

## “食刻”有礼

## 5月31日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品：**10份经典原味提拉米苏**。奖品由零·烘焙提供。

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)



199****0768	182****8429
136****6045	138****2945
150****1368	137****8851
188****5563	151****5591
188****0288	155****4276

以上10位读者各获嘿！安逸小吃店提供的小面一份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：运河区水月寺大街北头路西

## 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 食客

零·烘焙：

# 好看好吃 回味悠长

●本报记者 李思思 摄影报道



小丽正在打包杨枝甘露蛋糕

炎炎夏日，行走在运河边的绿荫下，心里多了一丝清凉。从新华桥沿运河东侧向北，是一排别具一格的小店，蜂巢探案馆门前的一辆小绿车格外引人注目，小车旁排着长长的队伍。

走近看，原来是一辆蛋糕车。简单的一辆电动三轮车，被摊主小丽布置得格外温馨，缠满车顶的星星灯和小熊玩偶，无一不透露着小丽的少女心。干净的玻璃橱窗里，放着一块块精致的蛋糕，十分诱人。

### 软糯细腻 精致诱人

小丽手中一刻不停，有条不紊地把顾客所选的蛋糕从

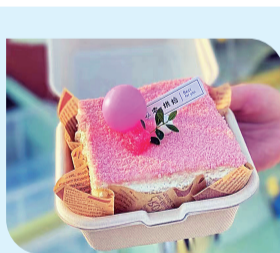
托盘中取出，再放入精心准备的包装盒里。其中，卖的最火爆的要数莓果提拉米苏和杨枝甘露蛋糕了，眼睁睁地看着这两款蛋糕瞬间被卖空。



经典原味提拉米苏



玫瑰蜜瓜提拉米苏



乌龙蜜桃

莓果提拉米苏口味酸酸甜甜，果酱是由草莓、蓝莓、树莓三种水果熬制而成的。蛋糕上点缀着一层草莓块和蓝莓，颜值瞬间提高了不少，新鲜的

玻璃橱窗里各式各样的蛋糕吸引了小丽的目光，也是从那时起，小丽的心中便有了一个蛋糕梦，长大后，顺理成章地迷上了蛋糕，一做便是7年。

专业与热爱的结合，让小丽的蛋糕也愈发精致，蛋糕上的每一处细节，都显示出小丽的细腻用心。榴芒蛋糕上黄色的圆球是芒果啫喱，口感Q

弹；乌龙蜜桃上的白色珍珠是一枚糖果，亮晶晶的；玫瑰蜜瓜提拉米苏，绿色的蜜瓜上放有三朵洋甘菊，更显夏日的清新。

### “开一家属于我们的蛋糕店”

“蛋糕车的主意是妹妹想出来的，没想到效果不错。”小丽说，去年11月，妹妹晓瑞在网络平台上看到有人在漂亮的小推车里卖奶茶，橘色的灯光给寒冷的夜晚带来了一丝暖意，很美。于是，姐妹俩一合计，便萌发出布置一辆蛋糕车的想法。随着季节的变换，蛋糕车的颜色、装饰也在变化，从冬天的小粉到夏天的小绿，卖蛋糕的同时，姐妹俩心中也多了一份惬意。

做蛋糕是一件辛苦事，从早晨7点到下午4点，小丽忙着熬馅料做蛋糕，常常累得小

## 教你做

### 白菜肉龙

齐颖



肉龙是一种北方的特色面食。将发好的面擀成饼，再在上面抹上一层肉馅，卷起来上锅蒸熟，那味道简直绝了。

#### 用料：

面粉350克，酵母粉3克，白糖15克，水200克，圆白菜250克，肉馅500克，鸡蛋1个，葱姜末少许，生抽、老抽、料酒、蚝油、十三香、食盐、鸡精、香油适量。

#### 制作过程：

第一步：在面粉里加入酵母和白糖，倒入水充分搅拌，揉成光滑的面团。

第二步：肉馅里按照顺序依次放入适量的生抽、老抽、水、葱姜末、料酒、蚝油、十三香、食盐、鸡精、香油，朝一个方向搅拌。再打入鸡蛋，搅拌至黏稠。圆白菜切成小丁，放入肉馅里搅拌均匀。

第三步：面团擀成长方形薄片，取调好的馅，均匀地铺在面片上，从面片的一头卷起，边缘封口。

第四步：将卷好的肉龙放在蒸屉上醒发15分钟，开水上汽后蒸20分钟，关火5分钟开盖，切段即可食用。

联系电话(同微信)：  
17731711739

### 东更道点心行

随缘：推荐这家好吃的甜品店，店里的麻薯口味正宗。奶香提子麻薯是他家的招牌，酥脆香甜，一口咬下去，外酥里嫩有嚼劲，越吃越上瘾。草莓爆浆麻薯，草莓味道浓郁，酸酸甜甜。

地址：运河区永安南大道吾悦广场1楼



### 老八珍熟食

念旧：经常买他家的熟食，有酱牛肉、酱牛筋、熏肉、烤鸭等，品种齐全。喜欢吃他家的酱牛筋，咸淡适中，口味正宗。

地址：运河区水月寺大街

## 搜 食尚