

“食刻”有礼

8月23日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份卤肉套餐。奖品由俏嘴居卤肉提供。

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)



- | | |
|-------------|-------------|
| 186****7948 | 183****2063 |
| 193****4804 | 187****9885 |
| 156****5966 | 186****3616 |
| 156****2792 | 150****6362 |
| 153****1503 | 136****8606 |

以上10位读者各获杨记鸿珍坊糕点提供的糕点礼盒一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区颐和文园中街门市五区1层1207铺

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



俏嘴居卤肉:

咸香软烂 回味悠长

●本报记者 李思思 摄影报道



香喷喷的卤猪蹄出锅了

上午9点,猪蹄、牛腱、猪脸……一批批卤肉陆续出锅,掀开锅盖的那一刻,肉香弥漫。看着一只只色泽鲜亮的猪蹄,李春明的脸上露出了笑容。

做卤肉6年了,每一道卤肉,李春明都熟烂于心。多年的经验,他只看几眼就知道今天做的卤肉很成功。

李春明做卤肉的手艺是祖传的。儿时他最期盼的,就是年夜饭上爷爷做的卤肉,太香了!“这么好的手艺可不能丢了!”如今,他将做卤肉的配方学会,自己做起了卤肉生意,目前开了3家店。

软烂入味 香而不腻

卤猪蹄、卤牛腱和卤猪脸是店里的招牌,在众多卤肉中尤为诱人。

色泽金黄的卤猪蹄整齐地排列在盘中,看着就很软

烂。细细品尝,猪蹄咸香适口,肉香醇厚,入口后就有了余味撩绕的味觉感受。“入口和回味相同,是我们家卤肉的一大特色。”李春明告诉记者。

切好的卤牛腱摆在面前,不用蘸任何调料就很香。软烂又不失筋道,肉的原香在口中萦绕,滋味香浓,没有一点腥味。

点卤猪脸的人也不在少数。肥肉软烂细腻,瘦肉带着点筋道,香而不腻。把卤猪脸切成细条,蘸上调好的小料,又是另一番滋味。

要想肉做的好吃,离不开好的食材。“俏嘴居”的肉都是新鲜的肉,不用冷冻的。李春明对店里的一切原材料都亲自把关,鲜肉、香料、调味品,每一样都马虎不得。

肉好吃 关键在火候

好味道与重细节往往密

不可分。从清洗、浸泡到炖肉、焖制,李春明有着自己的规矩。

处理猪蹄不是一件简单的事,除了工厂去毛,到店后还要进行3遍人工去毛,然后再分别由机器和人工各清洗一次。浸泡的时间跟随季节而调整,大约浸泡4小时到6小时,中间换3次到5次水。只有这样,血水清洗充分,做出来的肉才不会有腥味。

卤肉的制作过程很繁琐,需要多道工序。其中,时间和火候的掌握非常关键。大火炖煮、小火慢煨3个小时,大火小了不仅影响成色,还会影响肉的口感。李春明告诉记者,当初他学控制火候就学了1年多,经过反复琢磨与调整,才有了今天“俏嘴居”这一独特的卤味。

开业前,李春明筹备了1年有余。调研市场、改良、创新,他走访多个城市,收集了上千份调研表,只为研究出符合大众口味的卤肉。

开业1年后,不少顾客反映,店里没有主食。因此,李春明又推出了卤肉卷饼,满足了顾客的需求。渐渐的,“俏嘴居”的回头客越来越多。

对于未来,李春明有着坚定的想法:用心经营,把“俏嘴居”做成全国连锁,传承美味,让更多的人品尝到爷爷的手艺。



卤牛腱



卤猪蹄



卤猪耳



卤肉卷饼

店址:运河区开元南大道凤凰城C区南門西20米



教你做 翡翠蒸饺

夏天



周末,去菜市场挑了两根“身材魁梧”的老黄瓜,做了道清淡的翡翠蒸饺。咬上一口,味道清香鲜嫩,好吃极了!

用料:

黄瓜、木耳、鸡蛋、虾仁、面粉、十三香、香油、蚝油、食盐。

制作过程:

第一步:面粉一半用开水,一半用凉水搅拌,和成光滑的面团备用。

第二步:碗中打入鸡蛋,然后把鸡蛋炒碎。

第三步:把泡发好的木耳洗净,然后切碎;把虾仁切碎。

第四步:黄瓜洗净擦成细丝。然后,放一小勺盐抓匀,挤出多余的水分,放置在碗里。随后,碗中依次放入鸡蛋碎、木耳碎、虾仁碎、半勺香油、适量的十三香和少许蚝油,搅拌均匀。

第五步:制作面剂,擀至比饺子皮稍大、稍薄即可。

第六步:往面剂里包上菜馅,然后放到蒸锅里,水开后蒸8分钟即可出锅。



姚老太烧饼

念旧:刚出锅的烧饼,焦香酥脆,带有芝麻的清香。牛肉、鸡腿、鱿鱼、红豆……各种夹馅的烧饼满足了你的胃,越嚼越香。

地址:运河区光荣路中街32号

山东菜煎饼

愿望年代记:金黄酥脆的煎饼卷上五颜六色的馅,咬上一口太香了。店里有很多菜可供挑选,也可以选择两张煎饼或者3张煎饼一起卷,管你吃到饱。

地址:运河区凤凰城B区中街13号楼底商

