

“食刻”有礼

7月26日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份徐氏老味香肠。奖品由徐氏香肠工坊提供。

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)



136****6525	156****2636
133****6325	137****0092
199****8123	183****2063
186****9536	151****9268
150****6663	139****7710

以上10位读者各获鲜牛记牛肉火锅提供的双人火锅套餐一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区新华西路34-6号;运河区解放西路84号

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



徐氏香肠工坊:

美味祖辈传

●本报记者 吕依霖 摄影报道



老板徐至旺正在切香肠

夜幕降临,街上灯光闪烁,夏夜的热闹才刚刚开始。不时有人走进徐氏香肠工坊小店,想买些吃食,但此时小店内的香肠已经卖光,只剩下一小块猪皮冻。面对失望的顾客,老板徐至旺略带歉意地叮嘱:明天早点来吧。

爷爷的手艺

徐至旺的爷爷有一手做香肠的好手艺。儿时记忆深刻的是,香肠还未出锅,香气已经在屋内弥漫。徐至旺被这香气吸引,使劲吸着鼻子,满足地等待香肠出锅的那一刻。

后来,徐至旺的父亲觉得做香肠是一门手艺,也是一条出路,便将做香肠的秘方学会,自己做起了香肠生意。

徐至旺的父亲常常说:

“有了手艺,去哪儿都能养活自己。”徐至旺从小耳濡目染,当兵退伍回来,便接过父亲的接力棒,成了徐氏香肠工坊的老板。

徐至旺的香肠属于“肉粉肠”,由猪肉与绿豆淀粉配比而成,表面是浅浅的黄色,用手按压,比普通香肠更加柔软。

香肠切片,半透明的绿豆淀粉与猪肉各占一半,葱姜颗粒清晰可见,这也是做香肠的全部食材。拿起一片香肠送入口中,弹性十足,肉香与淀粉香交融在一起,吃完意犹未尽。

除了猪肉香肠,还有鸡肉香肠、粉肠,都是店中受欢迎的香肠产品。生意好时,一天能卖三四百根左右。

猪皮冻也是小店的“招牌”。徐至旺做的猪皮冻呈透



清汤驴肉



猪皮冻



徐氏老味香肠

明状,乳白色的猪皮在肉冻中“定格”成卷曲的形状,像一件花纹奇特的艺术品。猪皮冻入口,即刻化成一口浓郁的肉汤,再也包裹不住柔软弹牙的猪皮。咀嚼几下,与汤一同下肚,是最好的下酒菜。

店里的清汤驴肉也颇受顾客欢迎。在河间宰杀的驴直接运至沧州,取大块驴肋板炖煮,煮出来的驴肉表面有一层晶莹的油脂,筋膜与肉相连,清香扑鼻。

原材料亲自把关

跟父亲学做香肠,徐至旺吃了不少苦头。“父亲对自己的手艺要求很高,教我这个学生更是一丝不苟。”

一开始,煮香肠的火候总是把握不好,一锅香肠里,常常有一两根煮不熟;有的时候,肉馅里的葱姜总是忘了放……每每被父亲发现,都少不了了一番训斥。在父亲的严格要求下,徐至旺做香肠的手艺日益精进。

除却制作,店中一切原材料都由徐至旺亲自把关,制作馅料的冷鲜肉、绿豆淀粉、香料、驴肉,每一样都马虎不得。

吃过徐氏香肠的人,都忘不了这个味道。徐氏香肠也因此被密封入保鲜袋,装进盒中,去过海南、浙江、江苏、广东……

徐氏香肠的滋味愈飘愈远。

店址:新华区雅瑞苑
北区东门北行100米



教你做 蒜末小白菜

花谢美未谢



天气炎热,做了一道清爽的蒜末小白菜,没想到深受家人的喜爱。喜欢吃素食的朋友们快来试一试吧。

用料:

小白菜适量、大蒜、盐、食用油。

制作过程:

第一步:准备好所需的食材。把小白菜撕开放入盛有微量食盐及少许碱面的水中浸泡一会,然后清洗干净。

第二步:将清洗干净的小白菜,放入开水中稍微焯一下捞出。

第三步:将蒜瓣切成碎末备用。

第四步:锅中倒入适量食用油,烧热后放入部分蒜末。翻炒爆香后,再放入焯好的小白菜继续翻炒。

第五步:依据个人口味,往锅中加入食盐。

第六步:最后,加入剩余的蒜末,翻炒几下后即可出锅食用。



渔沪烤鱼

阳光:经常光顾这家烤鱼店,他家的纸包龙利鱼肉质细嫩,味道鲜香,炖的很入味。麻辣、酱香、藤椒……多种口味可随意选择。

地址:运河区解放西路华北商厦5楼



清真烧烤砂锅炖

北极熊:点了一份干锅鸡,分量很足,两个人吃足够了。鸡肉肉质紧实,味道浓郁。锅里的各种配菜也很入味,藕片清脆、麻花香脆,搭配米饭吃刚刚好。

地址:新华区摩卡小镇南区2号楼底商

