

# 招合租

解放路市政府东 300 米繁华门市 90 平方米，  
(邮电小区) 纯一楼招合租，办公最好，非餐饮。  
联系人：马女士 16630784477

## “食刻”有礼

本期奖品：10 份小酥肉、10 份冰粉。奖品由成都瓜串提供。

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)



## 11月18日“食刻有礼”获奖名单

- |             |             |             |
|-------------|-------------|-------------|
| 136****6045 | 151****6286 | 158****1858 |
| 137****5947 | 132****8327 | 187****9885 |
| 150****1368 | 150****1558 | 187****3739 |
| 139****0178 | 166****9493 | 150****3415 |
| 158****8501 | 137****9261 | 138****9222 |

以上 15 位读者各获九香盐焗鸡、扒鸡店提供的盐焗鸡(扒鸡)一份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：运河区御河路老人市场西侧 50 米路北；运河区天成郡府小区商业街北头 101 铺。

### 嗨吃客

成都瓜串串：

# 把“成都味儿”搬到家门口

●本报记者 吕依霖 摄影报道



梁洁(左一)和贾东奇在做“冒菜”

崔英宝说自己是河北与四川大地的“混血”，一年往成都跑好几次，就喜欢那个又麻又辣鲜香四溢的美食之都。

“成都瓜串串”开业 4 年以来，用味道解了无数嫁来沧州的四川妹子的“思乡之苦”，也吸引了大批沧州本地的“铁粉儿”。有的食客每个周末都要来吃上一回，风雨无阻。

### “冒脑花”新鲜绵软

“冒菜”，是成都小吃的典型代表。“冒”其实是个动词，把菜放到锅里煮的过程就是“冒”。新鲜的食材在沸腾冒泡的汤锅中浮起来，沉下去，很快就能端上桌。

在“成都瓜串串”什么都可以拿来“冒一冒”，火锅粉、鸭肠、脑花、鸭血、小土豆、豆芽、鱼片、午餐肉……其中，“冒脑花”可是名副其实的“人气王”。

崔英宝和爱人梁洁当初

为了找新鲜的猪脑花供应商，跑了大半个沧州。好多人都劝两口子，用冷冻猪脑花也是一样，很多人没吃过，根本尝不出差别，何必呢。

“当然不行，这是砸自己招牌。”崔英宝说得斩钉截铁。

于是，每天清晨，软乎乎粉红色的新鲜猪脑花被送到店中，量都不大，每次只有十来个。

一个完整的猪脑花大约拳头那么大，表面沟壑弯曲，布满一层薄薄的血膜，吃之前一定要处理干净，这样才没有腥味。店里的师傅用牙签挑开血膜的一个口子，用手一点点撕下去，在两半猪脑花的中间还有类似虾线一样的“血线”，把这些挑出，才算处理干净。

吃脑花，要蘸干碟，粗海



小酥肉

椒面和花生碎是标配。轻轻夹起一块，伸到干碟中蘸一下，放入口中，又绵又软，一抿化开，口感类似骨髓，却比它更加细嫩香滑。红油在脑花的缝隙中流过，汤底咸香麻辣的滋味早已沁入白嫩的脑花，香脆的花生碎混杂在柔软之中，“脆”与“绵”的口感在齿间交织迭起，偶有香葱、香菜蹦出来，又添了一丝清爽。整个脑花，鲜、香、细、嫩、滑，吃到最后也尝不出一丝异味。

这碗脑花，不少食客都会争先预订。

### 小酥肉 金黄酥脆

小酥肉，是“成都瓜串串”的另一道招牌小吃。

“市面上有的小酥肉都是先买来半成品，自己过油炸一下就行了，我们的小酥肉，从选到炸，都是自己动手。”梁洁说。

将新鲜的里脊肉去掉白色筋膜，切成筷子粗、小拇指长的细条儿，用十三香等香料腌制，裹上鸡蛋淀粉糊，下油锅炸，在热油的作用下，食材和香料的味不断挥发出来，愈发诱人。

锅中的油一半是菜籽油，一半是色拉油。川菜一般都用菜籽油烹饪，有股特殊的香味，但考虑到沧州人吃不惯那个味道，又为了保证小吃的正宗，崔英宝便想出了这个折中的法子。

刚出锅的金黄小酥肉，撒上一层花椒面和孜然粉，香味扑鼻而来。

金黄的带一点焦香味儿的面糊酥酥脆脆，触齿即碎，内藏的里脊肉软嫩入味，一口一个，十分过瘾。温和的麻意袭来，舌头与嘴唇上一阵细碎的酥麻感，让人欲罢不能。

除却这些，崔英宝和梁洁也在不断更新自家的菜单。冷吃兔头、冷吃牛肉、烤全兔、冰粉、茴香小油条等，都是新添的美味，也获得了食客的广泛好评。

做菜中用到的菜籽油、花椒、海椒面、豆豉酱，都是从四川当地直接运过来的，最大程度保证了成都小吃的本色。“成都瓜串串”凭借正宗的“成都”味道，让众多食客“一往情深”。

店址：运河区永安南大道与曙光路交叉口东行 100 米路南

### 教你做

## 红糖糍粑

随缘



第一次吃红糖糍粑是在重庆一家小饭店。颜色鲜艳的炸糍粑，外面裹着红糖，表皮金黄酥脆，一口咬下去，口中满满的糯米香气，让人吃完还想吃。周末在家，跟着视频学做红糖糍粑，口感出乎意料的好。现将制作方法分享给大家。

#### 用料：

糯米、红糖块、白糖、黄豆粉、食用油。

#### 制作过程：

第一步：把糯米淘洗干净，提前浸泡 12 个小时，泡好后沥干水分，放在屉布上，放入蒸锅蒸 1 个小时备用。

第二步：趁热往糯米中加少许白糖，用擀面杖捣烂，然后放入器皿中。在器皿内抹上一层食用油，把糯米压实压平。

第三步：把器皿用保鲜膜包好放入冰箱冷藏，待糯米冷冻变硬后取出，切成长条形的糯米块。

第四步：把糯米块放入油锅煎炸，中小火炸至两面金黄，捞出沥油装盘。

第五步：红糖块加水熬煮成红糖浆，小火熬煮至起泡，最后大火收汁至浓稠。

第六步：将黄豆粉过筛，用炒锅小火炒熟盛出备用。

第七步：在出锅的糍粑上淋点红糖浆，再撒些黄豆粉装饰，酥脆甜糯的红糖糍粑就完成了。

欢迎读者推荐美食，也欢迎商家自荐。联系电话：3155769  
——编者

### 清真菜晟熏鸡

念旧：经常吃他家的熏鸡，熏鸡色泽鲜亮，轻轻一撕，里面的鸡肉软烂滑嫩，鲜香的味道窜入鼻腔，让人垂涎三尺。另外，他家的鱼豆腐、鹌鹑蛋、豆皮等都是经过鸡汤浸泡后熏制成的，口味浓郁，很受欢迎。

地址：运河区光荣路广电小区对面西行 50 米



### 回回唐记大鸭脖

愿望年代记：整鸭、鸭锁骨、鸭脖……店里的鸭货种类丰富，鸭肉细腻不柴，鲜香入味，再配上店里的素菜拼盘，吃着很过瘾。

地址：新华区维明路信访接待大厅对面

### 搜食尚

