

## “食刻”有礼

## 10月11日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份酸辣粉。奖品由胖嫂酸辣粉提供。

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	139****3666
199****8123	155****5138
132****9786	137****0092
180****5732	131****1009
187****5309	166****9312

以上10位读者各获温州岸上捞海鲜面提供的招牌三鲜面一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:高新区明珠公寓楼底商A1-117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



## 胖嫂酸辣粉:

# 入口酸爽 暖心暖胃

●本报记者 李思思 摄影报道



吴雪梅用心做好每一碗粉

爱吃辣的人没有不爱吃酸辣粉的,麻辣酸爽的口感想想便忍不住咽了口水。秋意渐浓,天气转凉,嗦一口热辣的粉,暖心又暖胃。

位于运河区育红路上的胖嫂酸辣粉是一家地道的老店,凭借独特的口味,不声不响地收获了不少回头客。20年来,那熟悉的味道始终陪伴着大家,日复一日。

## 酸辣粉 热辣过瘾,口感柔和

“胖嫂”这个可爱的名字是吴雪梅自己起的,也有不少顾客亲切地称呼她胖姐。今年53

岁的吴雪梅待人亲切,逢人便笑脸相迎,在她的店里吃粉,心情也会跟着愉悦起来。

说话间,吴雪梅端出了一碗热腾腾的酸辣粉。热乎乎的汤头上飘着一层色泽鲜艳的红油,猪肉丝、花生、黄豆堆在红薯粉上,一股酸辣味钻入鼻孔,勾醒了肚里的馋虫。

迫不及待地搅拌几下,晶莹剔透的红薯粉,浸在红油汤汁里显得格外诱人。挑一筷子红薯粉入口,顺滑软糯,细细咀嚼又有点筋道。酸辣的汤汁刺激着味蕾,一口接一口地嚼着,根本停不下来。

仔细品尝,发现碗中的红薯粉虽然酸辣,但是咸淡适中,口感很柔和,仅吃一碗粉也不

会觉得单调。“不少顾客喜欢吃我家的酸辣粉,都是觉得口感柔和。”吴雪梅说,一碗酸辣粉要想做得好吃,关键在于酸辣咸三种口味的平衡。酸辣粉口感柔和,吃到胃里才舒坦。有的顾客吃不了太辣,她就会调整酸辣的度。目前,店里的酸辣粉有微辣、麻辣、酸辣3种口味。

猪肉酸辣粉和鸡肉酸辣粉是店里的招牌,香菇肉丁、肉丸、全素、肥肠、牛肉的酸辣粉也很受食客们的欢迎。除此之外,店里还增添了各种口味的酸辣面、米线、担担面、臊子

面、红烧牛肉面等。

## 用心经营 坚守老味

每天早晨8点,吴雪梅准时到店,泡发粉条、打卤、卤制配菜……开始了一天的忙碌。各种各样的酱卤都是当天现熬的,保证新鲜。酸辣粉精选的是纯红薯粉,口感柔软又不失嚼劲。

吴雪梅告诉记者,酱卤是酸辣粉的灵魂,里面有不少讲究。就拿猪肉卤来说,切成短丝方便入味,待油温七成热后下锅,先大火爆炒,后转小火慢炖半小时,这样炒出的猪肉丝肉质紧实。油温的控制、调料的配比、料包放入的时间,哪一样不注意,都会直接影响卤子的口感。

多年前,吴雪梅在商城吃过一家南方人卖的酸辣粉,觉得很好吃。出于热爱,慢慢地,她摸索出了做酸辣粉的窍门。这期间,她品尝过不少家酸辣粉,还邀请亲朋好友品尝她做的酸辣粉,征求大家的意见。天分与努力的加持,成就了胖嫂酸辣粉如今的味道。

有顾客打趣道:“这酸辣粉里不会是掺了什么东西吧,让人念念不忘。”吴雪梅笑笑说:“添加剂可不便宜,不敢随便使用的。我家酸辣粉用的就是家传的调料,成就的也是传统的味道。”

店址:运河区浮阳南大道御河新城西区底商



鸡肉酸辣粉



猪肉酸辣粉



肥肠酸辣面



红烧牛肉面



## 油泼面

齐颖



天气冷了,喜欢吃点热辣的美食暖身。周末,在家跟视频学做了一道家常版的油泼面,简单易做,口味正宗。

### 用料:

面粉、食用盐、食用油、油菜、豆芽、酱油、香醋、蒜泥、葱花、辣椒面。

### 制作过程:

第一步:往面粉里加盐,用温水和成面团,然后醒面半小时。

第二步:把醒好的面搓成长条,分成剂子,再刷上食用油,盖上盖子再醒1小时。

第三步:锅内烧开水。面剂用手按扁,两边擀一下,中间用擀面杖擀一下,抻成长片,从中间撕开后下锅煮熟捞出。

第四步:锅内放入油菜、豆芽,焯熟后盛入碗中。

第五步:碗里加入盐、酱油、香醋、蒜泥、葱花、辣椒面。

第六步:锅里倒入适量的食用油,加热后将油泼到碗里的食材上,搅拌均匀后即可品尝。



## 老堂口·川小馆

愿望年代记:喜欢吃川菜的朋友可以一饱口福了,歌乐山辣子鸡、麻婆豆腐、椒麻金汤酸菜鱼……丰富多样的四川菜肴鲜香诱人,香辣可口,满足了味蕾的享受。

地址:运河区解放西路45-5号



## 清真小牛犊清炖牛肉

北极熊:他家的牛肉罩饼物美价廉。牛肉汤味道鲜美,牛肉片很厚实,配上香菜,越吃越过瘾。饼条浸在汤中,吸满了汤汁,混着肉香菜香,一碗浓郁的牛肉罩饼下肚,浑身舒坦。

地址:运河区御河路金鼎领域底商

