

“食刻”有礼

本期奖品:10份拉面。奖品由辛吴记拉面提供。

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30日“食刻有礼”获奖名单

199****0768	150****6602
199****8123	139****3893
134****3062	137****5298
150****2579	137****9961
155****1753	153****8930

以上10位读者各获和气老味儿拉面提供的黄汤拉面一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区解放西路华元·一世界小区底商



辛吴记拉面:

咸香浓郁 细腻爽滑

●本报记者 吕依霖 摄影报道



拉面师傅在认真拉面

一碗面究竟能有多好吃?四时三餐,辛吴记不停地探索,推敲美味的极限,用一碗咸香浓郁、柔韧滚烫的牛肉拉面交出了自己的答案。

面条柔韧 汤底金黄

午饭时分走进店里,食客们几乎将座位坐满。从孩童到老人,柔软易消化的拉面对食客的年龄段十分包容。隔壁座位的小男孩,正低

头认真地吸汤嗦面,一抬头,嘴巴染了一圈儿金色。这样的“吃播”在前,很难叫人不期待拉面的美味。

稍坐一会儿,牛肉拉面被端上了桌。堆成小山的牛肉碎粒覆盖在面上,用筷子翻搅,潜藏的面条这才现身。金黄的汤底将白润纤细的面条沾染成均匀黄色,香菜末跟随油花一齐在碗中打着旋儿。低头闻一闻,牛肉拉面咸香浓郁,肉香扑鼻,令人不禁食指大动。

挑一筷子面吸入口中,面条柔韧,细腻爽滑,沾着汤汁,

几乎一路滑到胃中,十分舒畅。吃到中途,在汤中加点醋和辣椒,味道又有些不同。

若把面和汤比作人,面性格温润、不善言辞,只有淡淡的麦香味;金黄的汤底却言语辛辣、张扬活泼,两者彼此包容成全,倒成了一对绝妙的伙伴。

问汤底为什么是金黄的?老板杨悦只是笑而不答。大概其中正藏着辛吴记拉面的美味奥义。

喜欢吃牛肉的食客,可以多要几两牛肉片。用筷子将牛肉片压在汤下,让牛肉片畅快

地吸饱汤汁,往嘴中一送,味道极美。

一日三餐,都可以用一碗拉面满足。一天下来,店里大概能卖出三四百碗牛肉拉面。

食物跟随四季变换

店中的拉面师傅从兰州来,有着20多年的拉面经验。只见,师傅两只手用力一抻,面团即刻变得纤细,两两交叠几次,往案板上摔几下,雪白纤长的面条便如同飞瀑般,从指缝间倾泻而下,细白的面粉在四周簌簌地往下落。

看师傅拉面也能看得入神。拉面师傅告诉记者,他拉出的最细的龙须面,几乎能够穿针。拉面全凭一股巧劲儿,而这股巧劲儿需要多久才能掌握,这就要看学徒的悟性了。

另外,要想面条拉的长而不断,揉面也十分重要。面团有自己的脾气,并且随四季变化。夏天时,天气炎热,面团容易软塌,这时需在揉面时多放些盐,能增加面团的韧性。冬天寒冷,少放些盐,能保证面团的柔软。

店中的小菜也随时令而调整。这些都是时间赋予的经验,也是必须要遵循的美味守则。店中的牛肉、牛骨也遵循一个“鲜”字。每天清晨,新鲜的食材运到店中,随用随取。

“认真两个字,可以让人做好大部分的事。对于这碗面,我们也应当负责任。”杨悦这样说。

店址:运河区浮阳大道人民公园西门对面



标配版拉面



加肉拉面



牛肉片



粘豆包

夏天



周末在家做了一道东北小吃——粘豆包,受到家人的欢迎。香甜可口的粘豆包软糯顺滑,营养又健康,感兴趣的朋友们一定要试一试。

用料:

红豆、芸豆、黑豆、黑米、红枣碎、玉米粒、葡萄干、糯米粉、白糖。

制作过程:

第一步:把红豆、芸豆、黑豆、黑米提前泡一晚,上锅蒸熟,然后倒入盆中。

第二步:盆里放入红枣碎、玉米粒和葡萄干。

第三步:往盆里少量多次加入糯米粉、白糖,充分搅拌,直至每一个食材上都蘸满糯米粉。

第四步:把盆里蘸满糯米粉的食材团成结实的圆球,再蘸点清水,在糯米粉里滚一滚。

第五步:锅内笼屉上垫好油纸,把粘豆包放到油纸上,用冷水开蒸。待水烧开后,开始计时,蒸20分钟左右即可关火。过一会儿,从锅中拿出来即可装盘。



东北铁锅炖

军旅:喜欢吃铁锅炖里的清江鱼,大块的清江鱼浸泡在汤汁里,酱香味浓郁,鱼肉细嫩又不失紧实。大锅的周围贴上小饼子,再配上锅中炖的大白菜、豆角等,吃着很过瘾。

地址:运河区浮阳南大道万润绿景园33号楼底商



云榜面馆

北极熊:店里的面食种类丰富,有油泼面、臊子面、炸酱面、牛肉面、肥肠面等。面条筋道,卤子味道浓郁,菜码丰富,荤素搭配很有营养。

地址:运河区光荣路老盐百南門