

鼓楼上城 119 平米新精装房, 中层通透, 2+1 室 2 厅, 实验、八中学区, 带一车位, 老证唯一, 拎包入住, 售价 119 万元。联系电话: 13603279991 微信同号

“食刻”有礼

本期奖品: 10 份火锅鸡。奖品由五公里火锅鸡提供。

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)



5月9日“食刻有礼”获奖名单

199****8123	138****9098
186****9536	135****8615
136****6045	152****5108
156****9263	180****3285
152****8112	156****2636

以上 10 位读者各获郭姐包子铺提供的小笼包一份。接到通知后, 凭手机号码到店里领取。

领取地址: 运河区青山宾馆东侧小巷北行 300 米

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

吃客

五公里火锅鸡:

只做外卖 一锅一炖

●本报记者 李思思 摄影报道



明厨亮灶

美食是一个城市的名片, 对于沧州人来说, 火锅鸡自然是心中首选的美食。朋友聚会、家庭聚餐、公司团建, 少不了一顿火锅鸡。

周末的中午, 位于新华区维明路上的五公里火锅鸡店里, 顾客络绎不绝, 外卖接单接连不断。7 个灶眼同时开火, 屋内热气腾腾, 鸡肉在锅里“咕嘟咕嘟”地炖着, 飘出诱人的香味……

随时随地 想吃就吃

五公里火锅鸡, 是一家专门做外卖的火锅鸡店, 承载着品牌创始人余雷对餐饮事业的

梦想与追求。10 年间, 余雷不断钻研, 成立了研发团队, 将火锅鸡做成了适合外卖的标品。在余雷看来, 外卖店的形式, 既利于火锅鸡品牌的传播推广, 又方便食客能随时随地吃上一顿正宗的沧州火锅鸡。

五公里火锅鸡外卖装备齐全, 是不少食客野餐时的不二选择。铝箔锅密封得严严实实, 锁住了刚出锅时的味道。支起支架, 点燃环保油炉开始加热, 不一会儿, 锅里的鸡肉“咕嘟”冒气, 暖心的一餐开始了。

随着大火炖煮, 火锅鸡的味道越来越浓郁。鸡肉入口滑嫩鲜香, 麻辣鲜香的滋味在口中蔓延, 蘸上秘制的醋蒜料汁,

酸酸甜甜, 中和了口中的麻辣, 也安抚了躁动的味蕾。

用餐之间, 鸡肉的鲜香、汤汁的浓郁、醋的酸甜, 多种味道在味蕾间交融, 一顿火锅鸡吃出了极致的幸福感。

一锅一炖, 一锅一出, 保证了火锅鸡的味道。酱料、水、鸡肉都是定量配比的, 并使用计时器, 精准地把控着鸡肉炖煮的火候与时间, 最大程度地实现了标准化制作。



麻辣火锅鸡



排骨火锅鸡



猪蹄火锅鸡



巴沙鱼火锅鸡

创新品种 口味多样

10 年前, 在创业初期, 余雷就开了一家火锅鸡店, 那时他采用的还是传统的火锅鸡做法, 主打麻辣口味。如今, 他对火锅鸡的味道进行了丰富和提升, 除了大家所熟知的麻辣、酱香、微辣口味, 还推出了番茄、藤椒等新口味。

番茄火锅鸡, 在原有的火锅鸡酱料中加入调制的番茄酱, 让鸡肉的味道变得浓郁而富有层次。

藤椒火锅鸡味道更加惊艳。鲜嫩的鸡肉沾满了浓郁的汤汁, 一股清新的麻椒味飘入口腔, 咀嚼间, 细嫩的鸡肉释放出浓郁的麻椒香味, 继而迅速覆盖味蕾, 味道恰到好处。

从品牌成立至今, 五公里火锅鸡一直专注于创新, 不断地研发新品。店里除了有传统的火锅鸡, 还有五花肉、猪蹄、排骨、巴沙鱼等新品种与火锅鸡搭配出售。食客们在品尝鸡肉的同时, 还能尝到嫩滑的鱼肉、喷香的排骨、软烂的猪蹄、肥而不腻的五花肉, 实现了一锅多吃。

2022 年 7 月, 五公里火锅鸡第一家旗舰店开业。如今, 在市区已开设 15 家店, 在各县市已有 40 多家店。“把控好每一锅鸡的品质, 把味道做到极致。”在通往梦想的路上, 注重细节的余雷走得谨慎又稳健。

店址: 新华区崇礼路
鼓楼上城B区140号商铺

教你做

清蒸菠菜卷

谢立英



菠菜具有很高的营养价值, 今天给大家介绍一种菠菜的做法, 用豆腐皮一卷一蒸, 口感清爽。

用料:

菠菜、胡萝卜、鸡蛋、豆腐皮、淀粉、葱花、食用盐、胡椒粉、鸡精。

制作过程:

第一步: 胡萝卜洗净切成丝备用; 碗里打入两个鸡蛋, 加少许的盐搅拌均匀。

第二步: 菠菜去掉根部, 洗净切成小段。锅中烧水, 滴入几滴食用油, 水开后先把胡萝卜丝烫两分钟捞出, 再将菠菜烫两分钟捞出。

第三步: 把烫过的菠菜和胡萝卜丝挤干水分, 放入碗中, 倒入鸡蛋液搅拌均匀。

第四步: 碗中再加入一些葱花、盐、鸡精、胡椒粉和适量的淀粉, 搅拌均匀成黏稠状即可。

第五步: 豆腐皮铺平, 把搅拌均匀的菠菜糊铺在上面, 从下往上卷得紧实一些。卷好后放入蒸屉上, 开大火蒸 10 分钟即可。

第六步: 把蒸好的豆腐皮切成小段, 调个料汁, 可以蘸着吃。

搜食尚



小馋猫烤肉拌饭

北极熊: 烤肉焦黄酥脆, 香而不腻, 伴着清香的米饭特别好吃。拌饭中还配有新鲜的时令蔬菜, 荤素搭配, 营养丰富。

地址: 运河区水月寺街中国移动营业厅旁边



佬大腕把子肉

阳光: 把子肉软烂醇香, 肥而不腻。浓郁的肉汁浸入米饭里, 入口间咸香味十足。店里还有鸡蛋、烤肠、豆皮和各种蔬菜, 可以随意搭配。

地址: 运河区鲸川路香堤荣府小区罗森便利店旁边。