报眉广告 139 307 58 496

招聘 **人防大厦招保安员**，年龄60周岁以下，有保安证优先，工资面议；**招聘项目经理一名**，男女不限，有管理经验、项目经验。联系人：郭经理 13313372122

2023年5月9日 星期二
责任校对 朱 静
责任编辑 李思思
技术编辑 刘 园

“食刻”有礼

本期奖品：10份小笼包。奖品由郭姐包子铺提供。

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25日“食刻有礼”获奖名单

153****0107	131****9000
193****4804	151****6782
155****9251	158****9167
151****9458	155****0997
166****9674	155****5152

以上10位读者各获张小生鲜汁肉包提供的鲜汁肉包一份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：运河区解放西路华元一世界小区南门东侧

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

嗨吃客

郭姐包子铺：

藏在小巷里的好滋味

●本报记者 吕依霖 摄影报道

郭敏正在为顾客打包

天色渐亮。郭敏站在自家包子铺门前，掀开蒸笼的盖子，热气迅速钻出后被风缓缓吹散。一个个小笼包整齐地摆放在笼屉里，雪白蓬松的面皮透着褐色的肉馅。

四周依旧朦朦胧胧，直到第一位食客高声喊着：“来一份小笼包！”，巷子里的道路、花草、行人才逐渐清晰起来。

面皮松软肉鲜甜

包子的香味飘散在巷子里，食客渐渐聚在店前。郭敏干活麻利，笑声爽朗，招呼喊得干脆，她迅速打包，把包子递到食客们的手上。

鲜肉小笼包是店里的招牌，不一会儿，几屉已经卖空。郭敏和丈夫边做边卖，左手灵巧地转动面皮，右手将包子旋着收口，整个过程只需要四五秒。转眼间，包子摆满了一个大笼屉，一会儿工夫，笼屉已经摞得一米多高。

寻味而来的食客此时看着笼屉，迫不及待地想要尝尝鲜。郭敏马上开火蒸制，10多分钟后，包子新鲜出锅。

郭敏趁热端来一份小笼包，里头有8个，大小如婴儿的拳头，圆圆鼓鼓，小巧可爱。

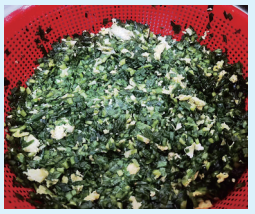
刚蒸熟的包子有些烫手。美食当头，哪还等得及晾一晾？用指尖儿掰开暄软的面皮，肉馅冒着热气，汁水浸入面皮的空隙中，把雪白的面皮染成褐色。

迫不及待地一口咬下去，面皮像棉花糖似的很是柔软。咬破后，包裹其中的鲜甜滋味涌出，肉馅咸味适中，稍稍有些颗粒感，大葱与猪肉完美交融，赋予肉馅一丝甘甜，足以让人惊喜。蘸上醋与辣椒吃下去，鲜甜的滋味顿时化作酸辣的咸香，别有一番风味。风卷残云般吃掉5个小笼包，总算没有辜负这份等待。

除了鲜肉小笼包，店里的韭菜素包、茴香素包等也获得不少食客的欢迎。每天店里能卖出1000多个包子。

鲜肉小笼包

韭菜素包



韭菜素馅

来自“包子之乡”的手艺

郭敏的丈夫出生在安徽省怀宁县江镇镇，那里是有名的“包子之乡”，夫妇二人的手艺就来自于同乡的传授。

新鲜猪肉不能用机器绞，要用刀剁半个小时，这样做的肉馅才更有弹性。郭敏的丈夫每天清晨去市场选来一整只猪后腿，处理好，便拿起两把菜刀一通剁。等到胳膊有点酸，肉馅也差不多剁好了。

剁好的肉馅需放入冰柜冷冻两个小时，这样蒸出的小笼包才能不塌陷。面团要揉出气泡，保证细腻光滑；面与水的比例要得当，面团才会柔软。

郭敏做了十几年的包子，手法娴熟，说得也实在：“没什么诀窍，用料新鲜，别偷工减料，简简单单的小包子嘛！”

店址：运河区青山宾馆东侧小巷北行300米

做教你

槐花素包子

夏天

告别一场清明雨，迎来五月槐花香。槐花味道清香，用它做包子，味道鲜美，快来试试吧！

用料：

鲜槐花、鸡蛋、豆腐皮、面粉、酵母粉、干粉条、木耳、葱油、胡椒粉、食用盐、鸡精、蚝油、香油。

制作过程：

第一步：盆中放入面粉和酵母，多次少量地倒入温水，和成偏软的面团，等待发酵。

第二步：锅中放入食用油，把干粉条放入锅中炸，膨胀后关火盛出，放凉捏碎。留底油炒鸡蛋，把鸡蛋炒碎备用。

第三步：起锅烧水，放入少许的盐。槐花洗净，开水下锅微烫后捞出，挤干水分放入盆中备用。

第四步：把木耳泡发切碎，豆腐皮切丁。倒入槐花盆里，依次放入鸡蛋碎、干粉碎、葱油、胡椒粉、食用盐、鸡精、蚝油、香油，搅拌均匀。

第五步：把发好的面切成小面剂，放入槐花馅料包成包子。

第六步：将包好的包子放入锅中继续醒发，醒发至两倍大后开火蒸，蒸熟后即可出锅食用。

搜食尚

王多鱼酸辣粉

小柠檬：晶莹剔透的酸辣粉，浸在红油汤汁里显得格外诱人。迫不及待地挑一筷子入口，爽滑软糯，细细咀嚼又有点筋道，汤汁味道浓郁，酸辣味十足。

地址：新华区千童北大道华凯A座北100米敬善堂药房旁边

胡同里川味火锅鸡

谢立英：火锅鸡肉质细嫩，香辣味浓郁。吃完鸡肉还可以涮菜，汤中加入油菜、菠菜等各种时令蔬菜，荤素搭配，营养又暖胃。

地址：运河区泰大国际家居广场东南侧

新闻热线：3155769