

“食刻”有礼

本期奖品:10份大杂烩。奖品由清真丫丫家辣食提供。

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)



8月9日“食刻有礼”获奖名单

186****9536	151****6286
186****7948	138****9267
151****9458	155****5138
187****9885	153****5817
139****0178	138****9567

以上10位读者各获莲海素食自助餐提供的自助餐一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区解放西路60号颐和文园底商

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



清真丫丫家辣食:

鲜辣脆弹余味足

●本报记者 吕依霖 摄影报道



晓红正在为顾客盛鸡爪

曙光路上,小吃店林立,一到饭点,食物的香气便不安分地从店里飘了出来,“各凭本事”招揽顾客。晓红的小店在这其中并不起眼,但门口的食客却总是络绎不绝。

无骨鸡爪
清爽弹牙

店门口的食品柜中,各种口味的无骨鸡爪被整齐地摆在铁盘内。鸡爪浸泡在金黄的柠檬片、浅青色的泡椒、碧绿的藤椒粒与红油里,成了一种无声的招牌,格外诱人。

店中的无骨鸡爪有5种口味,柠檬百香果、麻辣、藤椒、蒜香、柠檬。

带上手套抓一只麻辣味鸡爪,短暂的接触中,鸡爪Q弹的触感已经传至指尖。送入口中,鸡爪弹牙爽口,皮肉部分咬起来软韧又有嚼劲,辣中

带甜,麻中透鲜。吃完不忘舔舔嘴唇上的汤汁,余味无穷,十分过瘾。

虽然是“无骨”,但鸡爪中的软骨并没有被剔除,一口下去,“嘎吱嘎吱”,口感更加丰富。

柠檬百香果鸡爪颇受欢迎。百香果与柠檬搭配,一种和谐的酸甜口味油然而生。鸡爪在其中“打滚”,摇身一变,又是另一番滋味。

——品尝后发现,麻辣口味的最辣,其次为藤椒、柠檬、柠檬百香果、蒜香。但即便最辣,也只是轻轻挑逗味蕾,适当存在的辣意让人欲罢不能。

最近,勤劳的晓红又推出了新品“大杂烩”,即将贡菜、鸡拐骨、三角骨混在一起腌制,麻辣的口味。

鸡拐骨是鸡的膝盖骨,表面一层薄薄的皮;三角骨是鸡胸附近的软骨。贡菜长长一条,入味脆爽;鸡拐骨与三角

骨小巧,一口一个。这些都是晓红一人的秘密配方。她之前学做麻辣海鲜,有些经验,再加上自己的琢磨,于是调出了现在的无骨鸡爪。

人工脱骨
鸡爪清洗4遍

晓红店中的无骨鸡爪来自四川。“一般的无骨鸡爪都是机器脱骨,在鸡爪还是生的时候就已经把骨头去除了。我们专门去找的四川供货商,他们是人工脱骨。”晓红告诉记者,人工脱骨,首先会将鸡爪煮熟,再去除骨头,这样的工序下来,鸡爪本身也保留了骨头的香味。

即便有人工处理,无骨鸡爪被运送到店里后,晓红还是会清洗一番。在一个40平方米的操作间内,桌上摆着几大盆清洗干净的鸡爪。

清洗鸡爪是最费力的环节。晓红告诉记者,这些鸡爪需要洗4遍,清洗时要仔细揉搓鸡爪的缝隙,待洗出的水清澈见底时,才算过关。这样清洗下来,大概要花上半天的工夫。

前一天腌制,第二天售卖,日复一日,晓红积攒下的回头客越来越多。



大杂烩



柠檬味鸡爪



麻辣味鸡爪

店址:运河区朝阳街与曙光路交叉口西200米



黄金馒头粒

齐颖



剩馒头不要一热再热啦。今天向大家介绍一款剩馒头的新吃法,简单几步就能做出烧烤的味道,入口松软酥脆,可做早餐可配夜宵,还可当休闲零食呢!

用料:

馒头、鸡蛋、葱花、食用油、食盐、白糖、烧烤蘸料、番茄酱。

制作过程:

第一步:把馒头切成小丁,打入鸡蛋,加入适量的食盐和少许的白糖,充分搅拌均匀。

第二步:锅内倒入适量的食用油。待油微热后倒入沾满鸡蛋液的馒头粒,炒制金黄盛出备用。

第三步:锅内再次倒入少许的食用油,放入葱花煸出香味。随后,放入炒好的馒头粒,翻炒片刻出锅。

第四步:根据个人口味添加烧烤蘸料或者番茄酱,香喷喷的黄金馒头粒便做好了,赶紧拿起筷子尝一尝吧。



邻大妈骨头锅

愿望年代记:满满的一大锅炖骨头,肉质软烂,骨髓嫩滑,汤味鲜香。烤骨头也是他家的一大特色,酥脆可口,撒上椒盐辣椒面,越吃越上瘾。

地址:运河区光荣路解放桥清风楼北200米



福满屯农家铁锅炖

阳光:点了一个排骨锅,排骨紧实鲜香,锅里还有土豆、豆角、粉条、白菜等各种配菜。铁锅炖的味道不错,再蘸上蒜泥,搭配小花卷一吃,太香了!

地址:运河区浮阳南大道万润绿景园底商