



“食刻”有礼

本期奖品:10份面包福袋。奖品由岚咖啡面包合作社提供。

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18日“食刻有礼”获奖名单

150****8686	189****7131
133****8988	186****2036
186****9536	132****1599
186****7948	158****1158
138****0323	186****6580

以上10位读者各获茶铺里的鸡公煲提供的鸡公煲一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区西环中街柳庄子村2号

岚咖啡面包合作社:

做“沧州味道”的面包

本报记者 杨柳 摄影报道



做“沧州味道”的面包,李俊儒满满的成就感。

天刚蒙蒙亮,岚咖啡面包合作社的操作间里就已经忙碌起来了。烤箱预热已经完成,面包师傅熟练地将制作好的面包送入烤箱,透过烤箱的玻璃,能看到里面的面包慢慢变得膨大、松软,满屋飘香。

做的用心 吃的安心

刚出炉的面包,松软香甜,掰开能看到满满的馅料。咬上一口,酥脆的外皮和微微湿润的内馅的双重口感让人心情愉悦;再细嚼,又能品出麦子的香气和坚果的芳香;最后停留在舌尖的,是发酵后带来的不同层次的口感。一个吃完,让人念念不忘。

在沧州体育场,就有这么一家深受大家喜爱的面包店——岚咖啡面包合作社。为了让大家吃着放心,店里坚持只售卖当天制作的面包。

老板李俊儒今年33岁,2022年儿子上学后,她为了让儿子每天都能吃到放心的面包,就开了这家面包店。店里主打的是各种品类的面包和咖啡。软欧包、硬欧包、碱水面包、牛奶面包等都是招牌产品。

将平平无奇的面粉变成各种口味的面包,这可不是一件容易的事儿。就拿欧包来说,不仅要至少提前24小时制作用于发酵的鲁邦种,还要将面团经过三次发酵、整形,历时3个小时,才能完

成一锅欧包的制作。刚出炉的欧包外皮酥脆,内馅湿润Q弹,呈现出质朴而诱人的深棕色。李俊儒说,面包发酵成熟后散发出的麦香味,是最让她安心的味道。

为了让食客们吃得放心,李俊儒不仅关心面包的口感、馅料的搭配、烘烤的温度等制作流程,更是在原料上用心把控。店里使用的面粉全部是最高规格的进口面粉,用于制作馅料的坚果也是李俊儒多次对比选出的品质最高的。作为一名妈妈,她说,做出来的面包不仅要让自己的孩子吃着放心,也要让来店里的每一位客人吃的安心。现在,店里每天稳定出品300多个面包,其中有200个左右放在店里销



新鲜出炉的面包



咖啡套餐

售,其它的则是供给一些西餐厅和合作店铺。

作为面包的好搭档,咖啡也是店里的重头戏。李俊儒在咖啡豆的选择上进行了无数次试验,最终选择了哥伦比亚咖啡豆。这款经过深度烘焙的咖啡豆,做出的咖啡味道醇厚。

店里的牛奶吐司是明星产品,深受顾客们的喜爱。李俊儒说,在制作牛奶吐司的时候,只采用鸡蛋清和牛奶作为原料,没有任何添加剂,这样做虽然会提高成本,但每次看到大家专门为它而来,就觉得一切都值得。

沧州味道 独特加料

有一次,一位客人来到店里选购面包,他对李俊儒说:“请帮我包装得精美一点,我要带着你家的面包去外地看望朋友。”客人走后,李俊儒陷入了沉思,面包店到处都有,怎样才能做出具有沧州特色的面包呢?

后来,她经过不断尝试,做出了金丝小枣软欧包和奇美香肠花椒恰巴塔。这两款面包不仅保留了经典欧包的口感,还加入了沧州本地特产小枣和奇美香肠,成为了许多顾客的首选。

如今,李俊儒的岚咖啡面包合作社已经开设了三家分店。让更多人吃到好吃的、安心的面包,是李俊儒一直以来的梦想。在追梦的路上,她一直在孜孜不倦地求索。

店址:沧州市体育场18号底商

教你 做

蜜桃果冻

怡然



桃子是夏季非常受欢迎的水果。近日,我做了一盘鲜桃果冻,全家都非常爱吃。鲜桃果冻做法简单,喜欢的朋友可以试一下。

用料:

鲜桃、白糖、白凉粉、纯净水、食盐。

制作过程:

第一步:清水中加少许食盐,将桃子浸泡一会,用手轻轻搓洗,将桃毛全部清理干净。

第二步:削去桃子的外皮,将桃皮放置一旁备用。将果肉切成小丁放入盘中备用。

第三步:起锅烧水,锅中加入约500克纯净水。水开后,倒入桃皮煮至水的颜色变红,捞出桃皮。在锅中加入20克白糖、30克白凉粉,煮至融化。放入事先准备好的果肉,搅拌均匀。

第四步:将搅拌均匀的果肉汤趁热倒入盘中,放入冰箱冷藏。待冷却后切成小块,Q弹又健康的蜜桃果冻就可以吃了,冰凉又解暑!



佬大腕把子肉

阳光:这家店的把子肉肥而不腻,还可以任意加配菜。把子肉加上鸡蛋、烤肠、豆皮和各种蔬菜后,伴着米饭吃,真是唇齿留香。一碗下肚,十分满足。

地址:运河区香堤荣府小区罗森便利店旁



百香林西点

北极熊:最推荐店里的肉松小贝和黑米枣糕,还有网红甜品热奶宝,香甜软糯,满口留香。店里有很多传统糕点,价格亲民。

地址:运河区清池南大道信誉楼西门斜对面

搜 食尚