责任校对 石 石会娟 15日

技术编辑

沧 报

"食刻"有礼

本期奖品:10份双人套餐。奖品由萨努东南 亚融合餐厅提供。

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25日"食刻有礼"获奖名单

177****7020 150****8723 156****6070 156****8857 131****0807 136****6045 139****0178 156****9190

以上10位读者各获岚咖啡面包合作社提供的面包福袋一份。接 到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:沧州市体育场18号底商



萨努餐厅.

酸辣鲜香"泰"有味

本报记者 杨柳 摄影报道



天气炎热,食欲不振,那 不妨试试酸辣鲜香的东南亚 风味料理。冬阴功汤酸辣爽 口,喝上一碗一定会食欲大 增。再来上一块用浓浓的泰国 椰浆敖制的椰汁两米糕,香兰 叶的清香搭配椰汁的甘甜,给 夏日增添了一份清凉。

在运河区颐和新世界,就 有这么一家专注于东南亚菜 式的餐厅 -萨努东南亚融 合餐厅。

"穿越"东南亚

泰式酸辣汤,又叫冬阴 功汤,酸性只是最初的体 验,层次丰富的味蕾刺激,

才是这道菜风靡世界的奥 秘。海鲜与菌菇本无交集, 却因这一锅冬阴功汤而相 遇。海鲜是新鲜的, 菌菇是 水灵的,两者交织而成的 鲜味异常纯粹。每一位来 到店里的客人,总要点上 这样一份独具泰国风味的 鲜汤,吃个酣畅淋漓。一份 开胃的泰式酸辣汤,仿佛 为食客们打开了一扇穿越 到东南亚的大门。

午餐时分,餐厅渐渐热 闹起来,有情侣携手而来, 有三五好友相伴而来,更 有一家老少欢声笑语围桌 而坐。年轻人爱冬阴功汤 的酸辣开胃,孩子们和老

人则更喜欢香甜软糯的泰 式海鲜菠萝饭和味道浓郁 的面包咖喱鸡。

泰国味道

这家深受年轻人喜爱的 餐厅,是两个90后小伙合伙 开的。郭庆森、陈星宇都是黄 骅人,两人是发小,从小玩到 大。

去年过年的时候,陈星宇 和郭庆森两家人又聚在了一 起。闲聊中,郭庆森的爱人偶



面包咖喱鸡



满满一桌美味



冬阴功汤

然提了一句,说非常爱吃泰 国菜,但是沧州没有泰式餐 厅,每次都要开两个小时的 车去天津吃

这句话给了郭庆森和陈 星宇启发,他们两人平时也 特别喜欢吃东南亚风味的菜 品,既然沧州没有,为什么不 自己开一家呢?说干就干,他 俩马上开始了筹备工作。从 选址到装修,他们全程亲力 亲为,为这家店倾注了许多 心血。他们分工明确,郭庆森 负责店面的日常管理和采 买,陈星宇负责监督后厨和 菜品。从小到大的友情让他 们之间有着异于常人的默 契。

特色菜保留了原始的泰 国风味,比如冬阴功汤、面包 咖喱鸡、椰汁西米糕等,他们 坚持使用东南亚当地的咖喱 和椰浆,就为了让沧州人也 能吃到正宗的泰国味。

作为一家东南亚融合餐 厅,他们在其它菜品上做了 许多改进,比如店里非常受 欢迎的打抛肉,他们就融合 了云南菜的特点。郭庆森告 诉记者:"打抛肉的主要原料 是猪肉末,再加上青红辣椒、 洋葱、罗勒等食材一起炒制, 特别开胃。经常有顾客打包 回去拌到米饭和面条里吃

这家餐厅倾注了陈星宇 和郭庆森的全部心血,是他们 的梦想启航地。伴随着香茅草 的清香和咖喱的辛香,他们的 梦想一定能在沧州这片沃土 上开出绚丽的花。

> 店址:沧州市运 河区颐和新世界底商



海鲜粥 夏天



天气炎热没胃口,那就做个 海鲜粥吧,鲜美料足,好吃又营

用料:

基围虾、干贝丁、海蟹、皮皮 虾、大米、生姜、香葱、食用油、 盐、白胡椒、料酒、热水。

制作过程:

第一步:将大米洗净,用水 浸泡,干贝丁用水浸泡。香葱切 成丁,生姜切成丝,均备用。

第二步:把基围虾洗干净 去掉虾头和虾线,放入姜丝、料 酒腌制。海蟹、皮皮虾洗干净,切 块(段)备用。

第三步:锅内倒入少许食用 油,油热后放入姜丝和虾头,炒 出虾油后倒入热水,煮3分钟 后,捞出虾头和姜丝

第四步:锅内依次倒入泡好 的干贝丁、大米,盖上盖子煮30 分钟。煮到大米开花后,依次放 入基围虾、海蟹块、皮皮虾段,盖

上盖子小火焖5分钟 第五步: 粥里放入盐、白胡 椒,盛出撒上香葱即可食用啦!



大志炸串

愿望年代记:这家店的炸串品 种丰富,除常见的鸡排、鱿鱼、玉米 粒、土豆片外,还有酸奶包、炸年糕 等。闲暇时光,点上几个炸串,和朋 友边吃边聊,是个非常不错的选择。

地址:运河区华元一世界商业 三区103铺



椒爱水煮鱼川菜

羊咩咩:酸菜鱼酸辣开胃, 辣子鸡香辣鲜香,再配上一碗香 喷喷的白米饭,就是令人满足的 餐!

地址:运河区吾悦广场4楼