

“食刻”有礼

11月11日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:奖品15份,盐焗鸡、扒鸡任选。奖品由九香盐焗鸡、扒鸡店提供。

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)



137****5947	139****9201	187****3739	130****5051
136****6045	150****2902	150****3415	156****8959
199****0768	150****1368	138****9222	139****4286
186****8295	186****9536	137****8890	158****1936
199****8123	137****3266	157****6686	186****7275

以上20位读者各获筱羊火锅提供的羊肉汤一份。接到通知后,凭手机号码到传媒大厦领券。

领取地址:运河区解放西路传媒大厦。



吃客 九香鸡:

八种香料为啥叫“九香”

●本报记者 杜丽 摄影报道



王瑞来正在检查刚刚出锅的鸡

每天凌晨5:30,王瑞来准时起床,雷打不动去接货——几百只刚刚宰杀的老鸡。

接货后,真正的忙碌才刚刚开始,清洗、腌制、煮鸡、晾凉……每一道工序都在有条不紊地进行。从工厂到门店,每只鸡都需要经过大约十几个小时的制作过程。

每天10点多,新鲜出锅的九香盐焗鸡、扒鸡陆续送到了各家门店。看着一只只色泽鲜艳、香气扑鼻的成品,王瑞来严肃的面孔露出了笑容。

卖的都是“净膛鸡”

位于运河区御河路上的九香盐焗鸡、扒鸡店,店面不大,来买鸡的都是附近的顾客,进门并不用介绍,一边和店员拉着家常,一边熟门熟路地买着整鸡或是鸡腿、鸡翅等自己喜欢的部位。

店里主营鸡鸭及其副产品,有盐焗鸡、扒鸡以及鸡腿、

鸡翅、鸡心等,还有黑鸭及鸭脖、鸭头等。熟食特有的香气刺激着味蕾,不由地让人咽了口水。

盐焗鸡和扒鸡都是店里的招牌,也是九香家的主打。盐焗鸡的色泽看上去并不是那么的金黄,这是海盐腌制的结果。盐焗鸡适合手撕,微凉最好吃。入口肉质紧实,筋道细腻,嚼起来有一丝丝地韧劲,鸡肉的原香在咀嚼的过程中充分释放,让人欲罢不能。而扒鸡又是另一番景致,扒鸡色泽金黄,这是抹了蜂蜜炸制的结果。鸡肉软烂,入口丝滑。拿起一个鸡腿,轻轻一抖,骨头就脱落下来,各种香料的香味都已经深入鸡肉的纹理,与鸡肉的香气融合在一起,不仅肉入口就化,嗦骨头都很香呢!

九香家的鸡肉好吃,除了



盐焗鸡

特定的制作过程,还有就是干净。“我家用的是‘净膛鸡’。”王瑞来说,真正的“净膛鸡”,就是鸡的内脏全部去除干净,不仅去掉鸡心、鸡肝等,就连鸡的肺也会去掉。“鸡肺含有血水和水分,不容易清洗干净,还占份量,所以我们就彻底去除。这样做出来的鸡,肉质干干净净,会很好吃。”

市级非物质文化遗产

何为“九香”?王瑞来说,其实是八种香料加上肉的原

香,称为“九香”。九香鸡是市级非物质文化遗产,他也注册了“冀九香”的商标。九香鸡的制作技艺,是一代代传下来的,从曾祖父到他这儿,已经是第四代两百年了。

王瑞来的老家在海兴,离长芦盐场比较近。他的祖上就是用海盐腌制整鸡,腌的鸡肉很好吃。一来二去,他们家腌制的鸡出了名。就这样一代代口口相传,手把手地教,盐焗鸡的技艺就传承了下来。20多年前,王瑞来跟着父母来到沧州,一家人以制作盐焗鸡、扒鸡为生,经过一代代人的打拼,他们从路边小摊发展到现在在市区6家店的规模。

王瑞来说,要想鸡好吃,必须选用养殖500天以上的老鸡,还要有一丝不苟的制作工艺。盐焗鸡需要用海盐腌制9小时,才能下锅煮,要用老汤煮制,先大火煮1个小时,再小火慢炖2个小时。3个小时后,捞出沥干,晾凉,才可以配送出售。而扒鸡的制作工艺更加复杂,先是鸡身上抹上一层蜂蜜,再下锅油炸,炸至整只鸡色泽金黄才是最佳的火候,之后才是小火慢炖3个半小时,老汤浸泡6个小时。

技艺传承需要一代代人用心研磨。为了让鸡煮制的更入味,王瑞来练就了“翻锅”的绝活儿。一锅鸡100只,煮制过程中需要翻个,这叫“翻锅”。在日复一日的忙碌中,王瑞来“翻锅”的技艺越练越熟练,100只鸡一次成功。

“我认真做,顾客爱吃,这就是我的社会价值。”王瑞来的自豪溢于言表。

店址:运河区御河路人才市场西侧50米路北;运河区天成郡府小区商业街北头101铺



教你做 炸萝卜丸子

谢立英



初冬正是萝卜上市的季节。萝卜有多种吃法,近日,在家尝试做了一道油炸素萝卜丸子,家里人都喜欢吃。现把制作方法分享给大家,喜欢吃萝卜的朋友们可以试着做一做。

用料:

白萝卜、胡萝卜、鸡蛋、面粉、酵母粉、食用油、食盐、胡椒粉、葱花、鸡精。

制作方法:

第一步:首先,将洗好的白萝卜擦成丝,为了让炸出的丸子颜色更丰富一些,可再加入少许胡萝卜丝。然后,在萝卜丝中加入少量的盐,挤干水分备用。

第二步:盆中放入面粉,加适量的水、少许酵母粉,搅拌成糊状,发至2倍大。

第三步:萝卜丝里放入葱花、鸡精、胡椒粉、适量的盐,搅拌均匀,倒入发好的面粉中,再打入鸡蛋,搅拌均匀。

第四步:锅中放入食用油,开火烧至八成热,将挤好的丸子放入油锅,炸至金黄。因加入了酵母粉,这样做出的萝卜丸子松软可口,外酥里嫩,大人小孩都爱吃。

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐。联系电话:3155769

——编者



蒸大叔烫面饺

愿望年代记:烫面蒸饺馅料种类丰富,皮薄馅大,吃着很过瘾。最喜欢吃牛肉馅和三鲜馅的蒸饺,蘸上甜醋,咬上一口,满口留香。店里的粥和咸菜都是免费的。

地址:运河区荣盛兰亭苑小区北门西侧



憨祥饭店

军旅:这家小饭店虽然面积不大,但有几道特色菜很受食客欢迎。其中,牛肉藕夹是人们必点的一道菜,煎炸后的牛肉藕夹黄澄澄的,香脆可口,令人食而不忘。

地址:运河区北大院菜市场北头往东20米