

## “食刻”有礼

本期奖品:10份双人套餐(臊子面一碗+其它面任选一碗)。奖品由樊记常顺面馆提供。

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)



## 6月28日“食刻有礼”获奖名单

150****1368	139****5200
199****8123	155****3628
193****4804	139****2612
153****1729	150****1128
150****0208	136****8606

以上10位读者各获不二灶王提供的铁锅炖一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区荣盛购物广场四楼

## 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



樊记常顺面馆:

# 面筋道 肉鲜香

●本报记者 李思思 摄影报道



董可飞拉面手法娴熟

中午12点,正是“樊记常顺面馆”最忙碌的时候,店里香气弥漫,食客埋头大吃。顾客进门一声吆喝,后厨大锅里热汤滚沸,很快,一大碗面被端上了桌。

一碗丰富的臊子面勾起了肚里的馋虫,忍不住便动了筷子,迅速将碗里的面拌匀,让每一根面条都享受到酱汁与红油的滋润。吃一口,面条筋道,肉味鲜香,辣椒香而不辣,丰富的味觉享受,让人回味无穷。

## 臊子面 香而不辣,筋道好吃

“要还原地道的陕西味儿,臊子是灵魂。”店主董可飞说,臊子面是他家的特色,他做臊子的手艺是和一位陕西师傅学的。

将肥瘦相间的猪肉切丁,然后冷水下锅,待水烧开后焯

两分钟,捞出后加入秘制酱料翻炒,再放入铁锅中加醋炖半小时。这期间,最难掌握的就是翻炒的火候,看似容易实则需要技巧,就连什么时候调整火候,也是有讲究的,稍不留神,臊子的口感就会大打折扣。

一碗面好吃,工夫都在细节上,臊子做的好,面也要筋道。拉面是门技术活,董可飞干了十多年了,手上功夫灵活轻巧。面团在他手中就像艺术品,一抻一拉之间逐渐舒展,反复几次,粗细均匀的面条从手中垂下,长而不断。

迅速将面条甩进锅里,在水花的浸润下,煮个几十秒便好。然后过凉水,捞到碗里,再放上自制的臊子、丰富的菜码以及辣椒红油,一碗臊子面便做好了。臊子面香而不辣,面条筋道,臊子鲜香,不知不觉一碗面下肚,余味不禁让人叫绝。



臊子面



鲜香的臊子



牛肉拉面

店里的面还有很多种。刀削面浇上精心制作的卤子,一碗白花花的面便收获了多重味道;牛肉拉面筋道顺滑,牛骨汤醇厚浓郁,加点辣椒,喝的人脑门儿直冒汗;全卤面,配菜十分讲究,满满的家常味道;西红柿鸡蛋炒面,西红柿和鸡蛋混合出来的味道很经典,炒出来的面条筋道爽滑,吃起来很过瘾。

取餐台旁边摆着的一锅小卤味也是食客们必点的,卤蛋和豆皮最受大家喜欢。吸满卤汁的豆皮,软软弹弹,咸香入味,配面条正合适。一碗面、一块豆皮、一个卤蛋,是店里最常见的搭配。

## 位置变了 味道不变

结婚后,董可飞和妻子开了这家“樊记常顺面馆”,一晃13年了。这期间虽然换过两间店址,但老顾客总能想方设法找上门来,说特别想吃这一口。

董可飞人实在,不善表达,只知道勤勤肯肯做面,他用不变的味道回馈着每位食客的夸赞和信赖。

卤子和牛骨汤都是当天熬制的,面粉、大大小小的调味品,董可飞都仔细把关,质量不行的,味道差点的,一定要换。正是这份做面的精心与真诚,让“樊记常顺面馆”不声不响地收获了食客们的认可。

店址:运河区浮阳南大道万润悦港城西北侧



## 教你做 苦瓜炒鸡蛋

谢立英



天气炎热容易上火,这时吃点苦瓜可以清热消暑、滋肝明目。苦瓜与鸡蛋炒在一起,既可减少苦涩的味道,还可以补充蛋白质,美味又爽口。喜欢吃苦瓜的朋友们可以尝试一下。

### 用料:

苦瓜、小红辣椒、葱、鸡蛋、盐、香油、食用油。

### 制作过程:

第一步:把苦瓜洗干净,去瓤切条。小红辣椒切成小段和葱花放一起备用。在碗中打入鸡蛋,放少许食盐,用筷子搅拌均匀。

第二步:起锅加入清水,放少许食盐。水烧开后,倒入苦瓜,焯水后拔凉。

第三步:起锅烧油,油热后倒入鸡蛋翻炒,备用。

第四步:锅内倒入少许的食用油,接着倒入葱花和小红辣椒爆香,然后倒入苦瓜,开小火翻炒。

第五步:锅中加适量的盐,再倒入鸡蛋一起翻炒均匀。最后淋入少许香油,出锅装盘,即可食用。



## 一品鲜烤鱼

随缘:炎炎夏日撸串必不可少。夜晚和几位好友围坐在烧烤店,点份小龙虾,再加上羊肉串、牛肉串、鱼豆腐、金针菇等一系列小串,喝口啤酒,吃口串,就一个字“爽”!

地址:运河区华元·一世界东南侧



## 董小生码子粉

北极熊:三鲜粉、啤酒鸭粉、牛腩粉、小炒猪肝粉……各种各样的粉满足了你的胃。配料丰富,汤鲜味美,再搭配上小咸菜和大饼,简直太过瘾了。

地址:新华区欣怡小区13-20号

