

# 张记老糊饼 把粗粮做出零食的味道



从市区赵庄西街经过,一股诱人的清香会把您深深吸引。这就是老石磨创新粗粮店里的张记老糊饼。

糊饼本来是以前过苦日子赖以糊口的食物,劳动人民用自己的勤劳智慧,把粗粮本不爽口的食材做出香甜的味道。老糊饼已有500多年的历史,老一辈人就经常念叨:不求大肉顿顿有,但求老糊饼常入口。

今年60多岁的张庆华,4年前就琢磨着怎样才能传承糊饼,他改良做法,用机械制作成老糊饼。他根据小时候的记忆,在老石磨的基础上进行创新,经过无数次的实验改进,终于研制成功。

张记老糊饼选用本地地上等玉米面粉为主料,

用老石磨细致打磨,经200公斤的压力及300℃的高温压制而成。

张记老糊饼因无任何添加剂,口感清纯有余香,一经上市就受到市民的追捧。

张庆华不断创新,如今已调出芝麻、红枣、花生等不同口味的老糊饼。如果您品尝到张记老糊饼,就会被其表面金黄不焦、口感清脆香甜所深深吸引,那种余味久久不能让人忘怀。

在沧州,怎能不品尝一下张记老糊饼?吃一口,就能让香脆美味停留在舌尖。想品尝的读者朋友,赶快来沧州日报社·名优特产品展销中心购买吧。

咨询电话:15132731602、18931777908

## ★本周产品推荐★

诠释鲜嫩 全家共享

### 来点内蒙古羊肉过年吃



自沧州日报社·名优特产品展销中心启动“我在草原有只羊”项目以来,首批订购的读者已品尝到味道独特的内蒙古羊肉,大家给予一致好评。

市民张先生说,内蒙古羊肉很鲜很嫩,肉香十分纯正,他做了手抓饭,孩子非常爱吃,也得到了家人的夸赞。

小吴吃到内蒙古羊肉的第一感觉,就是肉里有很浓郁的奶香味,吃起来味道是甜的,也是香的。“这是不掺杂任何调味料的的味道,真是越吃越过瘾。”

内蒙古有天然的草场,其中锡林郭勒草原是中国四大无污染原生态草原之一。这里羊肉鲜美是因为羊没有人工喂养,食用的都是零污染的野菜和中成药,喝的都是天然泉水,吃饱了都在草原溜达,为此,锡林郭勒羊也俗称“溜达羊”。

沧州日报社·名优特产品展销中心启动的“我在草原有只羊”项目,是与锡林郭勒盟草原蒙羊畜牧业有限责任公司合作的。这款内蒙古羊肉,肉源精选生长

在纯净天然、无污染的锡林郭勒盟的羊,180天成长期,吃矮草、沙葱,喝清水水长大;肉类的营养成分高,营养丰富,肉质鲜嫩口感好,无膻味,富含钙、铁等多种矿物质和人体所需的营养,是人们日常生活之佳品。

目前,这款味道鲜美的内蒙古羊肉正在订购中,市民朋友如果想吃这种正宗的内蒙古羊肉,可拨打电话在沧州日报社·名优特产品展销中心预订。

产品种类有高中档礼品盒、高档冷鲜肉、小包装分割肉、优质冷冻冻肉及各类副产品等。

天气寒冷,你还在等什么?快把正宗内蒙古羊肉品尝起来吧。

**销售价格:**羊腿(前腿、后腿)100元/公斤、腿包肉(瘦肉)275元/卷(2.5公斤)、羊杂28元/盒(0.5公斤)、羊排100元/公斤、羊肉片100元/公斤、羊脖子72元/公斤、羊肠50元/公斤、肚包肉90元/公斤。

订购电话:15132731602、18931777908

## 朱记扣碗:保持传统 推陈出新



老席,俗称八大碗儿,是民间待客的一种特色菜。朱铁刚是盐山县朱记扣碗第五代传人,他承祖上百年手工艺,探索创新,开店已有20余年。

朱铁刚在祖上传统八大碗的基础上,推陈出新,将扣碗发展到30多个品种。最经典的“八大碗”有:白肉扣碗、红肉扣碗、鹅脖扣碗、卷煎扣碗、松肉扣碗、藕夹扣碗、丸子扣碗(分红白两种)。

朱铁刚以鸡肉、猪肉、蔬菜、鸡蛋、面粉为原料,垫以豆腐、粉皮等与花椒、八角、桂皮等十几种作料相配,经20余道工序,制作各种花型料子,再经过煎、炸、蒸、煮等多道工序,分别做成风味不同的扣碗。

作为省级非物质文化遗产,朱记扣碗名声远扬,在我市餐饮业中独享盛名。

咨询电话:15132731602、18931777908

## 我在草原有只羊

**虾酱**

售价:20元/桶

**虾皮**

售价:20元/罐(4两)

**金丝皇菊**

售价:28元/瓶

**崔氏麻酱**

售价:12元/瓶

**窝头面**

售价:16元/袋

**桑叶茶**

售价:35元/提

**小磨香油**

售价:90元/箱

**朱记扣碗**

售价:220元/箱

**极品枣花蜜**

售价:60元/瓶

**报德老酒**

售价:298元/坛