

出售九成新二手木地板
15元每平米起价。联系电话：13011425499

“食刻”有礼

本期奖品：10份油泼面。奖品由零贰玖油泼面提供。

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)



1月27日“食刻有礼”获奖名单

139****2026	137****5947
151****7025	186****3616
131****9865	183****2063
133****3929	186****9365
199****0768	156****2792

以上10位读者各获南皮阿杜土鸡提供的阿杜土鸡一只。
店址：南皮县光明中路与东兴南大街交叉路口东北角

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



零贰玖油泼面：

3根一大碗 面宽如腰带

●本报记者 吕依霖 摄影报道



众多面食中，油泼面独具特色，不仅色香味俱全，还要再加一个诱人的“声”，算是油泼面的灵魂。

硕大的面碗中，红灿灿的辣椒被浇上滚烫的热菜籽油，“噼里啪啦”，碗里顿时滋滋作响，各种滋味被热油激发出来，香味四溢，不停地撩拨着食客的胃。

3根做成一碗面 多种味道交融

豆芽、青菜等配料铺陈开来，辣椒油鲜亮好看，面条宽如腰带，毫不含蓄。

吃时，将铺在碗底的调味汁翻上来，趁热搅拌均匀，雪白柔软的面条挂满油泼辣子，周身变成诱人的黄色。调味汁遇到滚烫的热油，香味更容易被激发出来。

挑起面条送入口中，牙齿轻触面条，面又薄又柔软，丝毫不硬，但又韧性十足。在热油的加持下，面条更加滑爽，油泼辣子辣而不燥，反倒柔和。香醋酸甜解腻，细尝有姜、蒜，几种味道在口腔中交融得恰到好处。在油泼辣子的作用下，普普通通的豆芽、略显寡淡的青菜竟也如此好吃。

面碗很大，大约有两拃那么深，埋头只顾猛吃，远远看过去，像是一颗头完全扎入碗中，有些滑稽。风卷残云一般，一大碗面瞬间被吃光。

吃完面，走进后厨，师傅正在扯面。师傅灵巧地扯、拉、上下翻动。“砰砰”几声，面条碰到操作台上几次，一条长约1米的雪白面条便可以下锅了。

“3根面就是一大碗，基本就能吃饱，对于一些饭量大的人，我们可以另加面条。”老板



香辣诱人的油泼面

田立辉说。

用料讲究 一天卖出1000根

好奇油泼面中最关键的一步——“油泼”。

在后厨，有一桶恒温的油，始终保持在80℃左右。油

泼辣子的油温是关键，油温太高，辣椒会焦糊，吃起来发苦，油温太低，没法“逼出”辣椒的香味。

“烧好油后，可以扔进一小段葱叶，如果葱叶变黄，那油温便恰到好处，如果变黑或者变化不大，则需要看情况调整油温。”师傅在一旁解释。

“滋啦”一声，热油浇在辣椒面上，顿时油花四溅，辣椒在高温的作用下迅速释放香气，成为油泼面的“点睛之笔”。

田立辉告诉记者，油泼面是店中人气最高的面食，生意好的时候，一天大约能卖出1000根面条。另外，自家做面用到的所有调料，都是从陕西运来的，包括面条也是新鲜的半成品，最大限度地保证了陕



油泼面又宽又长

西的滋味。

除却油泼面，店里还有岐山臊子面、肉夹馍等正宗的陕西小吃。等过些日子，店里还会陆续上新。

店址：运河区海河路吾悦广场4楼



教你做 蜂蜜柠檬烤鸡翅

蓝天



鸡翅不管怎么做都好吃，红烧、油炸、清炖……做法不同，口感也不一样。过年研究菜谱，跟着视频学做蜂蜜柠檬烤鸡翅，酸酸甜甜，清香不腻。现把制作方法分享给大家。

用料：

鸡翅、柠檬、红烧酱油、蜂蜜、黑胡椒粉、蚝油、姜片、食用盐、保鲜密封袋。

制作方法：

第一步：鸡翅洗净，用厨房纸吸干水分。

第二步：把鸡翅正反两面各划两刀，方便入味。

第三步：找一个干净没有水的容器，放入鸡翅、蜂蜜、蚝油、黑胡椒粉、红烧酱油、姜片、食用盐。

第四步：然后，往容器里挤半个柠檬，让柠檬汁融入其中。抓匀鸡翅，放进密封袋里，放冰箱里至少腌1小时。

第五步：烤箱预热200℃，把鸡翅摆进烤盘中，去掉姜片，淋上袋子里剩的酱汁。每个鸡翅上放一片柠檬，200℃烤35分钟即可。这样，蜂蜜柠檬烤鸡翅便做好了。



盐山老席

军旅：“八大碗”是逢年过节的必备佳肴，寓意着团圆，吉祥如意。这家店的“八大碗”经济实惠，味道纯正，口感鲜美，倍受食客的喜爱。

地址：运河区御河路北大院菜市场



鸭爪爪特色火锅

愿望年代记：吃惯了火锅鸡和干锅虾，不如换换口味尝尝下鸭爪、鸭翅的干锅和火锅。店里的菜品都是自助的，蘸料种类丰富。鸭爪、鸭翅越嚼越香，吃完干锅还可以涮菜，味道好极了。

地址：运河区开元南大道天成明月洲东区西门南20米

