

“食刻”有礼

本期奖品：10张10寸经典款披萨。奖品由耳语家披萨店提供。

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）



8月22日“食刻有礼”获奖名单

186****9536	189****8771
136****6045	133****4224
132****1599	138****5301
156****1161	158****1158
193****2042	199****1717

以上10位读者各获呆会儿冰淇淋店提供的冰淇淋一份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：沧州市运河区华西小区北区底商



耳语家披萨店——

小小的披萨 大大的满足

本报记者 杨柳 摄影报道



每一张披萨都是纯手工制作

三五知己相聚，想吃点特别的，那就去耳语家披萨店吧。欢声笑语间，带上手套，拿起一块披萨，满足地咬上一口。美味从口腔一直蔓延到心底，不由得心生欢喜，普通的日子也多了几分滋味。

耳语家披萨店，多年来坚持纯手工制作，用手心的温度赋予披萨美味的灵魂，在自然的发酵中见证时间的神奇。每一张披萨都像是一份艺术品，只为获得顾客的一份肯定。

做好每一张披萨

榴莲披萨、帕斯雀牛肉披萨、韩式炸鸡披萨都是店里的

招牌产品。老板潘昊为了做出让大家喜欢的披萨，一直坚持纯手工制作。潘昊说，烤出一张好吃的披萨，要从三个方面下功夫，分别是面饼、饼边和馅料。

先说面饼，为了达到更好的口感，潘昊将面团升级为含有天然蓝莓汁的蓝莓面团，采用二次发酵的方式，每次发酵24小时，让面饼口感更软糯，同时也让面饼风味更加浓郁，增强了适口性。

一张披萨，饼边总是容易被忽略。饼边上没有馅料和芝士，经常被剩下，潘昊发现这一问题后，就开始琢磨怎么能让大家也能爱上吃披萨的饼边。经过多次试验，潘昊还真

在饼边上玩出了花样，他将芝士、红薯泥卷入饼边，做成风车边和蝴蝶边。干巴巴的饼边一下子增添了几分魅力，吃起来越嚼越香。

一张披萨最重要的，一定是馅料，这是披萨的灵魂，是最能俘获食客味蕾的部分。店里售卖的20多款披萨，每一款都是潘昊聘请专业研发团队



榴莲披萨



照烧鸡肉披萨



店内一角

研制出来的。

榴莲披萨是店里的人气王。厚厚的榴莲果肉和芝士一起入炉烘烤，彻底交融；表皮稍显焦脆，入口有嚼劲，内里榴莲果肉与芝士完美结合，激发出浓醇、细腻、绵密的美味口感，一口咽下还有软甜香滑的榴莲余味。

这上好的口感得益于潘昊对于原料的选择。经过多次尝试，潘昊选择产于泰国东部、甜度达到30以上的榴莲老树的果实作为原料，这样才能达到他想要的口感。

店里的明星产品帕斯雀低温牛肉披萨，更是采用了先烤饼胚再放馅料创新做法，新鲜大片的牛肉，再搭配上芝麻菜、肉香、菜香混合芝士的香气，让很多顾客拍手称赞。

十年不改初心

从2013年到2023年，潘昊和耳语披萨一起，陪伴顾客走过了10个年头。很多顾客从学生时期开始吃耳语披萨，到现在已经为人父母，变成了一家三口来店享用这份美味。

十年光阴，一张小小的披萨凝聚了潘昊的心血，也见证了这座城市的变化。做美味的披萨，做让大家吃着放心的披萨，这是潘昊一直以来的目标，也是他会一直坚持做下去的事业。

店址：沧州市运河区泰合星耀城底商



酥炸荷花

怡然



近日在家试着做了一道酥炸荷花，酥脆可口，很受家人欢迎。这道菜不仅营养丰富，还益脾胃，清热解毒。大家也来试试吧！

用料：

鲜荷花、鸡蛋、面粉、盐、食用油。

制作过程：

第一步：把荷花瓣分层扒开，清洗干净后晾干，放一旁备用。

第二步：两个鸡蛋打散，加入适量面粉和水，再加少许盐搅拌均匀，制成蛋糊备用。

第三步：起锅烧油，中火烧至三成热时改成小火，然后将荷花瓣蘸匀蛋糊，慢慢地一片一片放入油锅中炸，炸至浅黄色捞出，控干油分。

第四步：将炸好的荷花片摆放在无水的盘中，一道酥脆可口的美味荷花就做好了！味甜酥香，非常好吃。



一道湘辣椒炒肉

可可：正宗的湖南薄皮螺丝椒搭配土猪肉，炒在一起真是又辣又香，十分开胃。再来上一碗香喷喷的白米饭，令人食欲大开！

地址：运河区永安南大道吾悦广场4楼



班达克韩国大排档

月亮：这家店的芝士炒鸡排特别好吃，爆汁的鸡肉裹上浓郁的芝士，吃上一口满口留香。我最喜欢用苏子叶或者生菜包着吃，口感更佳。

地址：运河区新华路华北商厦8楼