

“食刻”有礼

8月30日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份菠萝烤鸡披萨。奖品由熔岩扒房提供。

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)



199****0768	131****7550
189****8771	166****9493
199****8123	136****6525
153****5817	156****9263
139****7553	158****0116

以上10位读者各获俏嘴居卤肉提供的卤肉套餐一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区开元南大道凤凰城C区南门西20米

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



熔岩扒房:

果木窖烤牛排香

●本报记者 吕依霖 摄影报道



厨师长张勇将烤好的牛排取出

熔岩扒房的后厨里堆着一大袋木头,翻开袋子,掏出一些木屑放到鼻子底下嗅嗅,能闻到一股淡淡的果香。

这是熔岩扒房的秘密武器——苹果木和荔枝木。牛肉在果木的高温炙烤下滋滋作响,散发出浓郁的香气。这些奇妙味道彼此交融,更好地诠释了牛排美味的“奥秘”。

果木烤制 软嫩多汁

进店坐好,点了一份听起来很“霸道”的牛排,名叫火焰牛魔王,它选取的是牛里脊。吃这个牛排可是有讲究的,新鲜的牛肉放“老”了才好吃。

原来,大块鲜嫩的牛里脊送到店里,需要放到2℃—4℃的低温柜中储存,这个过程就是“熟成”。在静置的这段时

间,牛肉悄无声息地完成了排酸,做熟后风味更加醇厚浓郁。

“熟成”之后,拿黑胡椒、盐、橄榄油将牛肉简单腌过,再送到炉中烤制。

烤制过程中,苹果木与荔枝木贡献颇丰。荔枝木从南方运来,数量少,成本高,用来烤牛排已是十分少见。在高温加热下,果木香气徐徐而出,渗入牛肉肌理,肉香之上又添一层滋味。跑去后厨专门看一看果木,荔枝木细而顺直,苹果木粗而弯曲,细嗅有一股香甜味。

上桌后的牛排呈焦褐色,在餐盘中滋滋作响,细小的油花在盘底不断地炸开。牛排软嫩,拿餐刀很好切,横截面的纹理细腻,肉汁几乎要滴下去,放入口中,肉香浓郁,香甜可口。

厨师长张勇介绍说,牛身上每个部位的活动量与脂肪量都不一样,口感也各不相同。

比如,“菲力”指的是牛脊椎骨内侧的条状嫩肉,这是牛最不常活动的部位,虽然脂肪含量少,但口感嫩滑,老少皆宜。“西冷”是牛后腰外脊肉,这块肉的油花和筋膜更多一些,切开后呈漂亮的红白大理石花纹状,炙烤一下,有浓郁的牛油香。还有“肋眼”,是因为肉中间有一块椭圆形脂肪……厨师长张勇对牛的部位非常熟悉,娓娓道来,听得人入迷。

金牌指导“坐镇” 披萨芝士浓郁

熔岩扒房的餐单跟随时令而变化,但香甜可口、芝士浓郁的菠萝烤鸡披萨始终出现在餐桌上,说它是“开店元老”也不为过。黄灿灿的新鲜菠萝和大块鸡腿肉嵌在芝士中间,表面淋一层香甜沙拉

酱。切开一块,芝士拉丝有10多厘米,奥尔良风味的鸡腿肉与芝士奶香融合,咸甜适宜。面饼表层焦香,内里柔软,十分扎实。

张勇告诉记者,披萨的面团不像大饼,如果用擀面杖擀开,面团中的空隙被压的太实,吃起来口感就不够松软,需要双手用巧劲儿将面团按压成饼。店中,技术娴熟的师傅,甚至可以把面饼当手绢在手中不停转开。

在熔岩扒房,有一位在国内披萨赛事中获奖的金牌指导,专门指导店内的披萨制作,保证了披萨的质量与口感。



火焰牛魔王牛排



菠萝烤鸡披萨



健康果蔬沙拉

店址:运河区御河路与永安大道交叉路口东南角



银耳枸杞雪梨汤

孙艳艳



胖墩墩的皇冠梨,经过夏日高温的洗礼,攒足了糖分。轻轻一咬,清甜的汁水充满整个口腔。梨性寒,这时来一碗暖暖的银耳枸杞雪梨汤最合适了,润而不寒,温补去燥。

用料:

皇冠梨1个,银耳半朵,枸杞10粒,冰糖25克,水1.5升。

制作方法:

第一步:银耳用清水浸泡两小时左右,泡发后清洗干净,撕成小朵备用。

第二步:皇冠梨不用去皮,留梨核,梨肉切成小块。

第三步:将准备好的食材放入养生壶中,注满水,调至煲汤模式,炖煮1小时左右。

第四步:梨汤中放入冰糖调味,待糖融化后关火,挑出梨核后盛出,一碗香甜的银耳枸杞雪梨汤就做好了。



巷口宣记牛奶甜品

北极熊:点了一个法式焦糖布蕾,味道一绝。焦糖烤得香脆,布蕾细腻,入口软嫩细滑,淡淡的奶香味萦绕在舌尖,满足了味蕾的享受。

地址:运河区吾悦广场负一层



杨国旺烧烤涮

军旅:烤鱼是这家店的一大特色。外焦里嫩的烤鱼,端上来散发着浓郁的香气,鲜艳的色泽,让人食欲大增。入口鲜嫩,有点麻辣,搭配米饭吃刚刚好。

地址:运河区雅布伦凯铭酒店北侧