

“食刻”有礼

本期奖品:20份金汤拉面。奖品由尚味金汤拉面提供。

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)



2月22日“食刻有礼”获奖名单

150****1368	139****8675
137****5947	135****8341
158****5106	139****0077
136****4321	153****3192
182****1718	138****6780

以上10位读者各获西北腾羊腩火锅提供的羊肉烧麦一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区九河西路塞纳左岸小区底商

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

尚味金汤拉面:

牛肉鲜香 面有嚼头儿

●本报记者 李思思 摄影报道



拉面师傅李永强正在揉面

清晨5点半,整个城市还处于沉睡中,尚味金汤拉面店已经开门了,里面隐隐传来锅碗碰撞的声音。铁锅里盛满了牛肉汤,咕嘟咕嘟冒着热气,香味飘散到店里的每个角落,勾醒了人们肚里的馋虫。

牛肉鲜香 口感恰到好处

“老板,来碗拉面加牛肉。”眨眼的工夫,师傅就把面拉好了,在锅中煮个几十秒,搭上店里秘制的酱牛肉,撒上

香菜,一碗色泽金黄的拉面就上桌了。

大块的牛肉盖在面上,看着就惹人馋,迫不及待地夹起一块尝尝,牛肉的口感恰到好处,不难以咀嚼,也不至于软烂,唇齿间尽是牛肉的鲜香。

问牛肉为啥这么香?“没别的,就真材实料。”老板杨和昌爽朗地说道。

每天早晨,杨和昌都去菜市场选肉。牛肉要足够新鲜,肥瘦相宜,这样酱出来才好吃,还有嚼头儿。时间长了,摊主们都跟商量好似的,把最好

的食材留给他。

说话间,小店里陆陆续续坐满了人。“别看开店才两年,回头客可真不少。”杨和昌说,有的客人几乎是每天来吃一碗。

牛骨熬汤 12小时

有人喜欢第一口嗦面,有人喜欢第一口喝汤,拉面的重头戏在于汤。

拉面师傅李永强有着20多年的拉面经验,他说要想面做的好吃,除了面要拉得筋道,汤也要熬得有味。熬汤不要怕费工夫,熬得时间太短,鲜味出不来。把牛骨和鲜牛肉

放入锅中熬12个小时,待骨髓熬出,汤微黄发亮便熬好了。

熬好的汤,色泽通透,浇在面上香气扑鼻。面条的清香和汤的肉香融为一体,让人食欲大增,吃完面忍不住把汤也喝个干净。

熬汤的锅旁放有一个小桶,里面盛有汤料。草果、肉蔻、香叶、胡椒、花椒、干姜……一碗拉面需要放20多种调料。

开店伊始到现在,李永强多次调整熬汤的配料,只为让拉面更符合沧州人的口味。

多样面食受欢迎

除了金汤拉面,店里还有不少面食也很有特色,像黑椒牛肉炒面、西北牛肉拌面、牛杂面等。

黑椒牛肉炒面吃出了西餐的感觉。黑胡椒和牛肉混合出来的味道别具风味,炒出来的面条筋道爽滑。

西北牛肉拌面也是大多数人喜欢点的,微黄泛白的面条上,堆满了菜码和酱牛肉丁,搅拌均匀,每根面条都沾上酱汁,口感柔滑咸香。

满满一大碗的牛杂面,吃起来很过瘾。牛杂处理得很干净,没有任何膻味,软烂柔嫩,回味醇厚。吃完牛杂,再喝几口鲜香浓郁的金汤,浑身舒坦。

每天清晨,来碗金汤拉面,暖心又暖胃。带着这份舒坦,美好的一天开始了。

店址:新华区交通北大道华阳大厦底商



黑椒牛肉炒面



金汤拉面



酱烧腐竹

随缘

春天气候干燥,气温变化大,这个时候适宜吃一些清淡养生的菜。最近在家做了道酱烧腐竹,味道咸香浓郁,口感绵软,很下饭。现将制作方法分享给大家。

用料:

干腐竹150克,豆瓣酱20克,鲜蔬粉适量,黄瓜1根,食用油20克。

制作过程:

第一步:提前用温水把腐竹泡开,然后挤干水分,洗净后切成5厘米的小段备用。

第二步:锅中放入食用油,油烧至七八成热后放入腐竹爆炒。

第三步:豆瓣酱中放入少量的清水,调和后把酱汁倒入锅中,继续翻炒腐竹。

第四步:翻炒的过程中,加点鲜蔬粉提鲜。

第五步:炒至酱汁变浓稠,腐竹被均匀得裹满酱汁,即可出锅食用。

搜食尚

民窑小馆东北菜

愿望年代记:他家的锅包肉酸甜酥脆,火候掌握得特别好。尖椒肥肠处理得很干净,越嚼越香。晾衣大饼又薄又脆,还有浓郁的奶香味。喜欢吃东北菜的朋友可以尝一尝。

地址:运河区浮阳南大道世纪金苑小区东门



傻二烧鸡

常青:这家店的烧鸡口味纯正,香而不腻,肉质熟烂而不失嚼劲,备受食客喜爱。

地址:新华区解放东路12号