

“食刻”有礼

本期奖品：10张价值58元的美食品尝券。奖品由新疆阿布拉餐厅提供。

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）



1月13日“食刻有礼”获奖名单

150****9132
166****0877
186****9536
139****0765
199****1153

139****0178
151****6658
139****2271
131****2820
134****3062

以上10位读者各获清真三哥烫面饺提供的牛肉大葱烫面饺一份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：运河区解放桥东河沿

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

吃客

新疆阿布拉餐厅：

红柳烤串的肉香和烤馕的焦香

●本报记者 吕依霖 摄影报道



阿布拉正在烤羊肉串

与老板阿布拉约好去吃一顿新疆菜。

在餐厅门口下车，眼里的内容瞬间丰富起来。

窄长的桌子上，摆起了如圆盘大的烤馕。烤馕在阳光下泛着好看的金黄色，让人感觉极有食欲。馕上一圈圈针孔组成的印花密密麻麻，一粒粒芝麻清晰可见。一旁的馕坑边上，烤馕师傅正在工作，双手伸进高温馕坑内也丝毫不含糊。四周空气因高温已经可以流动，馕的焦香味扑面而来。

走进餐厅，巨大的浮雕吊顶直压下来，墙壁上，红木与金色印花壁纸相得益彰，烘托出一种异域风情。

红柳烤串 鲜嫩多汁

阿布拉招呼伙计上菜，转头说着：“一定要先尝尝红柳

烤串和这里的超级大羊肉串。”

很快，一个烤盘端了过来，香味飘了一路。

红柳烤串有小臂那么长，红柳树枝穿肉，透着粗犷。羊肉焦黄中又带一种浅浅的姜黄色，孜然香与肉香扑鼻。大口咬下一块，肥瘦皆有。瘦肉鲜嫩多汁，触齿即断，丝毫不柴；肥肉表面烤得极酥脆，大口嚼之，晶莹的肥肉挣破焦香脆皮在唇齿间爆开。孜然与辣椒的咸香味充分融合，渗透到每一块羊肉里，再混杂一种奇异的木香，好吃至极。

吃罢，红柳枝上一丝肉不剩，闻了闻树枝与手，有股清香味儿。

超级大羊肉串穿在铁杆子上，看样子足足有半米，肉块更大，汁水更丰富些。

搭配刚出坑的烤馕吃，肉香之上又叠一层面的焦香，酥脆与鲜嫩的口感层层叠叠，味蕾十分满足。



手抓饭

大盘鸡

阿布拉讲，烤串用到的孜然，都是从新疆运过来的，味道更香，颗粒也更大。

手抓饭 油亮喷香

手抓饭盛在盘子里。餐盘

也是特意从新疆运过来的，五彩斑斓。

煮至软糯的胡萝卜夹杂在晶莹油亮的米粒中，小块羊腿肉堆成尖，四周点缀着产量极少的黑黑亮亮的和田葡萄干。

挖一勺，每一粒米饭都裹满了胡麻油的香。胡萝卜香甜可口，羊腿肉柔嫩肥美，葡萄干肉厚又酸甜，与米饭共食，别有一番滋味。

吃完手抓饭，必配一碗醇厚的酸奶，清爽解腻。

“手抓饭是新疆人婚礼上必备的美食。”阿布拉边吃边讲。

桌上的大盘鸡与孜然羊肉同样味道浓郁，份量很足。

一口接一口，只恨自己胃不够大。

一餐饭很快吃到尾声。

喝掉几杯乌苏啤酒，牵过妻子的手，跳一曲热情的“麦西来普”，阿布拉感觉自己仍是在新疆。

店址：运河区晴川路与浮阳南大道交叉路口北行200米路东

教你做

清蒸鲈鱼

乐多



最初不喜欢吃鱼，因为吐刺很麻烦。后来，妈妈做了一次鲈鱼，从此就爱上了。鲈鱼只有一条刺，根本不用担心会卡到。如今，清蒸鲈鱼成了我的拿手菜，简单易做，肉嫩鲜香，喜欢吃鱼的小伙伴们快来试试吧！

用料：

鲈鱼、料酒、葱、姜、食盐、蒸鱼豉油、食用油。

制作方法：

第一步：把鲈鱼清洗干净，去除表面的鳞片 and 腹部黑膜。

第二步：把鲈鱼表面切花刀，倒入料酒，放葱、姜，撒上盐，腌制20分钟左右。

第三步：把腌制好的鲈鱼放入蒸锅中，蒸15分钟左右。

第四步：把蒸好的鲈鱼端出来，把盘子里的汤水倒掉，把葱、姜捡出来。

第五步：在蒸好的鲈鱼上放新切的葱、姜丝和少许的蒸鱼豉油。

第六步：起锅烧油，油热后，浇到葱姜上，激发出香味。这样，清蒸鲈鱼就做好了。

搜 食尚

小二油泼面

冬日暖阳：小二油泼面是我经常光顾的一家面馆，油泼面、臊子面、肉夹馍……店里面食种类丰富，充满西北风情。我最喜欢吃他家的羊汤扯面，汤鲜味美，吃完浑身舒坦。

地址：运河区解放西路华元·一世界1号楼底商101铺

无名小厨

阳光：第一次光顾这家店，便被菜品迷住了。店里的家常菜色香味俱全，强烈推荐红烧茄子，色泽红润，茄子绵软，咸淡适中，配上大米饭，一不小心就吃撑了。

地址：运河区御河路星耀城103铺

