北100米路西



清真麦肯炸鸡

念旧:五香味的炸鸡是这家店的招牌,很适合大众口味,鸡肉香脆可口。最喜欢吃他家的炸鸡柳,刚出锅的鸡柳色泽焦黄,香味扑鼻,再撒上店主自配的调料,吃起来酥嫩嫩滑,咸淡适中,香而不腻。

地址:运河区光荣路广电小区对面



冠名麻辣香锅

冬日暖阳:刚出锅的麻辣香锅,上面一片火红的辣椒,淋着滋滋作响、冒着热气的辣椒红油,香味四溢,光是闻着就让人胃口大开。店里蔬菜、肉串、鱼丸种类齐全,可以随意添加,价格实惠。

地址:新华区解放东路意明东体商厦负一楼小吃城

