

## “食刻”有礼

## 7月19日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份双人火锅套餐。奖品由鲜牛记牛肉火锅提供。

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)



- |             |             |
|-------------|-------------|
| 158****0116 | 138****0511 |
| 150****1368 | 151****2444 |
| 186****9536 | 151****5445 |
| 138****8873 | 151****9458 |
| 150****0243 | 187****9885 |

以上10位读者各获湘味食府提供的酸豆角肉沫一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区御河路天成郡府天街西区

## 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



## 鲜牛记牛肉火锅:

# 本色本味,涮8秒即食

●本报记者 李思思 摄影报道



杨正宇正在切新鲜的牛肉

地结合了瘦肉的鲜和肥肉的甜。

牛嫩肉是整头牛的精瘦部位,几乎看不到油脂,却意外的新鲜不柴。下锅稍微涮至变色,就可以捞起开吃,入口即化。浓浓的牛肉香味在唇齿间蔓延,满足了味蕾的享受。

潮汕牛肉丸是店里的精品之作,绝对不容错过。牛肉丸的肉质精选自牛后腿肉,制作过程长达3个多小时。将牛后腿肉打成精细的肉泥,再加入秘制的调料,放进锅里煮

沸。肉质紧致又不失Q弹,咬一口还会爆汁,夸张地讲,用来打乒乓球都不成问题。

深受食客们追捧的还有全牛宴,按照牛肉的不同部位分割,将食材最精华的部分集于一身,给食客不同的享受,每一味均有独特的口感。想要吃掉一头牛,点它就够了。

### 三浸三晾 过秒即捞

吃法讲究是鲜牛记的一大特色,也是区别于别家火锅的独特之处。待锅底沸腾后,开小火,保持小沸状态开始涮肉。否则火候太大,牛肉外层秒熟,里面还有血水。

夹少量的肉,放在漏勺里,下水用筷子将肉打散,漏勺微微离开水面,沥一沥,再进入汤里煮,重复3次,眼见牛肉血色褪去即可,然后将漏勺架在锅边供大家分食,这一做法俗称“三浸三晾”。

鲜牛记的牛肉不需要煮太大的火,8秒即可捞起,嫩而不生,入口即化,否则肉质过老,会失去牛肉上佳的口感。

汤底是火锅的灵魂,潮汕牛肉火锅的汤底是用牛骨和老母鸡熬制8小时而成的,清而不淡,鲜而不腻,最能涮出牛肉的本色本味。

邀三五好友,不急不缓地吃着牛肉火锅,细品牛肉的清香,在清浅的时光里,享受着简单的幸福。

店址:运河区新华西路34-6号;运河区解放西路84号



牛嫩肉



吊龙



潮汕牛肉丸

在沧州的街头,火锅店林林总总,随处可见,可具有潮汕风味的牛肉火锅却少之又少。在运河区新华西路有一家名叫“鲜牛记”的牛肉火锅店,颇具潮汕特色,口味正宗,不少食客品尝后直呼太鲜啦!

这家店的老板叫李雨晨,是地道的沧州人。10年前,在部队当兵时,他第一次尝到来自广州的战友做的潮汕牛肉火锅,吃过便再也忘不了。从那时起,他心中便萌发出一个想法:在老家开一家潮汕牛肉火锅店,让大家也尝尝牛肉原汁原味的鲜香。

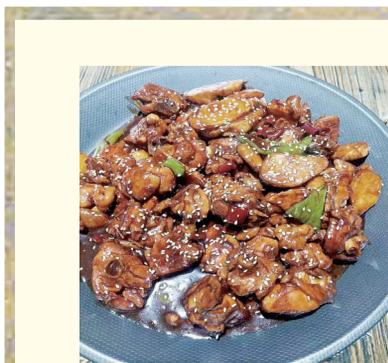
### 现切的好味道 新鲜看得见

牛肉火锅吃的就是一个

鲜嫩,店里的每盘肉都是当天精选后,到店剔除筋膜,随后现切的,保证了肉质的新鲜。

走进后厨,只见一位师傅手持半米长的钢刀正在切牛肉。手起刀落间,一片片薄厚均匀的肉片便落了下来。“新鲜的牛肉切下来是成卷的,色泽鲜红,纹理清晰,贴盘不落。”切肉师傅杨正宇告诉记者,这样的牛肉涮起来味道才鲜美。

杨正宇向记者介绍,店里有10种牛肉,其中,吊龙是食客们必点的,算是招牌了。吊龙是牛脊背上的一长条肉,肉质鲜滑,有一种独特的嚼劲。涮熟之后,能清晰的看到脂肪和精肉花纹,入口软嫩香甜,细嚼之下又有几分筋道,很好



### 孙掌柜鲜炒大盘鸡

阳光:大盘鸡每锅都是采用鲜鸡现炒的,一锅一炒,肉质紧实鲜嫩,份量很足。炒鸡里的土豆、尖椒裹满了酱汁,搭配米饭,咸淡刚刚好。店里的梨汤也是极力推荐的,甜度适当,清凉爽口。

地址:运河区西环中街街道朝阳西路7-116号



### 牛春花板面

随缘:夏天,来一碗香辣的板面,辣得鼻尖直冒汗,胃里却很舒坦。鸡蛋、面筋、豆皮、肉肠、把子肉……多样的配菜可以随意选择,保证你吃到撑。

地址:运河区颐和新世界A2

