

139 307 88 496
报眉广告

车厢厂
招聘

勤杂工,男,70岁以下,身体健康,工资3000元-5000元。
喷漆工,工资9000元-13000元。
工作地点:鞠官屯工业区 电话:13722732067

“食刻”有礼

本期奖品:20份羊肉泡馍。奖品由泓兴羊肉泡馍提供。

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)



2月14日“食刻有礼”获奖名单

186****9536	137****4853
193****4804	187****7946
151****9458	137****9807
166****9674	137****9637
138****8379	153****9866

以上10位读者各获湖北佬面馆提供的热干面一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区解放东路文庙小区北侧胡同路南

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



泓兴羊肉泡馍:

肉汤鲜美,白馍香脆

●本报记者 吕依霖 摄影报道



王先生端出刚做好的羊肉泡馍

1993年,泓兴羊肉泡馍在运河区署西街开张。当时,不长的署西街中藏匿着60多家小馆子,泓兴羊肉泡馍格外受欢迎,店门一敞,食客顷刻坐满。

后来因为个人原因关了店。招牌一拆,老食客寻不到去处,怅然若失。一晃二十多年过去了,2021年泓兴羊肉泡馍的招牌被王先生重新挂了出来,回归的老味道唤醒了老沧州的味觉记忆。

一碗老汤

泓兴羊肉泡馍的后厨中,一口大汤锅时刻翻滚着,这锅

老汤是羊肉泡馍味道的保证。

早晨7点,王先生来到店里,把送来的新鲜羊肉切成大块,放入凉水中泡上三四个小时,“拔”出血沫,再放入汤锅中与羊骨头、十几种香料一同煮。

等肉煮熟后,捞出、放凉,再放至冰箱冷藏一小会儿,然后取出。冷藏是为了让肉稍微成型,切肉方便。王先生将三分肥七分瘦的羊肉切得薄如纸片,放到一旁备用。然后利索地拿出一个大碗,垫上一把粉丝,放入肉片,用勺浇汤后倒出,反复浇个三遍,将粉丝和肉烫熟,再盛好汤,撒好香菜、孜然,淋一小勺红油,热气腾腾的羊肉泡馍便上桌了。如

果食客不想费劲儿,可以让老板帮自己把馍切好直接泡在碗里,如果想自己享受一块块掰馍的乐趣,当然也可以。

王先生告诉记者,其实馍刚出锅时马上切好,再被热汤一浇,是最香的。

尝一口汤,羊肉香味浓郁,肉香味散尽后一股香甜的淡淡的奶香涌至舌尖。肉片很薄,缝隙之间吸满汤汁,满口

嚼香。白馍扎实筋道,泡入汤中不碎。

这巴掌大小的馍,做起来也很费工夫,王先生揉面有自己的手法,刚出炉的白馍又脆又香。

除了羊肉泡馍,店里的大锅菜和焖饼也很受顾客的欢迎。

记忆在延续

羊肉泡馍不仅凭着鲜香浓郁的味道被食客所牢记,蕴含其中的年代记忆同样让食客难以忘怀。

泓兴羊肉泡馍重新开张快3年了,店中新食客不断加入,老面孔也在“回归”。新食客变成老面孔,老面孔带来新食客,泓兴羊肉泡馍成为越来越多人的美食记忆,老味道得以延续。

有一位沧州人,现在定居济南,回老家办事时,都会特意绕路过来吃上一碗。

“当年的老顾客找到我,说多少年了就是很想念署西街里的这碗羊肉泡馍。”王先生告诉记者,能被老食客一直惦念,他特别开心。

曾经有人来店里吃了碗泡馍,向王先生表达了想加盟的意愿,王先生担心保证不了味道,婉言谢绝。“老味道是老字号的保证,我想一步一个脚印踏踏实实慢慢做。”王先生说。

店址:新华区蔡御街千童商业广场底商



羊肉泡馍



白馍



大锅菜



焖饼



油炸番茄鸡胸肉

谢立英



鸡胸肉上锅炸一炸,没想到这么好吃,外酥里嫩。用番茄酱调汁,酸甜可口,大人孩子都爱吃,大家快来试一试吧。

用料:

鸡胸肉、芝麻、淀粉、鸡蛋、番茄酱、白糖、食盐、胡椒粉、葱、姜、食用油。

制作过程:

第一步:鸡胸肉切厚片,再切成粗条,放入碗中备用。葱、姜切片备用。

第二步:腌制鸡胸肉。把葱片、姜片、胡椒粉放入碗中,加入适量的食盐,抓匀腌10分钟左右。

第三步:在腌制好的鸡胸肉上,撒上玉米淀粉,打上一个鸡蛋,搅拌均匀。

第四步:起锅烧油,锅中下入鸡胸肉,炸至金黄后捞出。

第五步:锅中加入少许食用油,放入番茄酱、白糖搅拌均匀。倒入炸好的鸡胸肉,翻炒均匀。

第六步:将炒好的鸡胸肉装入盘中,撒上芝麻,一道美味的番茄鸡胸肉就制作完成了。



曹氏上福记饺子云吞

阳光:第一次光顾这家店,点了一碗鲜肉云吞面,味道鲜美。云吞是纯肉的,吃着很香;面条的口感类似于方便面,但是很筋道。店里还配有爽口的小咸菜,可以随意添加。

地址:运河区光荣路鑫隆泰商务酒店西北侧



大志炸串

静待花开:刚出锅的炸串,抹上酱汁,撒上辣椒,香喷喷的好诱人。浓郁的酱汁包裹着食材,咬一口,咸香溢满口腔。

地址:运河区解放西路一世界商业区三区103铺