

“食刻”有礼

12月30日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品：15份双人套餐。奖品由赖棒棒重庆小面提供。

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****9132
136****6045
199****8123
139****6826
132****8327

151****9094
139****8146
155****5138
132****0088
137****4918

以上10位读者各获叁月花厨提供的六角星披萨一份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：运河区御河路理享山文创园内

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

赖棒棒重庆小面出新品啦！

干溜小面：溜滑弹香

●本报记者 吕依霖 摄影报道



老板刘英正在准备干溜小面

富。鹅黄的粒粒豌豆与水嫩青葱铺在面上，乳白色花生碎散落至间隙，酱红色大块牛肉、皱起的肥肠堆起小丘，褐色肉酱淋在四周，诱人的红油将一堆颜色收敛至碗底。单凭一眼，就可以担起“主打新品”的分量。

翻起深埋在碗底的面条，因浇头实在，需用点劲儿。拿筷子搅拌几下，雪白的面条挂满浅褐色的酱汁，绵软的豌豆混在缝隙中。一大口吃下，微麻微辣，面条细滑劲道，尝出有些猪油，香的不行。大块牛肉，约有一指肚厚，软烂入味，十分香嫩。

再试试碗中的重头戏——卤肥肠。肥肠做好吃不太容易，若处理不干净，只一丝异味便能让人食欲全无。夹一块细嚼，肠内包裹的一团肥油及汁水顿时在口中爆出，肠衣柔软弹牙，只听得“嘎吱嘎吱”。用舌头去吸，用牙齿去嚼，只有一个香字，再尝不出其他。

单单处理肥肠，刘英就需要耗上大半天功夫。白中透粉的肥肠需斩成小臂那么长，泡至清水中，一

条条拿起，套在水龙头口处，反复冲洗。清水流过，肠衣几乎透明，内部一清二楚。反复冲洗几次，再将肥肠全部翻面，用面粉轻轻揉搓，最后再放至清水盆中清洗干净。这套程序下来，肥肠才能拿去卤。

因面结缘 味道不将就

干溜小面的“干溜”是重庆的叫法，意思是少放些汤，让碗中的调料严严实实地裹在面上。

刘英一边说，一边回忆起当时开店的景象。

本是安徽人的刘英和爱人因单位门口的麻辣凉面渐渐熟络，不久后，安徽女孩便嫁至沧州。

夫妻两人都爱麻辣味，还都爱琢磨吃，年轻时三天两头往重庆跑。一来二去，便生出一家重庆小面的想法。

“重庆的麻椒、辣椒更香更浓，就连榨菜粒也要重庆那边的市场发货。”对于味道，刘英有自己的坚持，一碗面中任何细小的味道都非常重要，如果这差一点，那将就一些，最后的味道必然大打折扣。为此，店中几乎所有的调料都来自潮湿温暖的重庆。

赖棒棒重庆小面开了将近十年，刘英和爱人也走过了三十载。重庆小面的麻辣滋味，正像生活中的一桩桩大事，不断滋养着夫妻二人与一方食客。

店址：运河区曙光路
颐和家庭底商39号

赖棒棒重庆小面推出了新品——干溜小面。朋友极力推荐：“一定要去尝尝。”

干溜小面 溜滑弹香

一路顶着冷风找店门。门头朴素，进去坐定，老板刘英绑着围裙快步迎了上来：“能不能吃辣？”

“正常好了。”

很快，老板亲自端上一白瓷大海碗，碗中颜色与内容丰



干溜小面



肥肠面

教你做

黄焖鸡米饭

乐多



黄焖鸡和米饭真是绝配，百吃不厌，家里的大人小孩都喜欢吃。黄焖鸡的做法并不复杂，它的精髓就在一个“焖”字上。只要酱料安排妥当，接下来交给时间就好。

用料：

鸡腿肉、香菇、土豆、青椒、姜、冰糖、海鲜酱、鲍鱼汁、蚝油、生抽、老抽、料酒、十三香、盐。

制作方法：

第一步：把香菇洗干净，用温水泡发开。

第二步：土豆切滚刀块，青椒切片，鸡肉切成小块，姜切片。

第三步：把泡发好的香菇捞出，挤干水分切成片，泡香菇的水留着备用。

第四步：准备料汁。碗中加入海鲜酱、鲍鱼汁、蚝油、生抽、老抽、料酒、十三香、盐调匀。

第五步：起锅热油，把土豆炒至表面微焦，盛出待用。

第六步：锅中放入冰糖，小火炒出糖色。然后放入鸡肉翻炒至裹上糖色，再放入姜片。

第七步：往锅中加入香菇、泡发香菇的水和调好的料汁，加盖小火焖15分钟左右。

第八步：打开锅盖，放入土豆块翻炒均匀，再加盖焖10分钟左右。

第九步：最后，加入青椒，翻炒至断生即可出锅。

搜 食尚



一碗猪脚饭

北极熊：店里有肉卷饭、猪肘饭和猪脚饭。我吃的这一碗是猪脚饭，肉质肥而不腻，越嚼越香。碗里还有老坛酸菜、千页豆腐和土豆丝，荤素搭配，滋味更胜。

地址：新华区东方世纪城西区



宏城小吃

念旧：他家的早餐种类齐全，价格实惠，有小馄饨、油条、丸子汤、烧饼、小米粥等。特别喜欢吃他家的油酥烧饼，香酥松软。咬一口刚出锅的烧饼，再来一碗热乎乎的馄饨，浑身舒坦。

地址：黄河西路宏宇·亚龙湾小区底商