

“食刻”有礼

本期奖品:10盒绿豆饼。奖品由酥胖子绿豆饼提供。

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)



4月11日“食刻有礼”获奖名单

189****8771	138****9222
186****7948	156****8959
193****4804	139****4286
155****0997	158****1936
150****3415	186****7275

以上10位读者各获赠香府过桥米线提供的米线一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:新华区建设南大道意明东体商厦对面

启事

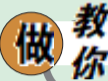
本版欢迎读者推荐美食,也欢迎商家自荐,不收取任何费用。
电话:3155769



酥胖子绿豆饼:

一口香酥 十分甜蜜

●本报记者 吕依霖 见习记者 蔡璧如 摄影报道



蔬菜饼

孙艳艳



店员正在为顾客打包绿豆饼

微掉渣。送入口中,绿豆独有的清香扑鼻而来,味道清甜适口,热乎乎的内馅有些细细的颗粒感,绵密扎实,咀嚼几下似乎在口中融化,甜蜜滋味涌上舌尖。绿豆饼的外皮分层,脱落的一层薄如蝉翼,清甜之中混有一丝面香。红豆饼也毫不逊色,小口慢嚼,温热的饼皮入口即化,红豆的甘甜在口腔中久久萦绕。

后厨的店员们十分忙碌,

左手托起柔软的面皮,右手放入丸子般大小的馅料,一边捏起皮,一边快速旋转,圆圆的面团瞬间收口,往烤盘中反手一拍,一粒绿豆饼就成型了。

现做现卖 用料讲究

店长李冠秀深谙绿豆饼的美味之道。现做现卖,用料讲究,就是食物好吃的终极秘诀。

他选用的绿豆与红豆色泽莹亮,颗粒饱满,蒸熟后口感有些起沙,这样的豆子最适合用来做馅料。用来做饼皮的面粉也是几经筛选的。

蒸制馅料与揉制面团的工序、手法也都相当重要。蒸制豆馅,需要严格把握时间、火候。揉面,在经过机器简单搅拌后,需要人工细细揉搓,将面团中的气泡全部揉破,面团光滑细腻,才能制成面剂子。

开店12年,酥胖子绿豆饼只做绿豆与红豆两种口味,却始终是大家心中不可替代的“甜蜜小店”。有从任丘、黄骅追随至沧州的食客,一买就是二三十盒,每天店里大概能卖出几千粒绿豆饼。

三餐四季,朝朝暮暮,店长李冠秀陪伴着这家小店,尽心尽力做好每件小事,只为守住这份近在咫尺的甜蜜。



和面



红豆馅



绿豆饼

早晨8点,位于沧州商城一楼的酥胖子绿豆饼的窗口,就已经有人在排队了。绿豆饼散发出阵阵香甜,惹人驻足。

面皮酥薄 馅料扎实

到店时,门口已排起了小长队。好在店员手上麻利,队伍迅速向前,队首的食客两手各提两三盒绿豆饼,心满意足地离去,队尾的食客则翘首以待。对美食,大家向来有足够

的耐心。等待时,豆饼的香味始终萦绕鼻尖。透过人头,窥见刚出锅的绿豆饼,焦黄诱人,对它的期待又多了几分。

排了不一会儿,就到了窗口前。接过店员递过来的一盒绿豆饼与红豆饼的“双拼”,沉甸甸的,盒底还透着温热。

刚出锅的绿豆饼小巧如一粒象棋,大约有一节手指那么厚,上面和下面的酥皮焦黄,四周洁白。因为外皮太薄,能透出绿豆与红豆的颜色,单看表面即可分辨出口味。

拿起一个绿豆饼,饼皮微

店址:运河区新华东路沧州商城一楼

一日之计在于晨,早餐吃的有营养,才能为一天的活动提供充足的能量。自制的蔬菜饼做法简单,营养丰富,快来试着做一做吧。

用料:

西葫芦、胡萝卜、黄瓜、鸡蛋、葱、食用盐、面粉、食用油。

制作步骤:

第一步:西葫芦擦丝,攥干水分;胡萝卜和黄瓜擦丝;葱切碎备用。

第二步:把西葫芦丝、胡萝卜丝、黄瓜丝、葱末放入盆中,加入鸡蛋,搅拌均匀。

第三步:往盆中放入适量的面粉,加入食用盐,继续搅拌,直到筷子夹起面糊不滴落为止。

第四步:电饼铛里倒入食用油,待油温升高后,把面糊倒入锅中摊成饼状,待面饼两面金黄即可出锅,营养的蔬菜饼便做好了。



胖墩儿馄饨

愿望年代记:店里的馄饨都是手工现包的,馅料丰富。馄饨个个皮薄馅大,汤味道鲜美。最近,迷上了他家的新式麻酱干拌馄饨,浓浓的麻酱味,太香啦!

地址:运河区曙光路颐和家园小区东门东侧



大周熟食店

念旧:他家的卤肉现煮现卖,很新鲜。刚出锅的猪头肉香气扑鼻,入口软烂,香而不腻。店里还有秘制的香肠,切开肉块清晰可见,让人很有食欲。

地址:运河区光荣路广电小区对面