

转让 现有营业中**推拿店欲转让**,运河区,位置极佳,精装修,因老板没时间照料所以转让,具体面谈。**电话:15100878888**

“食刻”有礼

10月18日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份德利斯巧克力。奖品由露娜家西餐厅提供。

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 | 199****1293 |
| 189****8771 | 155****5876 |
| 153****0107 | 136****6442 |
| 193****6562 | 156****2636 |
| 181****9299 | 167****5068 |

以上10位读者各获胖嫂酸辣粉提供的酸辣粉一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区浮阳南大道御河新城西区底商

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



露娜家西餐厅:

异国风味“组团”上阵

●本报记者 吕依霖 摄影报道



于盼盼在后厨处理食材

因为热爱美食,于盼盼在新西兰读完研究生,扭头就去考了一个厨师证。在餐厅里上实践课的那段日子,于盼盼每天都要在后厨待11个小时以上。锅、勺之类的厨具都很沉,她的手腕经常扭伤。

学成之后,她回了国,最初只是在家里做菜招待朋友。后来,她的家几乎成了小型的私人餐厅,禁不住朋友们的劝说,于盼盼开了露娜家私房菜,又开了露娜家西餐厅。

惠灵顿牛排 酥香甜嫩

在露娜家西餐厅,不少餐

品都是从最初朋友聚会会发展而来的,比如惠灵顿牛排。

惠灵顿牛排放在餐盘中,像一个金黄色的椭圆形长面包。改刀后,被切成了四小块,这时内藏的一圈圈“馅料”才全部显露出来。

最外侧的圈层是薄薄的金黄色酥皮,再是帕尔玛火腿、鹅肝。焦褐色的那层是小蘑菇和其他菇类炒成的蘑菇酱,最里面包裹的就是软嫩的菲力牛排。牛排呈渐变色,外层褐色,向内逐渐变成玫红色,切口处流出了丰富的汁水,仿佛向食客发出“快享用吧”的邀请。

牛肉很嫩,切开不费力,用叉子一一将酥皮、鹅肝等配料与牛肉固定。咬下去,鹅肝的柔

软脂肪和酥脆的皮在口中依次爆开,化成一股浓郁的奶香,这层奶香再与牛肉相融,十分香甜。七分熟的菲力牛排软嫩多汁,口感微弹。切一块牛排,蘸上酱料,酱料由牛骨汤熬成,口感温和,又是不同的滋味。

于盼盼告诉记者,惠灵顿牛排制作起来比较复杂,将菲力牛排最中间的那块肉取出,包裹上配料,用保鲜膜拧住定型,静置一晚上,第二天才可以



墨西哥薄饼



肉酱意面



惠灵顿牛排



芝士土豆

入烤箱。当外层酥皮烤至金黄酥脆时,菲力牛排也刚好七分熟。

异国风味 汇聚一处

于盼盼喜欢研究新菜品。墨西哥菜、泰国菜、印度菜,都能在露娜家西餐厅吃到。其中,意大利烩饭与墨西哥薄饼颇有特色。

烩饭中的米漂洋过海而来,跟普通的米不同,泡在牛骨汤中吸足汤汁也不会碎。吸饱汤的米粒做成烩饭,香味可想而知。

墨西哥薄饼皮薄如纸,折成三角状,里面塞满鸡肉等馅料,用炒好的焦糖洋葱提味,三口便吃掉一块。

德利斯巧克力这道甜品被端上桌,顾不上计算热量,直接吃掉一大半。再来一道热乎乎的奶油蔬菜汤,胃中十分舒服。

吃饭的时候,于盼盼讲到了一件事。刚开业的时候,她听到两个小姑娘聊天,说露娜家虽然好吃,却不能常来,因为价格有些负担不起。顾客的话于盼盼记在了心里,开业5年来,成本虽一再上涨,但露娜家的菜品价格从没变过。

开店5年,于盼盼说到自己,还是以“我是个厨师”开场。见到食客吃得满意,厨师就无比开心。

店址:运河区永安南大道凤凰城小区南门附近50米



大虾烧冬瓜西兰花

孙艳艳



冬瓜、西兰花味道清淡,与虾同烧,充分吸收了虾的鲜味,小麻花的加入丰富了这道菜的口感。简单易做的应季菜,快来试试吧。

用料:

冬瓜200克,西兰花100克,虾100克,小麻花3个,食用油、食盐、蚝油、蒜末适量。

制作过程:

第一步:将冬瓜削皮去瓢,切成薄片,西兰花切成小朵。

第二步:起锅烧油,倒入虾翻炒,炒出红色的虾油。

第三步:依次往锅中倒入冬瓜、西兰花、小麻花,翻炒1分钟。

第四步:再往锅中倒入适量的蚝油和温水,中小火焖煮5分钟。

第五步:待汤汁收的差不多时,放入适量的盐和蒜末调味即可。



汶川幺妹四川火锅

小柠檬:这家川菜馆价格亲民,口味正宗。热气腾腾的干锅牛蛙端上桌,带着扑鼻的鲜香。牛蛙入口,麻辣鲜嫩又富有弹性,一口接一口,根本停不下来。

地址:运河区朝阳街12-19号



仲傑院·咖啡刨冰茶饮

愿望年代记:芝士鲜果牛乳冰是这家店的招牌,特别受欢迎。刨冰入口即化,奶香味十足。新鲜的水果、蜜豆、芋圆做铺垫,厚厚的咸芝士盖在上面,吃一口咸咸甜甜,很清爽。

地址:运河区永安南大道天成郡府东区2号商业楼106室