

报眉广告
139 307 58 496

高价回收 空调、家具、办公用品、铝合金门窗、废铁、饭店用品，一切库存物品。
电话：13931754568

“食刻”有礼

本期奖品：10份小面。奖品由嘿！安逸小吃店提供。
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)



3月8日“食刻有礼”获奖名单

199****2684	139****0099
186****7948	137****0298
159****9188	187****7654
131****7182	152****8868
132****3267	135****5262

以上10位读者各获小葱伴豆腐提供的肉片烧豆腐一份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。
领取地址：运河区万大家具城东门对面

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



嘿！安逸：

小店无声 美味留客

●本报记者 杜丽 摄影报道



正宗麻辣小面



许坤琦正在煮面



改良版麻辣小面

在运河区水月寺大街北头路西，有一家名叫“嘿！安逸”的小店。小店门头朴素，蓝白相间的招牌赏心悦目。进店有点安静，里面干干净净，桌上放着“需要服务”的牌子，并配有温馨提示：本餐厅工作人员包括一些听力、智力等特殊障碍人士……

这是沧州市特殊教育学校为孩子们开设的一家实践小店。店里的主打是面，有麻辣小面、刀削面、酸辣粉、米粉等，当然，也卖孩子们做的面包和糕点。

一碗面 两种做法

麻辣小面是店里的招牌，分改良版和正宗两种，口味依客人而定。桌上放着热气腾腾的两碗面，一碗是改良版的麻辣小面，一碗是正宗的麻辣小面，一碗是学生做的，一碗是老师做的。

现场的教学就这样开始了，记者“一饱口福”。

先尝尝改良版的麻辣小面，6元一碗，绝对的良心价了。

硕大的一碗面，内容丰富，有炸酱、豌豆、白菜、香葱等。拌匀，尽量让每一根面条都裹上酱料，开吃。

裹满酱料的面条软硬适中，入口有微微的辣意，炸酱咸香，豌豆绵软，白菜软烂，面汤鲜香。大口吃面，再喝口鲜汤，真的适合我这种肠胃脆弱的人呢。

同样的价位，正宗的麻辣小面看起来汤少面多，色泽也更加鲜亮。面条入口，麻辣鲜香一齐冲击着味蕾，舌尖的麻辣感强烈，炸酱的内容也更加丰富，多了肉沫和红油，豌豆酥脆清香，吃起来带着声音。面条筋道有弹性。

杨老师是重庆人，做得一手好面，教学认真有耐心。他告诉记者，正宗的麻辣小面讲究的就是麻辣鲜香，红油熬制的汤料浓香麻辣，豌豆

都是泡发后油炸的，酥脆好吃。而沧州人有的吃不了那么麻辣的口味，所以他们便做了改良。

特殊的服务员

店里孩子们轮流值班，今天值班的是张宇和许坤琦。

锅内的水沸腾着，许坤琦利索地下面。面在水中翻滚，几个起伏后面条浮了上来，2、3秒迅速捞出，放入箅篱内，再加入蔬菜在水中上下筛过几次，捞出盛入碗中。依次放入炸酱、豌豆等，浇上汤料，一碗麻辣小面就出锅了。

双手端到桌前，许坤琦面带微笑，利索地说：“您的面好了。”

杨老师的教学伴着烟火气。做面和服务的过程，就是教学的过程，哪个环节有瑕疵，他都会指出来进行改进。

沧州市特殊教育学校副校长刘红艳告诉记者，开这家小店，就是为了给孩子们提供一个实践的地方，在他们走上工作岗位之前可以通过这个小窗口认识社会。“我们培养的学生，送到用人单位后，反馈回来都说他们在服务方面还是缺少实践经验。后来学校就想着，给孩子们创造更多实践的机会，这样送出去的孩子就会更加优秀。”让学校欣慰的是，用人单位反馈回来的信息显示，在店里实习过的孩子，服务水平、操作能力都大大增强了。

中午时分，有人来吃面，张宇和许坤琦忙碌起来，一个前台，一个后厨……

这样一家小店，承载着希望，守护着孩子们的未来。他们用心做面的样子，安静而美好！

店址：运河区水月寺大街北头路西



夏日缤纷水果茶

蓝天



炎炎夏日，喝杯酸甜爽口的水果茶，简直不要太舒服。今天给大家分享这款清凉爽口的缤纷水果茶，在家做可以放许多水果，比外面卖的好喝。

用料：

红茶包、柠檬、百香果、荔枝、樱桃、圣女果、蓝莓、小青橘、凤梨、猕猴桃、蜂蜜。

制作过程：

第一步：把准备好的各种水果洗净切好。柠檬和橙子用盐搓洗干净再切片，百香果切开挖出果肉，柠檬、青橘要去核。

第二步：烧一壶水，倒入茶壶中晾5分钟。

第三步：把红茶包放入茶壶中泡5分钟，然后把泡好的茶包取出。

第四步：待泡好的红茶晾至温热，依次放入橙子、柠檬片、猕猴桃、凤梨块、百香果肉、青橘、樱桃、圣女果、蓝莓和荔枝。

第五步：根据自己的口味，往水果茶中放适量的蜂蜜或者糖浆搅匀。

第六步：盖好盖子泡5分钟。喜欢喝冰的，可以放冰箱冷藏一会儿或者加冰块。这样夏日缤纷水果茶就做好了，小伙伴们赶紧动手试试吧。



江南酥铺

谢立英：经常光顾这家酥铺，他家的糕点品种齐全，现做现卖。尤其喜欢吃他家的老婆饼，有红豆、绿豆两种口味，酥松的口感，外皮金黄诱人，内馅软糯香甜，非常好吃。

地址：运河区新华西路颐和装饰城西50米



一鸣都尉顽味炒鸡

愿望年代记：店里主打的是特色炒鸡，之前在山东青州吃过，没想到沧州也有了。炒鸡肉质紧实，味道鲜香，再配上各种蔬菜炖煮，十分下饭。

地址：运河区永安南大道吾悦广场四楼