

“食刻”有礼

6月6日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份水饺。奖品由泰禧水饺提供。

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)



- | | |
|-------------|-------------|
| 137****5947 | 136****8606 |
| 193****4804 | 139****6850 |
| 153****3192 | 136****6322 |
| 139****0161 | 135****2203 |
| 185****6895 | 137****9995 |

以上10位读者各获辛吴记拉面提供的拉面一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区浮阳大道人民公园西门对面



泰禧水饺:

馅大皮薄 鲜香入味

●本报记者 李思思 摄影报道



吕振杰正在包饺子

菜肉片饺子。咬一口,面皮薄而爽滑,肉馅饱满紧实,韭菜味浓郁,咸淡正好。

素三鲜饺子馅料扎实,里面包裹了一整个虾仁;韭菜、鸡蛋、虾仁和諧交融,鲜香中带有一丝清甜,赋予了素三鲜饺子美妙的味道。

西胡素饺子和小葱木耳鸡蛋饺子也是店里的特色。西葫芦、木耳、鸡蛋、粉条、馓子……

看似简单的西胡素饺子配菜丰富。调馅的时候,加入麻酱和芝麻,增加了西胡素饺子的香味。小葱木耳鸡蛋饺子味道惊艳,葱香味儿浓,口感清香,搭配得恰到好处。

店里的饺子以清淡为主,共有香菇肉、芹菜肉、茴香素等14种馅料。

用心才能出好味

饺子的好味道,离不开吕振杰的坚持与用心。最早学包饺子的时候,单是调馅料,吕振杰就摸索了1年多。

准备馅料、擀皮、包饺子,9年来,吕振杰坚持手工操作。“虽然费点事,但是味道要比用机器包的好很多。”吕振杰说,馅料的配比、面剂子的大小,都有严格的标准,这样包出来的饺子才会馅大皮薄。

店里的食材都是吕振杰亲自挑选的,保证了食材的品质。猪肉选自瘦五花,蔬菜保证新鲜,面粉和调味料都是品牌的。“只有真材实料,才能保证饺子的味道。”吕振杰说。

吕振杰热爱美食,更喜欢琢磨美食,聊起包饺子,她有着说不完的话。今年60岁的她,干劲依然十足,店里大多事情都是她亲力亲为。别人的称赞,是她前进的动力。

对于未来,吕振杰有着自己的打算:多开几家店,让更多的人品尝到自家的饺子。



韭菜肉片饺子



西胡素饺子



素三鲜饺子



小葱木耳鸡蛋饺子

清晨7点,吕振杰准时来到店里,和面、剁肉、切菜,准备各种饺子馅料,迎接店里的第一波食客。

吕振杰手上的速度很快,把擀好的面皮放在掌心,挖一勺馅料放在上面,双手一挤,大肚水饺便成型了。一只只胖乎乎的饺子整齐地码在一旁,只等下锅。

现包现煮 味道鲜美

热水沸腾,饺子依次下锅,

一个个饺子变成了一个个胖娃娃,浮了起来。旁边安了一排计时器,精准地把控着每一锅饺子的烫煮时间。

“肉馅饺子煮5分钟,素馅饺子煮3分钟。”吕振杰说,煮饺子也是有讲究的,不仅要把握好时间,还要随时调整火候,并不简单。不同的人煮同样的饺子,煮出来的味道往往也会不一样。

说话间,饺子出锅了。洁白如玉的饺子盛入盘中,个大饱满,圆滚滚的身材看起来十分“有料”,忍不住便动了筷子。

先尝尝店里的招牌——非

教你做

清蒸山药丸子

谢立英



最近,在家做了一道清蒸山药丸子,受到家人们的欢迎,就连不喜欢吃山药的小外孙,也直夸美味。做法简单,大家也来试一试吧!

用料:

猪肉馅、山药、胡萝卜、鸡蛋、料酒、姜、生抽、食用盐。

制作过程:

第一步:胡萝卜去皮,切成薄片,放入盘中备用。山药洗净去皮,切成薄片,冷水上锅蒸15分钟,蒸至变绵软即可。

第二步:将蒸好的山药捣成泥,放凉后备用。

第三步:猪肉馅中加入山药泥、鸡蛋清、姜、料酒、生抽和适量的食用盐,然后顺着同一个方向搅拌均匀。

第四步:把肉泥做成紧实的肉丸。

第五步:将做好的肉丸放在事先准备好的胡萝卜片上,然后摆放在蒸盘中,沸水上锅蒸10分钟即可。这样蒸出的山药丸子,口感甜糯,肉嫩汁足,营养又美味。

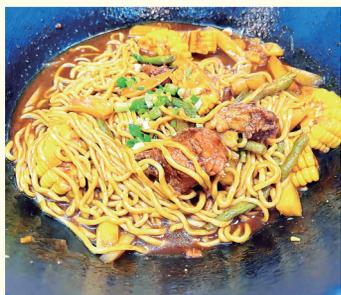
店址:运河区解放西路头和文园C区171铺



外婆烧饼

愿望年代记:店里的烧饼种类丰富,有葱蛋饼、奥尔良鸡肉饼、土豆丝素饼等。每天早晨6点多开门,点个土豆丝素饼,再来碗豆腐脑,就能吃得饱饱的。

地址:运河区广场街东13号



冰城外婆铁锅焖面

蓝天:点了一个排骨土豆焖面,排骨肉质紧实,很香;面条吸满了浓郁的汤汁,咸香入味。店里还有素什锦焖面、排骨鲜豆角焖面等可供选择。

地址:新华区建设大道45号

搜食尚