

“食刻”有礼

本期奖品:10份面包烤鸡。奖品由和顺楼融合菜提供。

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)



9月19日“食刻有礼”获奖名单

156****7188	177****7020
173****2186	133****8988
135****2723	133****0307
156****9866	138****1192
180****3286	150****6663

以上10位读者各获包记甜心提供的月饼礼盒一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取,截止时间为2023年9月28日。

领取地址:沧州市运河区广场街10号



和顺楼融合菜:

美味的奇妙融合

本报记者 吕依霖 摄影报道



招牌烤乳猪

西北菜的粗犷碰上西式餐点的考究,本土的饮食习惯撞上外来特色……不同味道的精彩碰撞,食材的互相包容,都是菜式融合中不可或缺的一部分。

融合菜中的“融合”两字,链接了不同地域的饮食文化,赋予了食物的多种可能性,让人生出无尽的联想。

在和顺楼融合菜馆里,面包烤羊腿、面包烤鸡、烤乳猪等菜式凭借自身的创新融合风味,引来四面八方的食客。

脆皮烤乳猪

在和顺楼融合菜的门口,有一架一人高的碳炉子。透过透明的炉壁可以看到,两只乳猪正在炉中旋转烤制,接受着200多度高温的“洗礼”,表皮已经有些微微

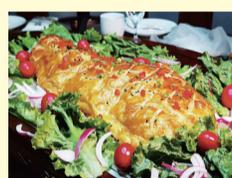
发黄。一位师傅在旁边时刻关注着乳猪的变化,一旦表面鼓起硬币大小的气泡,就要打开炉门,将它戳破,保证脆皮的口感。

这是和顺楼融合菜的“无声”招牌。

和顺楼融合菜经理李鹏博告诉记者,沧州做脆皮烤乳猪的餐饮店非常少,烤乳猪一经推出,上门“尝鲜”的食客络绎不绝。

在一个长约半米的托盘中,一只琥珀色的烤乳猪摆在青翠的菜叶和洋葱之间。厨师用刀子将乳猪脆皮切成长约10厘米、宽约2厘米的长条。刀尖划过时,被高温烤过的酥脆表皮“吱吱吱”,发出令人愉悦的声响。切口处,脆皮被油脂浸润,几乎变成半透明。还没等入口,就已经充斥着对美味的无尽想象。

等嘴巴“攒足”了期待,



面包烤羊腿



面包烤鸡



为顾客切羊腿

厨师也已经将脆皮乳猪改刀完毕。用脆皮蘸取白糖后吃下,酥香的油脂入口即化,绵绵的白糖也融入其中,就像舌尖上瞬间绽开了一朵香甜油润的花。

脆皮蘸取白糖是烤乳猪的经典吃法,为了适应沧州人的口味,李鹏博为食客准备了咸口的孜然等蘸料。

李鹏博告诉记者,这些乳猪都是从养殖场直接运来的,每只猪的重量在3.5公斤左右,肉质细嫩。在烤之前,乳猪要经过一整夜的腌制。

面包烤羊腿

面包烤羊腿和面包烤鸡系列也是店里的“明星”菜式。

原本粗犷的烤羊腿被包裹在一层香脆可口的酥皮之下,中西结合的烹饪方法在一道菜中顺利融合。用酥皮包住一大块羊肉,夹一点洋葱丝,像吃春卷一样一口吞掉,羊腿的肉汁在口中爆开,酥皮的奶香味与羊肉交融,滋味丰富。

每一只羊腿的分量在1.5公斤左右,厨师用心选肉,保证新鲜。面包烤鸡的做法大同小异,风味上略有不同。

和顺楼融合菜开业已经半年多,菜品正在持续更新中。厨师也在不断思索,希望能推出更多有新意的融合菜式。

店址:沧州市新华区解放东路与海丰大道交口处南行200米路东



京葱烧口蘑

军旅



这道京葱烧口蘑做法简单,吃起来口感清爽。快跟着我一起学起来吧!

用料:

大葱、口蘑、瓢菜、蚝油、生抽、老抽、白糖、鸡精、淀粉、大蒜、生姜。

制作过程:

第一步:将大葱的葱白改刀上下切,不要切断,口蘑改十字花刀。

第二步:锅内放油,烧至4成熟,放入提前改好刀的大葱,炸至金黄色后捞出,控油。

第三步:另起锅烧油至5成熟,放入提前改好刀的口蘑,捞出备用。

第四步:锅内放入少许底油,油热后,放入葱姜蒜呛香。锅内放入蚝油、生抽、老抽少许,再加入适量的白糖、鸡精和清水。

第五步:锅烧开后,放入葱和口蘑一起烧开,然后倒入淀粉水进行勾芡。放入炸过葱的油,然后盛入盘中,瓢菜摆上造型,点缀一下即可。



鱼酷烤鱼

羊咩咩:这家烤鱼店环境优雅,口味齐全,而且全部是活鱼现烤。我最推荐的是荔枝口味的烤鱼,甜辣鲜香,老少皆宜。

地址:运河区新华东路华北商厦7楼。

良才动韩国料理

小张同学:这道芝士铁板鸡肉肉质软嫩,酱汁甜辣。芝士裹着鸡肉一起入口,芝士的香甜和爆汁的鸡肉搭配,吃起来十分过瘾。

地址:运河区吾悦广场步行街

