

“食刻”有礼

本期奖品:10份薯条鸡腿虾。奖品由邢丹馋嘴鸡提供。

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)



7月4日“食刻有礼”获奖名单

136****0207	150****6663
139****0786	133****3321
182****0018	189****5862
153****9868	176****8691
189****8771	131****6126

以上10位读者各获姚老太烧饼提供的烧饼套餐一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区水月寺街与维明路交叉口北行200米路东

吃客



邢丹馋嘴鸡:

好肉好味道 老客老朋友

郭晓萱 吕依霖 摄影报道



美味的干锅鸡熟了

何以解馋?馋嘴鸡呀!
在邢丹馋嘴鸡小店里,老板娘邢丹用一锅香气扑鼻的干锅鸡,喂饱了老饕肚里的馋虫。

腌炸炒三步 打造独特味道

干锅鸡的制作步骤很简单,腌、炸、炒简单三步即可上桌,但要做得好吃,却也不容易。

腌制,是店主自己调配的腌料。鸡腿肉腌料酱香微辣,鸡翅中则是蒜香味。肉需要腌制半天充分入味之后才可以用来烹饪。

炸,控制油温是关键。160摄氏度的油温最适合用来炸制食物,炸出的鸡腿、鸡翅中外酥里嫩,香脆可口。后厨师傅一边捞出炸食,一边不忘调侃:油锅上冒出丝丝

的腿翅汁水充足,洋葱与芹菜脆甜解腻。

端上桌的薯条腿翅锅格外诱人。鸡腿肉表皮已经炸成焦褐色,外皮酥脆,入口爆香。翅中则不同,外皮偏酥软,内里的鸡肉汁水充盈,恰到好处油温为鸡肉锁住了鲜美的风味。4只大虾新鲜饱满,薯条外酥里软。

不一会儿,鸡骨头堆满小碟,吃肉告一段落。邢丹挖来一勺秘制酱料,浇上高汤,开始涮菜。店中的菜品种类足够多,最爱软嫩的黄花草,放入麻酱料里一蘸,鲜甜。

丰富的肉类,香酥的薯条,配上脆脆的芹菜与洋葱,美味又解腻……一锅吃下来,心满意足。

多年老客 客亦是友

除了薯条腿翅锅,店

是外地人,在沧州朋友不多,所以就把顾客当成了朋友。“这些年来,和不少老顾客成为了朋友。”说起老顾客,满足的笑容挂在她的脸上。

一位读高中的小姑娘特别爱吃邢丹家的鱿鱼鸡腿虾,可她在外地读书,经常一两个月才能回家一趟,实在馋了怎么办?小姑娘的爸爸想了个好主意,他打电话给邢丹,让她赶紧做一锅,自己则开车到店,端起锅子直奔女儿的校门口。在车后座,父女两人将干锅鸡吃得干干净净。

这样的事情说不完,有的顾客定居外地,整日问邢丹:“能不能给我发快递?”邢丹对此既开心又无奈,开心的是自家的美食被顾客认可,无奈的是干锅鸡现做现吃才能保证最佳的风味,如果打包,味道会大打折扣。



炸薯条与丰富的配菜



白气左摇右晃,那油温大概就是150摄氏度左右;如果白气直直上升,那油温大概有200摄氏度;如果油锅蹭冒大烟,那就是糊锅的节奏了。

炒,要把握好食材与火候。食材不同,下锅的顺序也有区别。辣椒、腿翅、洋葱、芹菜依次入锅,炒出锅气,出锅后

里还有薯条美味虾、鱿鱼鸡腿虾、鸡翅鱿鱼虾、薯条鸡腿鸡、火锅鸡等,种类繁多。

邢丹的老公是一位有着20多年经验的厨师,每天在后厨忙忙碌碌,埋头做菜。邢丹开玩笑说他是“幕后英雄”。

边吃边聊。邢丹说自己

说起未来,邢丹说她想多开几家分店,让馋嘴鸡的香味飘得更远。

店址:运河区新华西路与朝阳街交口
处东行150米路北

教你做

橙汁冬瓜



高温天气,周末在家制作了一道解暑凉菜,深得家人的喜爱。

冬瓜味甘,可清热生津,解暑除湿,加入橙汁,冬瓜条更加清爽可口,是夏日解暑的不二选择。大家也可以试着做一做。

用料:

冬瓜一块,柠檬汁、橙汁适量。

制作过程:

第一步:冬瓜去皮去籽,切成条状。

第二步:冬瓜条焯熟,过凉水。

第三步:将焯好的冬瓜条放入碗中,倒入橙汁没过冬瓜,加入少许柠檬汁调味。放冰箱冷藏3小时后,即可食用。

孙艳艳

花小小新疆炒米粉



简:很喜欢的一家炒米粉,店内环境整洁。

米粉量大,色香味俱全,入口爽滑,最喜欢粗粗的有嚼劲的米粉,米粉上挂着满满的酱汁,一口下去非常满足。米粉在口味上也有多种选择,有不能吃辣人群的番茄口味,也有让吃辣人群一次上瘾的爆辣口味。米粉和饅头的双拼口味独特,一份餐,享受吃饅头和米粉的双重乐趣。

地址:运河区华元一世界底商

搜食尚