

## 收购各种老酒 名酒 黄金

所有年份茅台酒、五粮液、剑南春、郎酒、泸州老窖、西凤、汾酒、董酒、洋河大曲、古井贡酒、药酒、虫草等。(可电话咨询,如不方便可免费上门鉴定回收)  
地址:沧州市解放路市政府对面尚都烟酒 电话:13785710006



## “食刻”有礼

本期奖品:10份刀削面。奖品由张记手工刀削面提供。

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21日“食刻有礼”获奖名单

|             |             |             |             |
|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 199****0768 | 153****8930 | 152****7569 | 137****0092 |
| 193****4804 | 134****5884 | 139****9858 | 137****3638 |
| 150****6602 | 173****7127 | 151****6286 | 137****3531 |
| 139****3893 | 151****9892 | 131****7550 | 150****7277 |
| 137****9961 | 137****5298 | 187****9885 | 155****8092 |

以上20位读者各获泓兴羊肉泡馍提供的羊肉泡馍一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:新华区蔡御街千童商业广场底商

## 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



张记手工刀削面:

# 细如柳叶,筋道爽滑

●本报记者 李思思 摄影报道



张召华削面的手法娴熟

要想吃一碗地道的刀削面,未必要到山西去。在运河区万润悦港城东北侧,就有一家名叫“张记手工刀削面”的店,店里的刀削面筋道爽滑,口味正宗,赢得不少食客的好评。

起初,张记手工刀削面开在行署西街上,一个绿色的大门,上面写着“刀削面”三个字。一年多前,这家店搬到了现在的位置,距离原来的位置大约200米。门头看起来比之前高级不少,但店面依旧不大,摆了几张桌子。就是这样一间40平方米的小店,一开就是10多年,收获了一波又一波的回顾客。

## 手工削面 筋道爽滑

中午时分,顾客逐渐增多,此时的面馆里,食客埋头大吃,吸溜面条的声音此起彼伏。

后厨,锅里呼呼冒着热气,水花翻起。老板张召华站在锅前,双腿微微张开,左肩上扛着一板厚实的面团,右手拿着瓦形削面刀快速削面,手法娴熟。“咻咻咻……”一片片形如柳叶的面条落入沸水中,眨眼的工夫,一碗面便削好了。

削面是门技术活,奥妙在刀上。张召华说,削面刀是他自

己做的,瓦形的削面刀才能削出中间厚、边缘薄,状似柳叶,均匀有型的面片。削面时,手腕要灵敏,出力要平,用力要匀,就是一个熟能生巧的过程。

曾经为了省劲,张召华尝试过用机器削面,可用了没几天,就有顾客反应面的口感变了,不如之前筋道。于是,他又换回了手工削面。“自己累点没关系,只要顾客吃得好了就行了,机器削面的口感还是差了点意思。”张召华笑着说。



刀削面



肉丁卤



肉丝卤



各种卤食

## 用心经营 以味服人

刀削面要想足够筋道有韧性,揉面是关键,不能怕费力气。和好面后,醒一个小时,然后反复揉搓,直到面团表面光滑为止。除此之外,卤子是刀削面的灵魂,这里面也是有讲究的。

厨房的保温桶里盛满了卤子,有肉卤也有素卤。长长的肉丝精选自猪后腿,肉丁则是肥瘦相间的五花肉,香而不腻,配上白花花的刀削面,味道刚刚好。素卤子是用豆腐丁和木耳熬制的,黏糊糊的汤汁浇到面上,味道浓郁,搅拌均匀,挑一筷子入口,面条筋道爽滑,咸度适中。

店里还配有各种各样的卤食,火腿、香肠、豆皮、鸡蛋,每一样都是当天现做的,保证新鲜。

张召华是地道的沧县人,他做刀削面的手艺是和一位山西的老师傅学的,学成后便在行署西街租了一间房单干。他负责打卤、削面,妻子宋金玲负责招呼客人、端饭、切菜,夫妻俩配合默契。

开业10多年,张召华根据客人的喜好,不断调整卤子的口味,慢慢地研制出了符合大众口味的卤子。正是这份坚持和用心,才有了10年如一日的味道。

店址:运河区万润悦港城东北侧



## 红糖枣糕

齐颖



今天介绍的这款红糖枣糕,不需要打蛋器和烤箱,口感香甜松软,做法简单易操作,喜欢吃枣糕的朋友们快来试试吧。

### 用料:

红糖80克,热牛奶250克,酵母粉3克,普通面粉250克,玉米油少许,红枣适量。

### 制作过程:

第一步:热牛奶中加入红糖化开。

第二步:待热牛奶变温后,加入酵母粉,搅拌均匀。

第三步:然后加入普通面粉,搅拌成面糊状,包好保鲜膜放在温暖的地方发酵1小时。

第四步:待面糊发酵成两倍大时,用筷子搅拌,排出气泡。

第五步:用碗当容器,每个碗里刷点玉米油,倒入面糊,放上红枣,放入蒸锅里蒸30分钟,再焖5分钟。

第六步:出锅倒模,松软细腻的红糖枣糕就做好啦。



## 巧婢水饺

张金元:巧婢水饺是一家老店,名厨亮灶,现包现煮。水饺口味多样,鲜香爽口,馅料多汁。可以根据个人喜好选择,满足了不同人的口味。

地址:运河区浮阳南大道万润绿景园7号楼



## 传奇包子

怡然:刚出锅的包子,大小整齐,色白面柔。咬一口肉包子,油水汪汪,香而不腻。素馅的包子由时令蔬菜搭配新鲜鸡蛋而成,味道鲜美可口,咸淡适中。

地址:运河区光荣路十三中对面路北