

“食刻”有礼

本期奖品:10份火锅鸡。奖品由沧香源川味火锅鸡提供。

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)



2月8日“食刻有礼”获奖名单

158****8987	139****0099
185****6020	137****0298
159****9188	187****7654
131****7182	186****7948
132****3267	199****8123

以上10位读者各获零贰玖油泼面提供的油泼面一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区海河路吾悦广场4楼

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

沧香源川味火锅鸡:

麻辣鲜香 川味十足

●本报记者 李思思 摄影报道



刘翠芝用心炒每一锅鸡

蕾。突然发觉,在醋蒜料汁里滚过一遭的鸡肉,别有一番味道。

火锅鸡好吃,离不开食材的严格把控。每天上午10点和下午4点,配送的新鲜鸡肉准时到店,一天下来,刘翠芝差不多要炖100斤鸡。整鸡都是土鸡,肉质紧实,年轻人喜欢吃。除此之外,还有老人小孩喜欢吃的腿翅,肉质细腻软烂。

一锅一炖,一锅一出,保证了火锅鸡的新鲜。灶台旁放着一个计时器,精准地把握鸡肉焖炖的时间。根据顾客的口味,刘翠芝会适时调整辣椒的用量以及咸淡程度,真正做到了“私人订制”。这也是这么多

炒动作看似随意,讲究的是个巧劲儿。这是日复一日、一锅锅重复操作中锻炼出的手艺。

“我家的火锅鸡没有多余的添加剂,用的就是传统的几样调料,食盐、姜、白糖、味精、辣椒……”刘翠芝说,火锅鸡要想做的好吃,关键在于爆炒,把调料炒香,让鸡肉充分融入其中。

坚守老味道 以味服人

店里的小白板上写着为数不多的几道凉菜,小葱拌豆腐、拍黄瓜、拌三丝、皮蛋豆腐等。小凉菜看似家常,口感却



香辣诱人的火锅鸡



爽口的小凉菜

中午还未到饭点,就有客人陆续进店点餐。“老规矩,一锅腿翅带走。”“好嘞!”刘翠芝热情地回应着,转身利落地进了后厨。鲜鸡剁块,铁锅炒料,高压锅焖炖……她有条不紊地忙碌了起来。

今年41岁的刘翠芝,做火锅鸡已有20余载。沧香源川味火锅鸡是她的心血和事业。

刘翠芝告诉记者,她从小就喜欢做饭,小时候家里是父亲掌勺,那时她就喜欢围在灶台旁看父亲做饭,闻着饭菜的香味,心情格外愉悦。长大后,她和叔叔学做火锅鸡,还接管了这家店,不知不觉,一晃便过了20多年。

麻辣鲜香 一锅一炖

中午时分,店里热闹了起来,喧嚷嚷,坐满了客人。

古雅的铜锅端上桌,打开火,很快锅里开始滋滋作响,逐渐沸腾起来。鸡肉在锅里“咕嘟咕嘟”地炖着,满满一锅,香气弥漫,让人食欲大增,忍不住便动了筷子。

入口,鸡肉滑嫩鲜香,又有嚼头儿,麻辣的滋味随之在口中蔓延,让味蕾顷刻间兴奋起来,川味十足。赶紧蘸上醋蒜料汁,酸酸甜甜,中和了口中的麻辣,安抚下躁动的味

年以来,小店从北环搬到城南,还有许多老顾客纷至而来的原因。

做好一锅鸡 爆炒是关键

回想起做火锅鸡的经历,刘翠芝忍不住笑了。印象最深刻的一次,就是她初次爆炒火锅鸡时,由于店里太忙,一着急开大火,把调料炒糊了。

爆炒很考验厨师的手艺,最难把握的就是火候。把调料炒香,放入鲜鸡肉,一次次翻炒,让鸡肉裹上红艳油亮的外衣,与调料充分融合,激发出鸡肉本身的香味。刘翠芝的翻

丝毫不含糊,甚至有些惊艳。

吃完麻辣火锅鸡,再吃一口皮蛋豆腐,滑嫩爽口,舌尖的麻辣感瞬间消失,取而代之的是一种清凉。这几种小凉菜可以说是火锅鸡的最佳“搭档”,清爽解腻,带给味蕾不同的享受。

从火锅鸡到小凉菜,小店以味服人,每一处都离不开刘翠芝的良苦用心。聊到今后的打算,刘翠芝说,对于火锅鸡,她始于兴趣,终于坚守,要把老味道传承下去。

店址:运河区西环小区东门

教你做

豆乳布丁

蓝天



这两年豆乳逐渐流行起来,豆乳火锅、豆乳盒子、豆乳奶茶等。吃点甜食会让人心情愉悦,前几天在家做了豆乳布丁,细腻的豆乳加上香浓的黄豆粉,绵软香滑,吃一口便停不下来。

用料:

黄豆50克、牛奶100毫升、白糖35克、黄豆粉适量、吉利丁片10克、玉米淀粉5克。

制作过程:

第一步:黄豆提前浸泡4小时以上,放入破壁机,加入白糖和300毫升的水打成香浓的豆浆。

第二步:把打好的豆浆放入锅中,开小火,然后加入牛奶100毫升、玉米淀粉5克搅拌均匀,煮开后撇去浮沫。

第三步:提前把吉利丁片用冷水泡软。待豆浆煮开撇去浮沫后,捞出泡好的吉利丁片放进豆浆里,搅拌均匀直至吉利丁片完全融化为止,再倒出过筛。过筛后的豆乳口感更加细腻。

第四步:把豆乳舀入布丁碗中,放入冰箱冷藏至完全凝固。

第五步:取出凝固好的布丁倒扣脱模,再均匀撒上黄豆粉,好吃的甜品豆乳布丁就做好啦。

搜食尚



李记呼噜呼噜胡辣汤

愿望年代记:天气寒冷,来碗热乎乎的胡辣汤,碗里有花生、木耳、黄花菜和面筋,胡椒粉的香辛微辣融入其中,再配上一角葱油饼,驱寒又饱腹。

地址:运河区浮阳南大道与黄河西路交叉路口西行500米路南



政民家韩国料理

北极熊:炸酱面是他家的明星菜品,光滑软嫩又有嚼劲,炸酱的味道浓郁,甜中微微带点咸,里面有肉丁、土豆丁,还配有解腻的黄萝卜片,特别好吃。

地址:沧县兴业路兴业公园对面