

“食刻”有礼

本期奖品:咖喱虾10份。奖品由泰赞音乐餐厅提供。

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)



150****1368
186****9536
136****6045
198****2355
151****6286

181****9299
183****2063
153****5817
131****1616
131****3015

132****8327
134****1228
151****5288
156****2792
180****3286

以上15位读者各获聚宝楼熏肉提供的熏猪头肉一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区宏宇城B区西门北侧20米

启事

本版欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐,不收取任何费用。
电话:3155769

嗨吃客

泰赞音乐餐厅:

辛香浓鲜“抓”舌头

●本报记者 吕依霖 摄影报道



朱晓飞在做咖喱蟹

上舌尖,激得味蕾瞬间醒来。这边酸辣余味未减,一股甘鲜的滋味又“翻身”而上,原来是嚼到了几根细嫩的海鲜菇与蟹贝菇。

这一道冬阴功汤喝下来,十分开胃。拿汤勺仔细一捞,锅底还沉着四只鲜甜饱满的大青虾。

厨师长朱晓飞做泰国菜已经12年了,他解释说,“冬阴功”是泰语音译过来的,“冬阴”指酸辣,“功”指的是虾。

汤中的南姜、香茅、柠檬叶、芫茜,都是从泰国当地空运过来的新鲜香料。“不是当地的,做不出来这个味道。”朱晓飞说。

与朋友顿生好奇,想要闻闻这些东西。朱晓飞很快到后厨端来一小碟。南姜初闻略辛辣,而后柔和;香茅和柠檬叶均有柠檬的清香,柠檬叶又多了一点木头味儿。

金黄浓郁的咖喱蟹

试过汤,再尝一道咖喱蟹。

炖煮几分钟即可。一个大圆盘中盛两只梭子蟹,旁边配有几片面包,可蘸着咖喱汁吃。

揭开蟹壳,底下的蟹腿周身裹满黄咖喱汁,连带着蟹黄蟹肉,十分诱人。咔嚓一咬,一大块蟹黄掉入口中,雪白的蟹肉露了出来,丝丝缕缕,格外肥美。咖喱中还有一股浓重的奶味,又拿面包片蘸了酱汁来吃,松软咸香,更加惊艳。

原以为这股奶香来自奶油,朱晓飞解密说,咖喱中混入了一种浓度很高的椰浆,奶香味就来自这种椰浆,同样也是从泰国空运过来的。

除了咖喱蟹,店中还有咖喱虾、咖喱牛腩,味道香浓。

香茅烤鸡色如琥珀,表皮晶亮,肉质细嫩,入口有淡淡柠檬香,也是店中受欢迎的菜品之一。

前面几道菜尽是酸辣、浓香系列,得需清爽的滋味中和,以青木瓜沙律收尾最合适。

生脆的青木瓜斜切成细丝,加入小米辣、味露、柠檬汁以及一种橙黄色的椰糖汁,拌匀即可。原本青木瓜没什么滋味,只有一股清香,加入调料后酸辣清爽,不涩口。

边吃边与老板王伟仙聊天。原来她喜欢旅游,逮住空闲,就天南海北四处游玩,每到一地,吃是头等大事。吃来吃去,泰国菜最合她的胃口,于是便找厨师,租地方,换了十几个厨师团队后,才开了这家泰式餐厅,带来了这异国的辛香浓鲜。

店址:运河区御河路金鼎大厦B座19层

心血来潮,跟朋友去了一家泰式餐厅,名叫“泰赞”。

餐厅开在19楼,视野开阔,老板王伟仙十分热情,当即推荐了几道招牌菜。

上菜速度很快。泰国菜颜色明艳,看得人食欲大增:冬阴功汤红亮,咖喱蟹金黄,香茅烤鸡色如琥珀,青木瓜白中透翠……每一个菜品都凸显出东南亚的热带风情。吃时也觉得泰国菜十分有“个性”,辛香浓鲜,味道直“抓”人舌头。

熬3小时的冬阴功汤

桌上这锅冬阴功汤熬了3个小时,由鸡汤做底。汤色红亮,表面浮着几片翠绿的芫茜



香茅烤鸡

咖喱蟹

和柠檬叶。

一入口,柠檬与圣女果织就的酸味与南姜、香茅和秘制冬阴功酱混合而成的辣意冲

满籽满黄的梭子蟹清晨送到餐厅,每只由厨师剥成四大块,先送至油锅中炸至金黄,再移到浓郁的黄咖喱汁中

爱辣屋咕嚕鱼



北极熊:龙利鱼有多种口味,香、香辣、番茄、咖喱、菠萝等,用石锅炖煮,鱼肉细嫩入味。石锅端上来,里面的汤汁咕嘟咕嘟冒着泡,看着就很有食欲。浓浓的汤汁浇在米饭上,很下饭。

地址:运河区光荣路上海广场4号楼80铺



大碗板面

冬日暖阳:他家的板面很实惠,宽面条口感筋道,越吃越香。碗里还有不少配菜,青菜、豆皮、肉沫和鸡蛋,荤素搭配很丰富。

地址:运河区解放路颐和文园小区底商

搜食尚