

“食刻”有礼

本期奖品:10份鲜肉馄饨。奖品由胖墩儿馄饨提供。

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)



6月13日“食刻有礼”获奖名单

136****6045	158****1936
193****4804	150****0208
153****5817	153****3192
156****8959	156****2636
139****4286	138****9567

以上10位读者各获泰禧水饺提供的水饺一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区解放西路颐和文园C区171铺

嗨吃客

胖墩儿馄饨:

皮细滑 馅弹牙

本报记者 吕依霖 摄影报道



馄饨出锅喽

香味就钻进了鼻孔,顿时让人大吞口水。用筷子轻轻搅拌均匀,让馄饨穿上一层红黄相间的衣裳,再去品尝。

干拌馄饨,有着麻酱与肉馅的双重香味。麻酱口感醇厚,红油热辣,一时间掩盖住了韭菜的辛香。肉馅被浓稠的酱料包裹住,仍然弹牙。因为有了麻酱,馄饨回味悠长。

仔细品尝,胖墩儿馄饨的

肉馅更加细腻,更加紧实,正如徐永丽所说:“这馅有劲儿!”徐永丽告诉记者,她每天都会仔细剔除猪后腿肉的筋膜,大概要处理一上午。店中用的绞肉机刀片也更加细小,肉馅因而有了这样的口感。

高汤馄饨 皮薄馅大



高汤馄饨



干拌馄饨



烧饼



包好的馄饨

“来了啊。”“来了。”一连一个多月,一个小伙子天天来徐永丽的店里吃馄饨,上面的对话也几乎重复了一个多月。后来,因为工作安排,小伙离开了沧州。临走前,他来店里吃了碗馄饨,当做告别。“以后可吃不到喽!”小伙子对馄饨依依不舍。

有一个年轻姑娘,吃了一周的馄饨,望着徐永丽:“大姨,你家的馄饨怎么这么香?”

还有一个老太太,几乎每星期都来店里,一次买上3盒包好的生馄饨,自己回家煮来当早饭。

徐永丽吃惯了自家的馄饨,自己也有点纳闷,这馄饨当真这么好吃?

有一群食客排队给她信:当真这么好吃!

干拌馄饨 双重香甜

年轻人更爱干拌馄饨。徐永丽将韭菜肉馅的馄饨煮好捞出,淋上一大勺麻酱,两小勺红油,撒上一把葱花,端上桌来。

碗还没放稳,麻酱的浓郁

教你做

红烧黄花鱼

谢立英



近日,在家做了一次红烧黄花鱼,受到家人们的一致好评。现在把制作方法分享给大家,简单易学,喜欢吃鱼的小伙伴们快来试一试吧!

用料:

黄花鱼、红辣椒、大蒜、姜、八角、花椒、食用油、食用盐、酱油、料酒。

制作过程:

第一步:把黄花鱼去除内脏,清洗干净,然后用厨房纸将水分吸干。

第二步:红辣椒切段,大蒜瓣一切为二,姜切成厚片备用。

第三步:起锅烧油,油量可多一些。待油温达到五成热时,将鱼滑入锅中,中火加热5分钟,鱼底部煎至微黄时再翻过来煎另一面。

第四步:将多余的油倒出。沿着鱼身淋一圈料酒,再将蒜、姜、八角、花椒等调料放入锅中,倒入适量的酱油、热水和盐。中火将锅里的汤煮沸,盖上锅盖,转小火炖15分钟。

第五步:待汤汁耗得差不多时,将红辣椒放入汤中,过一会儿即可将鱼盛出。

店址:运河区朝阳街与曙光路交叉口处西行100米路北



酸菜鱼

念旧:刚出锅的酸菜鱼香味扑鼻。浓郁的鱼香味伴着酸菜的酸味,顿时让人胃口大开。夹一片鱼肉放入口中,肉质鲜嫩,酸辣可口,非常好吃。

地址:运河区御河路金鼎领域商业B区105铺



吧哩吧哩麻辣香锅

阿虫:他家的麻辣香锅菜品丰富,米饭、酸梅汤免费食用。点了一个微辣的香锅,香而不腻,辣度正合适,配着米饭吃,很过瘾。

地址:运河区曙光路颐和家园10号楼底商

搜食尚