

“食刻”有礼

9月6日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份熏肉。奖品由老蔺熏肉铺提供。

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)



137****5947	151****7681
136****6045	153****5817
177****1173	156****2636
183****2063	155****2032
155****1753	151****9291

以上10位读者各获赠岩扒房提供的菠萝烤鸡披萨一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区御河路与永安大道交叉路口东南角

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



老蔺熏肉:

百年老味 肉质清香

●本报记者 李思思 摄影报道



香喷喷的熏肉出锅了

凌晨5点30分,徐建新准时起床,雷打不动去工厂。看着一批批熏肉出锅,色泽鲜艳,香气扑鼻,徐建新心里踏实,脸上露出满意的神情。

每天9点,新鲜出锅的熏肉陆续送到各家门店。来买熏肉的都是附近的常客,进门不用介绍,一边和店员拉着家常,一边轻车熟路地挑选几样喜欢的熟食。

清香软烂 回味无穷

熏肉、熏猪蹄、熏猪脸和熏猪耳,这4样是店里的招牌,也是老蔺熏肉铺的主打产品。除此之外,店里还有熏鸡、熏

肉肠、熏乳鸽等。熟食特有的香气刺激着味蕾,不由地让人咽了口水。

熏肉精选自猪后腿和五花肉,6厘米见方,方方正正,每一块都透着诱人的金黄。熏五花肉肥瘦相间,层次分明,入口软烂,醇香不腻。掰开色泽油亮的猪蹄,一股清香味钻入鼻孔,细细品尝,肉皮里裹着饱满的瘦肉,软糯中带有嚼劲,滋味香浓。

肉质清香是老蔺熏肉铺的一大特色。熏肉外表熏香,内里清香,这还要得益于传统的老蔺熏肉制作技艺。除了精良选材,还要遵循古法制作流程,清洗、腌制、卤煮、熏制,每个环节都马虎不得。

徐建新说,要想熏肉做得好吃,就不能怕麻烦。去毛、清洗、浸泡,这些环节一个都不能少,还要做得仔细。用喷枪去毛,清洗3遍至5遍,再浸泡至少6个小时,把血水清洗干净,这样做出来的肉才不会有腥味。

“熏肉上面缠了4圈棉线,形成井字状,是为了让猪肉在卤煮的过程中久煮不散,皮肉不离,最大程度保持肉的原香。”徐建新告诉记者,将焯好



熏制环节



熏肉



熏猪蹄



熏鸡

的肉放入老汤中卤制30分钟后,还要焖制6个小时才能出锅。

刚出锅的卤肉,色泽清淡,肉香浓郁,汁水丰盈,此时,还需要经历最后一个环节——熏制。用白糖和果木熏制,提亮色泽的同时,也让肉质变得更加紧实。

四代传承 坚守老味

徐建新是老蔺熏肉铺的老板,目前经营着8家店,但更多的时候,他喜欢亲自做熏肉。在他看来,老辈人传承下来的手艺不能丢。

徐建新做熏肉的手艺是跟随父亲徐帮信学的。在徐建新的记忆中,熏肉是小时候的无限美味,只有逢年过节才能吃上一次,熏肉的醇香吃过以后便再也忘不了。

历经四代传承,老蔺熏肉已有百年历史。

作为老蔺熏肉的第四代传承人,徐建新一直坚守着传统制作技艺,27味中草药配比的料包,他从未更改过。他说,曾经也尝试过创新熏肉的口味,可是中草药多一味少一味,熏肉的味道就变了。

今年8月,老蔺熏肉制作技艺入选运河区非物质文化遗产名录。徐建新说:“传承老手艺,把熏肉做好,一直以来都是我努力的方向。”正是这份专注与传承,演绎出了老蔺熏肉的百年老味。

店址:运河区华元
一世界商业VI区1层101
铺一楼



秘制拌面

齐颖



初秋,天气干燥易上火,来碗秘制拌面,口感清爽又不失麻辣鲜香,吃到嘴里味道一绝。

用料:

面条、黄瓜、火腿、西红柿、熟花生碎、香菜、麻酱、花生酱、蒜末、白芝麻、辣椒面、食用油、麻油、老抽、生抽、老醋、精盐、鸡精和白糖。

制作过程:

第一步:锅里烧开水,下入面条煮熟,捞出过凉水备用。

第二步:黄瓜、火腿切丝,西红柿切片,香菜切段。

第三步:准备一个碗,倒入适量的麻酱和花生酱,少量多次加水调至黏稠状,再倒入少许老抽再次调匀。

第四步:另一个碗里放入适量的蒜末、白芝麻、辣椒面。烧好热油,分次倒入碗中,呛出香味。再依次加入生抽、老醋、麻油、精盐、鸡精和白糖,搅拌均匀。

第五步:将两个碗的料汁倒在一起,秘制拌面的料汁就做好了。

第六步:盘中盛好面条,再放点黄瓜丝、火腿丝、西红柿片、熟花生碎、香菜段,倒入料汁,搅拌均匀即可食用。



老渔台火锅炖

念旧:他家的“一锅炖”鱼鲜饼甜。两斤左右的清江鱼现捞现杀,鱼炖到半熟时,锅边再贴上一圈玉米饼和小卷子,锅中的蒸汽将饼子闷熟,松软可口,再配上一碗鲜美的鱼汤,地道的农家味道,太香了。

地址:运河区万泰丽景西区东门南行100米

瑞鑫涮鲜羊肉

愿望年代记:涮羊肉一年四季都喜欢吃,没有什么比它更香了。他的手切羊肉很鲜嫩,肉质有嚼劲,蘸上调好的麻酱小料,越嚼越香。

地址:新华区交通南大街安馨家园底商

