

“食刻”有礼

本期奖品: 10份烧鸡。奖品由老八珍熟食提供。

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28日“食刻有礼”获奖名单

186****9536	133****1140
199****0768	198****2355
193****4804	156****0263
150****7277	139****1399
155****8092	150****9369

以上10位读者各获张记手工刀削面提供的刀削面一份。接到通知后, 凭手机号码到店里领取。

领取地址: 运河区万润悦港城东北侧

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



老八珍熟食:

软糯咸香中的岁月静好

●本报记者 吕依霖 摄影报道



软糯咸香的猪蹄出锅了

凌晨3点钟, 水月寺街上很静, 赵远斌的影子被路灯拉得好长。这段路赵远斌每天都走, 闭着眼也不会走错。他赶着去自己的店里, 把一天的熟食准备好。

卤煮、熏制, 赵远斌手上一刻不停。窗外, 晨曦一点一点亮起, 灯光一点一点熄灭, 又生出一层薄薄的雾, 日光逐渐勾勒出城市的轮廓, 老八珍熟食的招牌越来越清晰。8点多钟, 赵远斌洗洗手, 开门营业。

口舌间的“冲撞”

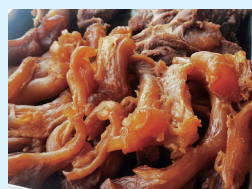
猪蹄肉最能代表一家熟食店的风味。

两扇猪头肉摆在盘子里, 表面熏成几近透明的琥珀色, 细腻油亮。横切面处, 猪皮下囤积的脂肪润泽丰腴, 晶莹剔透, 枣红的猪肉丝缕分明, 沾着亮晶晶的油脂。凑近一闻, 熏肉的香味扑鼻。色、香、味构成的美妙姿态向食客发出一种极具诱惑的邀请。

切好的猪头肉, 每一片都有漂亮的纹理, 肥瘦分明, 用筷子夹起来, 轻轻地颤动。放入口中, 软糯咸香, 脂肪很快融化, 油脂瞬间包裹住瘦的部分, 口感绵软。熏的滋味首当其冲, 在口舌间冲撞, 仔细咀嚼后, 舌根生出一丝中草药与肉的香味。

赵远斌告诉记者, 猪头肉处理起来是最费事的, 新鲜的猪头肉到店后, 先用喷枪烤制一遍, 再用镊子一点一点拔毛, 卤制之后, 还要再拔一遍。

牛肉和牛蹄筋同样拥有着不错的“粉丝基础”, 也非常考验制作师傅的“功力”。薄薄一片牛肉连带一点点筋, 牛肉的香味占据整个口腔。牛蹄筋入口软烂, 胶质丰富。



牛蹄筋



烧鸡



猪头肉



猪蹄

赵远斌的店中“包罗万象”, 猪口条、猪头肉、肘子、猪蹄、牛肉、牛蹄筋、烧鸡、鸡腿等各类熟食, 食客可以随意挑选。

走街串巷尝百味

赵远斌自小在哈尔滨长大, 后来随妻子王茹来到了沧州。与故土的离散, 让老八珍熟食在异乡生根, 远距离的迁徙让食物沾染上两地人的饮食特色。

在沧州居住多年, 赵远斌慢慢了解了沧州人的口味, 适当调整了制作工艺, 在传统老味与当地人的喜好之间找到了平衡。

闲下来的时候, 赵远斌最喜欢和妻子王茹一起走街串巷, 寻找藏匿在街头巷尾的美食, 遇到新开的熟食店, 就买回来尝一尝, 琢磨琢磨味道。问起沧州大大小小的店, 赵远斌夫妇几乎无所不知, 无所不晓。

开店很辛苦, 一年中, 老八珍熟食店只有在大年三十下午和大年初一才关门歇业。赵远斌洗去疲惫的办法就是喝点啤酒, 时间长了, 来买酒菜的老顾客都熟了, 也会坐下聊几句, 一起喝两杯。

新的一天, 早晨8点, 赵远斌准时打开店门。一天天, 一年年, 守着这家小店, 也守住心中的岁月静好。

店址: 运河区水月寺街与新平东路口北行500米



京酱肉丝

军旅



今天给大家解锁一道“京酱肉丝”的家常做法, 肉质滑嫩, 酱香味浓郁, 喜欢的朋友赶紧试试吧。

用料:

猪里脊肉 250g, 甜葱 1根, 豆皮两张, 黄瓜 1根, 甜面酱两勺, 生抽 1勺, 料酒 1勺, 老抽 1勺。

制作过程:

第一步: 把猪里脊肉洗净切丝, 然后加1个蛋清、1勺料酒, 少许的食盐、白砂糖、白胡椒粉和淀粉, 顺时针搅拌, 腌20分钟。

第二步: 将炒锅烧热, 倒入3勺食用油, 把腌好的肉丝倒入锅中, 炒至变色后捞出备用。

第三步: 往碗中加入1勺料酒、1勺老抽、1勺生抽、少许清水和两勺甜面酱, 调成酱汁。

第四步: 热锅内留1勺底油, 倒入酱汁炒香。

第五步: 将炒好的肉丝倒入锅中, 翻炒均匀至汤汁浓稠后关火。

第六步: 黄瓜、葱白切丝; 豆皮切片, 焯水备用。

第七步: 取1张豆皮, 放上切好的葱丝、黄瓜丝和肉丝, 卷起后食用即可。



广顺兴

阳光: 肠粉、猪肚鸡、虾饺、烧鹅……店里囊括了不少广东特色美食。猪肚鸡是进店必点的, 汤鲜味美, 搭配各种蘸料, 喝完暖暖的, 很是滋补。

地址: 新华区百川路锦绣官邸底商

老潼关肉夹馍

谢立英: 他家的肉夹馍外形好看, 层层酥脆。刚出锅的烧饼夹上青椒、红烧肉、香菜, 再浇上半勺肉汤, 入口浓香四溢, 非常好吃。

地址: 运河区光荣路广电小区对面

