



“食刻”有礼

本期奖品:套餐10份(两张馅饼+一个饺子+一碗小米粥)。奖品由清真张家馅饼提供。
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25日“食刻有礼”获奖名单

139****9201	151****0405
199****8123	136****1111
186****9536	187****8369
139****9556	152****8759
131****7009	133****0062

以上10位读者各获成都瓜串串提供的小酥肉+冰粉一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。
领取地址:运河区永安南大道与曙光路交叉口东行100米路南



皮薄馅大的张家馅饼

●本报记者 吕依霖 摄影报道



张建军在后厨烙饼

清晨六点,张家馅饼已经开了门,静静的小巷里溢满馅饼的香。

皮薄馅大 焦香流油

天色渐亮,沉寂一晚的街道苏醒,四方食客纷至沓来。
张家馅饼的老板张建军已经59岁,声音洪亮,行动利索,正在店里张罗着,揪面、烙饼,丝毫不费劲。后厨的一张案板宽宽敞敞,放着一块和好的面。张建军利落地扯下一块,在手掌中迅速翻转三两下,就做成了一个面剂子,再拿一把木勺挖出比蛋黄大一圈的橄榄菜肉馅,一边转手中的面,一边把肉馅仔仔细细地填进去。这馅多一分就会把面皮撑破,少一分做出的馅饼就不够饱满,做了这么多年,张



▲瓜肉馅饼
►韭菜素馅子

建军手上有数。

很快,装满肉馅的圆鼓鼓的面团在案板上排起“长队”,表面刷上一层清油,按压一下,变成小巧的面饼,便只待下锅了。

后厨有4口烙锅,一口锅能烙17张馅饼。

面饼被张建军轻巧地扔入锅中,六七分钟就好。

在这期间,烙饼的人也不能闲着,要给馅饼翻3次个儿,保证两面受热均匀,这样出锅的馅饼才喷香好吃。

肉馅在高温的作用下渗出晶莹的汁水,柔软的饼皮慢慢

慢膨胀,烙锅四周,热气与香味逐渐升腾。

刚出锅的馅饼,焦黄油。扎实的肉馅将柔软的饼皮撑破了一个小口子,肉馅中的油与汁水已经浸透焦黄色的饼皮,顾不得烫嘴,一手拿筷子,一手扶着馅饼,趁热咬一口,饼皮又软又香,混杂着翠绿的橄榄菜的肉饼扎实饱满,汁水丰盈。很快,一张馅饼下肚,嘴巴上、手指上还蹭着晶莹的油。再喝上一碗小米粥,胃里又温暖又舒服。

张家馅饼的种类简单,只有“瓜肉馅”和韭菜肉馅,“瓜肉馅”的“内容”随着季节变化有所调整,有时是大白瓜配牛肉,有时用的是橄榄菜。除去馅饼,还有韭菜素馅和茴香素馅两种馅子任食客选择。

没什么秘诀 一片诚心能尝出来

“做馅饼没什么秘诀,我用的也是最简单的东西,最家常的做法。”张建军告诉记者,只要实实在在地做,用的都是真材实料,过来吃的顾客就能尝出好吃,不需要多说。

从1992年开店至今,张家馅饼已经营业将近30年。不少老食客出门在外工作,总是惦记这一口。

有的食客急匆匆来店里买上几张馅饼带上车,把张家馅饼的滋味带到了北京、石家庄。总有人“鼓动”张建军:“什么时候去北京开分店?”张建军笑说自己没那个打算,先开好这家店就成。

如今,张建军的儿子已经接过了和馅的接力棒,小巷里的张家馅饼还能再开30年。

店址:运河区朝阳街
与御河路交叉口北行100米路西小巷内

欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐。联系电话:3155769

——编者

炸酱面



天气冷了,人们对肉和面食的渴望也越来越强烈。这时,一碗好吃的炸酱面绝对能解馋。众所周知,一碗炸酱面,醇厚浓郁的炸酱是灵魂。稠而不腻的酱汁和面条搅拌在一起,嗦一口面,嚼几下菜码,让人感觉心满意足。

用料:

五花肉、干黄酱、黄豆酱、甜面酱、黄酒、洋葱、香菜、葱、姜片、蒜、香叶、八角、花椒、冰糖。

制作方法:

- 1.把五花肉肥瘦分开,切成小丁。
- 2.肥肉丁洗净冷水下锅,锅中放入姜片、2片香叶、一小撮花椒粒,大火煮开。水开后,沥干肥肉丁的水分。
- 3.肥肉丁回锅,加一点冷水。中小火煮开,转小火慢慢熬出猪油。
- 4.把香菜、葱绿、洋葱丝、姜片、拍扁的蒜、泡过温水的八角香叶放入锅中,加猪油小火慢慢炸香,然后捞出,留葱油备用。
- 5.准备调酱汁。把甜面酱、黄豆酱、干黄酱按照1:1:1的比例倒入碗中,再分三次倒入黄酒,搅拌均匀。
- 6.把瘦肉丁下入葱油中大火慢慢煸。瘦肉煸至微焦,捞出备用。
- 7.将准备好的酱汁倒入锅中,中火烧开,转小火慢煸。煸出泡后,加冰糖和葱末,继续煸10分钟。然后加入煸好的肉丁、姜末和葱末,再小火煸半小时即可。
- 8.煮好面,备好菜码,再拌上热乎乎的炸酱,香喷喷的炸酱面就做好了。

姚老太烧饼

北极熊:第一次吃奥尔良鸡腿味的烧饼,感觉别有一番风味。鲜嫩的鸡肉夹在烧饼里,一口咬下去特别解馋。他家的烧饼外酥里嫩,口味众多,有黑椒牛肉饼、豆沙松饼、香菇火腿饼、油盐饼等。喜欢吃烧饼的小伙伴一定要尝一尝。

地址:运河区永济西路和浮阳北大道交叉路口西北角



清真马记元宵

冬日暖阳:他家的元宵是传统手工制作的,口味纯正,没有任何添加剂。黑芝麻、巧克力、豆沙……各种口味的元宵都有,软糯香甜,很好吃。

地址:运河区御河路北大院菜市场

