

## “食刻”有礼

本期奖品:10 份黄汤拉面。奖品由和气老味儿拉面提供。

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)



## 5 月 23 日“食刻有礼”获奖名单

|             |             |
|-------------|-------------|
| 136****6045 | 133****2386 |
| 186****9536 | 156****0133 |
| 139****1399 | 131****3150 |
| 187****2705 | 150****6663 |
| 138****8674 | 158****0116 |

以上 10 位读者各获有溜有味馄饨烧烤提供的单人烧烤套餐一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区水月寺街与光荣路交叉路口南行 50 米路西

吃客

和气老味儿拉面:

## 汤鲜肉香面爽滑

●本报记者 李思思 摄影报道



一抻一拉间,一碗面就做好了

中午 12 点,和气老味儿拉面馆里香气弥漫,顾客络绎不绝。后厨,大锅里热汤沸腾,呼呼冒着热气。

“老规矩,大碗拉面加牛肉。”顾客一声吆喝,眨眼的工夫,师傅就把面拉好了。面条在锅中煮个几十秒,放上店里的秘制牛肉,撒上葱花香菜,一碗色泽金黄的拉面就端上了桌。

### 黄汤拉面 牛肉鲜香面筋道

大片的牛肉盖在面上,看着就惹人馋。迫不及待地夹起一片尝尝,牛肉片很薄,口感恰

到好处,软烂又不失筋道,唇齿间尽是牛肉的鲜香。把牛肉片浸泡在汤汁里,入口又是另一番滋味,鲜香之余又多了一抹咸味。

“选用新鲜的牛腱子,煮几个小时,不加任何调料,这样才能激发出牛肉本身的清香。”老板赵玉红一语道出牛肉鲜香的奥秘。

一碗面做得好吃,功夫都在细节上,除了牛肉要鲜香,面要拉得筋道,汤也要熬得有味。拉面师傅李传付说,熬汤不要怕费工夫,熬的时间太短,鲜味出不来。把牛骨和牛肉放入锅中熬 4 个多小时,待骨髓熬出,

汤微黄发亮便熬好了。

煮好的汤,色泽通透,浇在面上香气扑鼻。面的清香和汤的鲜香融为一体,让人食欲大增,吃碗面忍不住把汤也喝个干净。

煮面的锅旁放有一个小桶,里面盛有秘制的汤料。“草果、肉蔻、香叶、花椒……一碗拉面需要放 18 种调料。”李传付说,为了迎合顾客的口味,他在传统老味儿拉面的基础上做了改良,调整了调料的配比,让



黄汤拉面



全卤面



凉拌牛肉



凉菜

拉面的味道更清爽。

### 全卤面 手工制作,酱卤丰富

全卤面是店里的另一大特色,手工制作的面条,口感筋道,受到不少食客的欢迎。

抻面是门技术活,李传付有着近 30 年的拉面经验,手上功夫灵活轻巧,拉出的面条粗细均匀,长而不断。“和机器轧的面条比,手抻面更筋道,所以不少顾客喜欢吃我家的全卤面。”赵玉红说起自家的面条自信满满。

酱卤是全卤面的灵魂。店里的酱卤有 4 种,茄子尖椒、双椒蒜蓉、肉酱卤和西红柿鸡蛋卤,可以随意搭配。微黄泛白的面条上,堆满了菜码和酱卤,搅拌均匀,每根面条都沾上酱汁,口感爽滑咸香,不知不觉一碗面下肚,余味不禁让人叫绝。

### 一碗拉面 一份爱心

赵玉红喜欢吃面,对拉面更是情有独钟,退休后,闲不住的她和姐姐赵玉新,一起开了这家拉面馆。去年 10 月,和气老味儿拉面正式开业,转眼间半年多过去了,小店的生意越来越红火。

每天早晨 6 点半,小店开始营业。看着街上环卫工人忙碌的身影,姐妹俩决定,每天早晨给环卫工人免费提供 5 碗拉面。一碗拉面,藏着的是姐妹俩的一份爱心。

店址:运河区解放西路华元·一世界小区底商

教你做

## 炒钉螺

夏天



夜市大排档的炒钉螺很受食客们的欢迎。今天,把大排档炒钉螺的方法分享给大家,好吃又入味,做法也简单,端上桌肯定一抢而光。

用料:

钉螺、色拉油、猪油、姜丝、葱段、蒜瓣、干辣酱、豆瓣酱、香叶、桂皮、八角、干辣椒、青花椒、料酒、酱油、食用盐、鸡精、胡椒粉。

制作过程:

**第一步:**起锅倒入凉水和处理好的钉螺,再加入少许的料酒、姜丝和葱段进行加热。待锅中浮出白沫后把钉螺捞出,再次进行清洗。

**第二步:**锅中倒入适量的色拉油和猪油,待油温五成热后,依次放入姜丝、蒜瓣、干辣酱、豆瓣酱进行翻炒。炒香后放入葱段、香叶、桂皮、八角、干辣椒、青花椒,出味后加入少量清水防止干锅。

**第三步:**锅内倒入钉螺进行翻炒,同时放入适量的料酒、酱油、盐、鸡精、胡椒粉、清水进行搅拌,盖上锅盖焖 3 分钟后即可装盘食用。

搜食尚

## 厚道包子坊



念旧:肉包子里面有一个大大的肉丸,咬一口,香而不腻。素馅包子由时令蔬菜调制,搭配鸡蛋、粉丝,咸淡适中,吃起来清爽可口。几个包子就能吃饱,再喝上一碗店里精心熬制的小米粥,暖胃又舒服。

地址:运河区光荣路一城枫景小区北门西侧



## 辣盘盘麻辣烫

阳光:川味麻辣烫,香辣味浓郁,吃得脑门直冒汗。此时,再来一碗甜甜的冰稀饭解辣,别提有多过瘾了。

地址:运河区吾悦广场四楼