

“食刻”有礼

本期奖品:10份烧饼套餐。奖品由姚老太烧饼提供。

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27日“食刻有礼”获奖名单

- | | |
|-------------|-------------|
| 180****3286 | 131****0807 |
| 139****0178 | 131****7550 |
| 155****9028 | 156****8857 |
| 186****0792 | 183****2063 |
| 158****0116 | 156****5188 |

以上10位读者各获赠有意思提供的全家福套餐一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区宏宇中街万泰丽景西区底商



姚老太烧饼:

好水好面好味道

本报记者 吕依霖 摄影报道



香酥的烧饼出炉了

姚老太烧饼受人欢迎,自然有它的道理。

好水好面

走进后厨,一位大姐正在“开面”,场面有些“壮观”。

她拿出醒好的面团,用巨大的擀面杖将其擀成两米长、半米宽的大面片。擀面的过程,有点像人与面团的一场较量,面团有韧性,一边擀开,一边又往回缩,没有经验的擀面人,擀出的大面片薄厚不一。这位大姐手上着实有些功夫,擀出的面片十分均匀。

紧接着,又搬出金黄的油酥,快速搅拌,让分离的油与面重新融合。这是个力气活儿,记者尝试搅动木棒,没两下已经大汗淋漓。

用刮子在面片上刮一层厚厚的油酥,再从面片的左下角卷起,将面片卷成小臂般粗细的长条儿,下一步就是揪面剂子了。

因为做的是油酥烧饼,揪面剂子的方法略有不同,需要将条儿再卷上一卷,对折后揪下,才能成就烧饼的层层酥皮。

最后一步,送入烤箱。面饼在高温下极速膨胀,表面由雪白变为浅黄再成焦黄,面中的

水分化作蒸汽,“撑开”一个个孔隙。15分钟后,油酥烧饼新鲜出炉。

稍等片刻,掰开有些烫手的烧饼,酥的感觉传至指尖,酥皮十分轻盈,簌簌地往下掉。烧饼入口柔软,油香与面香四溢,类似面包的口感,不噎不干。无需任何佐餐小菜,三两口就能吃光一个烧饼。

奥堡鸡腿烧饼也是颇受欢迎的明星产品。大块鸡肉嵌在饼中,扎实有料。鸡肉腌制的口味并不重,吃起来清清爽爽。

店中还有金牌卤肉饼、芝士火腿饼、牛肉饼、鱿鱼饼……



油酥烧饼



牛肉烧饼



奥堡鸡腿烧饼

种类繁多。

老板梁亮告诉记者,店中的面粉都是姚老太自己的品牌,面粉细腻,味道香浓。

此外,一般的烧饼店很少花大价钱安装净水机,姚老太烧饼店的后厨,却颇让人惊讶,净水机就挂在墙壁一侧。

“普通的水水质有些硬,和出面来口感不好,我们安装了净水机,用处理过的水和面,烧饼会更加松软香甜。”梁亮说道。

好心情好味道

采访中,梁亮总是提到一个词:快乐。

梁亮是福建人,10年前来到沧州,娶妻生子,拥有了自己的餐饮店。在沧州,他生活得很快乐。

傍晚时候,梁亮喜欢骑着单车,出来吹吹风。骑骑停停,这是他一天中最自在的时刻。

跟梁亮交谈时,不自觉地被他身上的轻松快乐所感染。

“我们在这里工作很顺心。”后厨的一位大姨告诉记者,梁亮待人宽厚,在这样的环境里,她们每天都快乐。

做饼人有了好心情,烧饼的滋味自然会“更上一层楼”。

“活得快乐很重要,人心情好,做出来的东西才会好吃,这些都是互相作用的。”小小的烧饼里藏着梁亮的快乐哲学。

店址:运河区水月寺街与维明路交叉口北行200米路东



糖醋土豆块

念旧



土豆有多种做法,周末在家做了一道糖醋土豆块,很受家人的欢迎。制作方法简单,感兴趣的小伙伴们可以试着做一做。

用料:

土豆、葱、生抽、老抽、蚝油、番茄酱、白糖、醋、玉米淀粉、食用盐。

制作过程:

第一步:将土豆洗净去皮切块,加入白糖、玉米淀粉用手抓拌均匀,放入碗中,静置5分钟。

第二步:调个糖醋汁。碗中加入两勺醋、少许食用盐、一勺生抽、半勺老抽、一勺番茄酱、一勺蚝油、一勺白糖,再加入小半碗清水,搅拌均匀。

第三步:起锅烧油,待油热后倒入土豆块,改中火煎,煎至土豆焦黄后捞出。

第四步:锅中留底油,放入葱花爆香,倒入事先调好的糖醋汁,大火熬至浓稠,再倒入煎好的土豆块,快速翻炒均匀即可出锅。



大长今韩国料理

阳光:烤五花肉配上各种蘸料,用生菜卷起来吃,香而不腻。石锅拌饭里的配菜丰富,有豆芽、西葫芦、香菇、胡萝卜丝等,浓郁的酱汁盖在拌饭上,十分下饭。

店址:新华区建设北大道8号维明路菜市场北侧



白小白的咖啡馆

北极熊:一家专注做咖啡的特色店铺,店里环境优雅,是约会聊天的好去处。推荐桂花拿铁、橘香拿铁、生椰拿铁,味道不错。

店址:运河区水月寺街40号