



“食刻”有礼

本期奖品：六角星披萨 10份。奖品由叁月花厨提供。

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)



12月23日“食刻有礼”获奖名单

187****1004	131****2101	131****6088	139****7969
159****2811	187****1142	186****7948	155****9013
157****6099	138****9968	199****2684	151****7147
139****8461	156****8609	166****0877	153****1729
139****8386	153****4500	186****9095	153****3192

以上20位读者各获火神妙钙奶汤圆提供的普通钙奶什锦混合汤圆一份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：运河区光荣路与浮阳南大道交叉路口东行300米路南

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

叁月花厨：

食与花为伴

●本报记者 吕依霖 摄影报道



厨师正专心做酱汁

把鹅肝在盐、面粉、白胡椒粉中裹一下，小火煎1分钟，翻面，煎至两面金黄、油脂溢出时，盛出放在一小片煎过的面包上。调红酒汁，红酒加糖，小火慢熬至粘稠，呈暗红色半透明。加牛骨高汤，调味后均匀淋在鹅肝上，挖一勺苹果泥摆在一旁，上桌。

煎过的鹅肝油脂丰腴，入口丝滑细腻，一抿，香味醇厚。初次尝试的人，可能稍嫌腻，切一块面包，加一点苹果泥，一同吃，酸甜适口。细腻的苹果泥竟也值得说一说，清清爽爽，拿来苹果派一定十分精彩。

一边吃一边忍不住问：“怎样的鹅肝算顶级好吃？”

厨师不爱讲话，用后脑勺答：“越贵越好。”言简意赅。

六角星披萨 芝士浓郁用料足

又问厨师，还有什么拿手菜？

筒。六角星披萨是海鲜口味，用料丰富，取材也随性一些。店中当天什么东西最新鲜，就被厨师拿来料理。

贻贝、青口贝、虾仁、鱿鱼，覆一层芝士碎，一层红青黄的甜椒碎末，撒胡椒面与盐，简单又好吃。切一块，拿起“卷筒”来吃，筒皮托住丰富的馅料与汁水，芝士拉丝，面饼柔韧，好吃到舔手指。

问及制作过程，这才知道，原来西餐中的饼皮、面包都是低温发酵。制作披萨的面团，是放在冰箱冷藏室内发酵12个小时得来的，温度太高或面团发得太过，就会不成样子。

另有海鲜饭，用海鲜汁煨熟，咸香可口，粒粒分明，覆一层大虾，诚意十足；香草烤鸡，24小时腌制入味，鸡肉细嫩，迷迭香与百里香堆在周围，清香扑鼻。

一餐毕，临走时徐蕊叮嘱：“等院里的牡丹和绣球花开了，再来。”欣然答应。

走出餐厅门，院内虽枝干萧疏，但也能想象来年春季的姹紫嫣红。



红薯脆片

蓝天

冬天是吃红薯的季节，热乎乎的红薯吃进肚里，滋味别提有多美了。在家里红薯多是和米饭一起蒸着吃，其实红薯的吃法还是挺多的。周末，在家做了一款追剧小零食——红薯脆片，现在它可是一款网红零食呢。

用料：

红薯、低筋面粉、盐、白糖、食用油、黑芝麻。

制作方法：

第一步：把红薯洗干净，放入锅里蒸熟。

第二步：把蒸熟的红薯去皮，放入碗中，用勺子压成红薯泥。

第三步：往红薯泥中加入白糖和盐，再加入食用油、低筋面粉和黑芝麻，揉成偏软的面团。

第四步：在案板上撒些面粉，将面团移至案板搓成细长条，分成大小均匀的面剂子，然后把面剂子搓圆。

第五步：双面加热蛋卷锅，锅面上刷层食用油。

第六步：把面团放入锅中，盖上锅盖压紧，10秒钟翻面，烙至微焦色即可。

第七步：将烙好的面团取出后，借助擀面杖快速定型3秒钟。这样，弯曲的红薯脆片就做好了，吃不完的要及时密封保存哦。

叁月花厨在小路尽头，晚上沿灯光找过去，一路越来越静。过了拱门，转眼见小院，豁然开朗，满院低矮的草木正入眠。

推门进去，先嗅出植物味道。高举细长枝叶直至屋顶的百合竹在一排桌椅后舒展，滴水莲向四周散作绿伞，巨大的蒲葵在一角自成姿态。每桌摆着的多头玫瑰微微垂头，娇憨可爱。草木间隐约有食物香气，拉椅子坐下，可以自在地放空心境。

红酒鹅肝 细腻丰腴

店中布置都是老板徐蕊



香草烤鸡

自己的心思。食与花，格外相衬。

厨师正在后厨专心煎鹅肝。

“披萨。”

上桌的披萨形状有点意思，中间是一个碗口大的圆形，四周卷成6个角，像小卷



红酒鹅肝

六角星披萨

店址：运河区御河路理亭山文创园内

留块烤肉

冬日暖阳：刚进店，一股浓浓的烤肉味扑面而来。店里有烤鸭、烤鸡、烤五花肉等，其中卖得最火的要数烤五花肉的。烤五花肉表皮呈金黄色，外酥里嫩，越嚼越香。

地址：运河区幸福街颐和文园小区底商



楠楠家汇光私厨卤味

愿望年代记：他家每天五点半出摊，卤味都是新鲜食材制作的，味道咸淡适中。最喜欢吃他家的鹌鹑蛋和鸡肝，鹌鹑蛋脆嫩中带点甜，鸡肝绵软顺滑。

地址：运河区万泰丽景东区西门