

# “食刻”有礼

## 7月5日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份老味香肠。奖品由五七香肠提供。

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)



- |             |             |
|-------------|-------------|
| 189****8368 | 137****1788 |
| 133****6325 | 153****3192 |
| 150****1368 | 139****9971 |
| 139****2612 | 131****7550 |
| 150****1128 | 138****9267 |

以上10位读者各获樊记常顺面馆提供的双人套餐一份(臊子面一碗+其它面任选一碗)。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区浮阳南大道万润悦港城西北侧

### 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



## 五七香肠:

# 经典老味 肉香浓郁

●本报记者 杜丽 摄影报道



新鲜出炉的五七香肠

老沧州人惊喜地发现,多年不见的五七香肠重出江湖啦!

在运河区富强市场南门对过,有一家金锣冷鲜肉批销中心,那里还是五七香肠的销售点。每天一大早,王英杰准时把新鲜出炉的香肠拿到柜台上,不出一个小时,100公斤香肠就会被抢购一空,大多数时候,来晚的只能空手而归。

五七香肠始于1978年,是一代沧州人记忆中的美味。

### 经典老味 纯手工灌制

每天凌晨4点,王英杰就开始忙碌了。和馅、灌装、煮

肠、熏制……纯手工灌制的香肠,每一步都需要用心和经验的加持。

热气腾腾中,熏制好的香肠出炉了。肉香弥漫,色泽鲜艳,王英杰露出满意的神情。

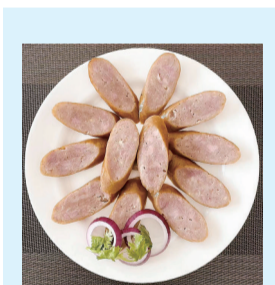
肉香浓郁,外皮焦黄,掰开能看到大块的肉块和肉粒;口感软而不柴,带着一口Q弹的筋道,除了肉香和调料的香气,没有其他的味道;这便是五七香肠的“调性”。

五七香肠用料讲究,新鲜的冷鲜肉、纯绿豆淀粉、猪小肠肠衣,差一点都做出原来的口感。肉的部位选择也很有特色。“要选偏瘦的后腿肉,带

一点点脂肪,这样做出来的肠子才会香而不腻。”王英杰说,猪肉去皮、去筋后绞馅,绞馅后还要静置一段时间,让馅料充分醒发,便于之后吸收调料,在腌制的过程中更加入味。

“包括煮制,也要特别掌握好火候、时间、温度。”五七香肠除了肉香,还讲究熏香的独到之处。出锅的香肠回凉之后,立刻被架到炉内进行熏制,“用糖和果木熏制,增加色泽,提升味道。”

而五七香肠好吃的另一个“秘诀”,就是20多种温火炖煮、加工研磨而成的调味料。“花椒、大料、肉桂、白芷、桂皮……咱们的老味香肠除了天然调味料,没有任何添加剂和防腐剂,这也



五七香肠



冷鲜肉做馅

是每天不敢多做的的原因,保质期太短。”王英杰说,他们每天就做100公斤左右,主要走批发。

### 朋友的话 让他重拾父辈手艺

王英杰的记忆中,香肠是小时候的无限美味。那时放学回家,偷偷掰一块香肠,大饼一卷,一会儿就吃个肚饱溜圆。那时,他的父亲王忠发做的一手好香肠,在原小南门附近的马场街开店,生意红火。后来搬到了现在的运河区五七新村附近,所以取名五七香肠。鼎盛时期,五七肉店占地好几十亩,不但生产香肠,还建有淀粉厂和养殖场,有工人三百多人。

王英杰做香肠的手艺,就是和父亲王忠发学的。

后来,王忠发身体不好,香肠的生产也受到了影响,到了王英杰这一代,都嫌做香肠辛苦,就放下了这门手艺。不过,想吃香肠的时候,他们都会自己灌制,还会分一些给亲朋好友。

每次,朋友们吃了他们送的香肠,都会念叨:什么时候再买点啊,想那个老味道了。父亲的身体每况愈下,而朋友们的念想,也让王英杰意识到了老手艺的珍贵,于是,去年下半年,他重新拾起了父亲的老手艺,又做起了香肠。

虽然很辛苦,但朋友们都说好吃,老沧州人大老远地跑来买,王英杰觉得,这份辛苦值得。

店址:运河区富强市场南门对过金锣冷鲜肉批销中心



## 教你做 冰镇话梅小番茄

齐颖



夏日炎炎,总想喝些凉的来消暑,让燥热的心平静下来。前几天,在家做了一款冰镇话梅小番茄,冰冰凉凉,酸酸甜甜,饭后吃解腻,天热吃消暑。制作过程简单易学,感兴趣的朋友们快来试试吧!

### 用料:

小番茄800克、雪碧两罐、话梅100克、冰糖200克。

### 制作过程:

第一步:用开水烫小番茄两分钟,捞出后过凉,将小番茄去皮。

第二步:锅内依次放入冰糖、话梅,再倒入雪碧,小火煮至冰糖化开。

第三步:把小番茄和煮好的话梅及汤汁全都倒进容器里放凉。

第四步:放入冰箱冷藏两个小时后即可食用。这样,酸酸甜甜的冰镇话梅小番茄便做好啦。



## 齐齐哈尔车轱辘烤肉

随缘:他家的烤肉肉质鲜嫩,味道纯正。牛筋条、五花肉、鸡排肉,这几样都是必点的。点了一个两人餐,满满一桌,吃得很过瘾。

地址:运河区广场街恒顺世纪中心底商



## 美食代烘焙坊

花谢美未谢:蛋糕入口软绵,奶油香甜不腻,上面点缀的五颜六色的水果很新鲜,让人垂涎欲滴。款式多种多样,一不小心便挑花了眼。

地址:孟村穆斯林大厦院内

