

沧州市新华区慧享福康养中心 特价推出

冬季客房20间,环境优美、舒适,租期四个月(2023年11月—2024年2月),定价每人4个月5000元,2-3人/标准间。免费三餐、地暖、水、电、洗浴及过年团餐,个人用品自备。即日起接受报名。联系电话:3066318 13803170900

“食刻”有礼

本期奖品:10份糕点。奖品由檀家宫廷糕点提供。

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26日“食刻有礼”获奖名单

- | | |
|-------------|-------------|
| 199****0768 | 183****6000 |
| 166****0503 | 158****5291 |
| 133****8988 | 158****6726 |
| 132****1599 | 157****3777 |
| 131****9525 | 193****2042 |

以上10位读者各获和顺楼融合菜提供的面包烤鸡一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:沧州市新华区解放东路与海丰大道交口处南行200米路东



檀家宫廷糕点:

古法手作 原汁原味

本报记者 牛健存 崔儒靖 魏志广 摄影报道



檀艳峥在制作糕点

说是宫廷糕点的再现。”檀艳峥说。

目前,檀家宫廷糕点经历了檀法顺、檀宝丰两代人数十年的传承。“我的祖父檀法顺,少年时在北京点心铺做学徒,他的师父曾在清朝宫廷御膳房做过点心。学了7年多时间,他回到了老家任丘,把所学整理成书籍交给我的父亲檀宝丰。”檀艳峥说,“多年来,父亲一直保留着这些宝贵的资料。2012年他老人家病逝,我在收拾老房子时发现了制作这些糕点的方子,最终按照古方,坚持传统的方法手工制作,才成功把这些曾经在宫廷里深受受欢迎的糕点还原出来。”

坚持手工制作

多年来,檀艳峥在继承传统制作技艺的同时,还不断对这些古法精益求精,对选料、配料等方面进行改进和提高。改良后的莲子甘露酥,以白洋

淀红白莲子为原料,传承宫廷传统制作工艺,经后人精心研制而成,味道独一无二,品后回味无穷。

此外,檀艳峥制作的五仁酥、荷花酥等宫廷糕点,得到了国宝级烹饪大师刘俊卿的赞扬。

如今,传统手工市场份额受到挤压,檀家宫廷糕点这一传统工艺也受到冲击。首先是操作熟练工流失严重,年轻人因劳动强度大而不愿做;其次,好的原材料如玫瑰花等因农户收益少而导致种植面积锐减,采购成本增加。虽然面临种种困难,但是檀艳峥仍然坚持手工制作,选用优质原材料。

如今,重生的檀家糕点已经走出任丘,在北京打开了市场,并且在沧州大运河畔开设了新店。檀家糕点正在以独特的魅力,收获一批批忠实“檀粉”。

“檀家糕点将继续秉承古法工艺,还原原汁原味的传统美食,让非遗饮食文化得到更好的发展……”檀艳峥坚定地说了。



运河酥



莲子甘露酥月饼

在我市大运河畔的南川老街上,有一家名为“檀家宫廷糕点”的店铺。十一期间,慕名前来品尝特色糕点运河酥的客人络绎不绝。

这小小的点心,色泽金黄,清香扑鼻,一口下去味道香甜,沁人心脾。

除了运河酥,店内的宫廷玫瑰饼、宫廷莲子甘露酥、宫廷荷花酥、五仁酥、宫廷月饼等糕点均采用传统手工技艺,制作精美,不黏不硬,鲜香软糯。

30余道工序

檀家糕点店里的糕点,全部是按照清朝宫廷糕点的手法和用料制作而成的。

关于宫廷玫瑰饼有一段传说。相传当年糕点师傅在宫廷里曾为慈禧做玫瑰饼,饼刚出炉放于桌上,轻轻拍打桌面,酥皮即能飞起如雪白的鹅毛。慈禧甚爱,赐名“翻毛”。

“玫瑰饼是一种糖馅、酥皮的老北京汉族传统名点。”檀家宫廷糕点代表性传承人檀艳峥说,“制作玫瑰饼,要经过30多道工序。要选用妙峰山的鲜玫瑰花,摘瓣、去蒂用清水洗净后腌制,并与炒熟的蜜糖拌在一起,做成玫瑰馅儿;富强粉合成的面团与发酵后的面团融在一起,分层折叠后做皮;将馅儿包好,按扁,成圆饼形,上印‘玫瑰细饼’四字及鲜花图案。”

再现宫廷技艺

来到位于任丘市区的檀家宫廷糕点制作车间,环境干净明亮。这里没有机械化的流水线,每一块蛋糕都是师傅们手工制作的。

“檀家宫廷糕点是原汁原味的宫廷糕点,所有制作过程全部还原正宗宫廷手法,制作食材也都是按古方配制,可以



香菇酱肉包

齐颖



今天教大家做面皮蓬松喧软、馅料水嫩多汁的香菇酱肉包,感兴趣的朋友们动手试试吧。

用料:

面粉500克,泡打粉2克,酵母粉5克,白糖3克,食用油15克,干香菇30克,猪前腿肉末500克,洋葱末100克,小葱末80克,甜面酱50克,黄豆酱40克,蚝油20克,生抽10克,水适量。

制作过程:

第一步:将面粉、泡打粉放进面盆里搅拌均匀。酵母粉、白糖倒在碗里,加入适量温水化开,少量多次加入面粉中,用筷子搅成絮状,再倒入食用油,揉成光滑面团备用。干香菇泡发,切成末备用。

第二步:把锅加热,倒入猪肉末炒出水分和油脂,放入洋葱末和三分之二的小葱末翻炒均匀,加入甜面酱和黄豆酱翻炒出酱香味,下入香菇末继续翻炒,再倒入适量泡香菇的水,小火慢炖10分钟。随后放入蚝油、生抽,翻拌均匀后盛出。放凉后倒入剩葱末拌匀。

第三步:把面团分成小面剂子,用擀面杖擀成包子皮。皮上装入适当馅料,双手提褶包成包子,放在蒸屉上醒发至1.5倍大后,上锅开蒸。水开后大火蒸12分钟,关火焖1分钟,香菇酱肉包子就蒸好啦。

扫码看料更多

跟随记者的镜头,看看檀家宫廷糕点是怎样做出来的。



店址:沧州市运河区南川楼古街B9栋檀家宫廷糕点



弄堂小笼包

微笑每一天:本来是冲着小笼包去的,却被葱油拌面惊艳到了。炸好的葱油拌在面里,香而不腻,吃上一口十分满足。

地址:运河区吾悦广场4楼

东翟火锅鸡

可可:这家店的火锅鸡肉质鲜嫩,甜辣美味,而且环境整洁,是我和朋友小聚的首选之地。

地址:运河区解放西路73号

