

“食刻”有礼

本期奖品:10份羊肉烧麦。奖品由西北腾羊脖火锅提供。

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15日“食刻有礼”获奖名单

189****8568
156****6199
166****0877
199****2684
199****8123

133****3758
133****3312
180****0261
153****1729
151****2636

以上10位读者各获沧源川味火锅鸡提供的火锅鸡一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。
领取地址:运河区西环小区东门

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

西北腾羊脖火锅:

汤清澈,肉鲜美,吸髓也不错

●本报记者 吕依霖 摄影报道



吃羊脖火锅要先喝汤

羊肉火锅不甚稀奇,羊脖子切片拿来涮锅,倒是不太常见。好奇心驱使,一定要上门“领教”一番。

推开门,一股刚煮熟的新鲜羊肉味儿扑面而来,全身立即被一股热气包围。

老板池博照和陈兴喻正在店中等待。池博照是内蒙古包头人,陈兴喻则是地道道的沧州人,两人是认识多年的朋友。几年前,陈兴喻去包头谈生意,吃到当地的羊肉,念念不忘。

“这是咱们内蒙古的习惯,吃肉要配奶茶。”池博照举起茶壶,将奶茶倒进盛好炒米的小碗里。喝一口,奶茶是咸的,有一股浓重的奶香味。炒米焦香酥脆,浸泡在醇厚的奶茶中,嚼起来“嘎吱嘎吱”的,好喝极了。

一小碗奶茶下肚,“重头戏”——羊脖火锅端上了桌。



羊脖火锅



羊肉烧麦

羊脖肥瘦相宜 骨髓绵软香甜

煮好的羊脖肉、羊棒骨、羊脊骨满满当当地堆在锅中,锅底汤色清亮,浮着大枣、枸杞。池博照拿来小碗,淋上葱花、香菜,利索地盛上一勺汤,说道:“一定要先喝这个!”

汤色十分清澈,几乎看不到油花,尝一口,鲜美无比。

终于轮到了吃肉。羊脖肉大约有巴掌大,圆圆一片,很薄,肥瘦相间,纹理细腻,羊脖中间有一点骨头。不一会儿,清汤开始翻滚,肉香扑鼻,十分撩人。

夹起一片羊脖肉尝尝,肥肉部分像是吸食果冻,很柔软,一吸便进入口中,而瘦肉每条缝隙内都吸满汤汁,肉质细嫩不柴。羊肉非但不腥,还有一丝奶香和中药香。

仰头将整片羊脖肉塞入口中,用手捏住中间的骨头,稍稍用力,便能撕开,羊骨轻而易举地被剔除。如此一片一片,比吃羊肉卷更过瘾。

池博照告诉记者,羊脖火锅用的羊,都是“吃青草、饮山泉”的内蒙古苏尼特羊,也是中国地理标志产品,肉质自然不用多说。

除却吃肉,吸髓也不能错过。挑出一根羊棒骨,插进塑料管,用力一吸,骨髓便送至齿间,舌头一抿,绵软香甜。吃到尽兴时,嘴角手边早已“油光锃亮”。

羊肉烧麦 包进大颗肉丁

羊肉烧麦也令人叫绝。

后厨师傅正在为烧麦准备肉馅。切出的羊肉丁大约指甲盖那么大,加入调味料,与大葱搅拌均匀,再将肉馅裹入烧麦皮内,包好后放笼屉上蒸熟。每个烧麦大约鸡蛋大小,收口的褶子如同一朵花。

刚出锅的羊肉烧麦,皮薄接近透明。拿筷子轻轻夹起一个,另一只手急忙拿勺来托住,轻轻一咬,肉汁流淌,立刻灌满小勺,羊肉丁紧实好吃。在烧麦破口处,倒入几滴醋,一口吞下,只有一个“香”字。

池博照说,之前有位内蒙古的小伙子来店里吃饭,只要一屉羊肉烧麦。吃完后,当即打包了7份。

店里的肚包肉、羊肉肠也颇受食客的欢迎。西北腾羊脖火锅刚开店不到4个月,但已有了不少回头客。

店址:运河区九河西路塞纳左岸小区底商

教你做

素炒芹菜

念旧



春节期间,给家人做了一道素炒芹菜。鸡蛋、木耳和芹菜搭配在一起,清新爽口,备受家人的喜爱。现将制作方法分享给大家。

用料:

芹菜、胡萝卜、木耳、鸡蛋、葱花、大蒜、食用盐、植物油、生抽、蚝油。

制作过程:

第一步:芹菜去根去叶,洗净后切成小段,胡萝卜切成条备用。

第二步:锅中倒入水,水开后把芹菜和胡萝卜下锅焯水,焯至半熟后即可捞出。

第三步:把提前泡好的木耳下锅焯水,焯好后放入冷水中过一遍,捞出备用。

第四步:碗中打入鸡蛋,搅拌均匀。葱、蒜切成末备用。

第五步:起锅烧油,放入鸡蛋液,炒熟后出锅备用。

第六步:起锅烧油,放入葱、蒜末爆香。炒香后放入芹菜、胡萝卜、木耳,用大火翻炒均匀。炒1分钟后,锅中放入炒熟的鸡蛋,再加入适量的食用盐、生抽、蚝油继续翻炒,炒熟后即可出锅。



根旺老菜馆

北极熊:锅塌牛肉、宫保鸡丁、爆三样……这些菜价格亲民,味道惊艳。尤其是这道炸溜松花,炸过的松花蛋配上黄瓜,再用醋溜,清新爽口。

地址:新华区清池大道与解放东路交叉口南200米



小亮东北烤冷面

冬日暖阳:吃惯了平常的烤冷面,偶然尝了尝改良版的烤冷面,味道也不错。烤冷面里添加了海苔肉松,松软中伴着海苔的酥脆,别有一番滋味。

地址:运河区新华路颐和新世界商业街A2173商铺

搜食尚