

## “食刻”有礼

本期奖品:10份糖葫芦。奖品由狮城二萌家多味糖葫芦提供。

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)



## 10月24日“食刻有礼”获奖名单

198****2568	139****1928
155****2075	156****2858
183****3629	186****7070
155****1125	189****7615
186****5913	139****0177

以上10位读者各获粮心早碱麦体验馆提供的早碱麦面粉一箱。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:沧州市运河区解放西路传媒大厦



## 狮城二萌家多味糖葫芦——

# 酸酸甜甜真好吃

本报记者 杨柳 通讯员 刘金建 摄影报道



各种口味的糖葫芦

在沧州市运河区广场街,有一家专卖糖葫芦的店——狮城二萌家多味糖葫芦。她家售卖的糖葫芦,不仅外形和传统的糖葫芦不同,口味上更是进行了创新,推出了榴莲、鲜花玫瑰、提拉米苏、切糕等多种口味。各种新鲜的口味吸引了大批顾客前去尝鲜。

### 三轮车承载创业梦想

老板刘萌萌是一名“90后”,她和糖葫芦的缘分源于2021年的冬天。当时,刘萌萌和爱人张金龙萌生了创业的想法,但却一直没有找到好的项目。有一天,刘萌萌看到大街上卖糖葫芦的摊位前围满了人,想着自己从小就爱吃甜食,何不试试做糖葫芦呢。

说干就干,她很快买来了做糖葫芦所需的设备。为了做的好吃,山楂她选最好的,冰糖她选最贵的。刘萌萌发现,市面上的糖葫芦都是直接用整个山楂制作的,口味比较单一。于是她灵机一动,将山楂对半切开,去核后再填充馅料。这样不仅解决了整个山楂太大不方便食用的问题,也在口感上让山楂的酸和馅料的甜更好地融合在了一起。

糖衣也是糖葫芦的重要组成部分,糖和水的配比、熬糖的火候都很关键。刘萌萌说:“熬糖看似简单,其实找到合适的配比非常难。水多了糖浆会变稀,火候小了糖会黏牙,火候大了糖会发苦。”她买来40多斤糖,在家里尝试了好几天,手被烫了好几个水泡,终于做出了甜而不黏、脆而不硬的糖衣。

一切就绪后,刘萌萌和丈夫买了一辆三轮车,简单装饰了一下就出摊了。第一天,她做了四种口味的糖葫芦,分别是榴莲糖葫芦、红豆糖葫芦、绿豆糖葫芦和蔓越莓糖葫芦。她将自己制作的糖葫芦拍成视频发到抖音平台上。很多人被这“特别”的糖葫芦吸引,在她发布的视频下留言:“榴莲居然能做糖葫芦?一定要去尝尝。”

榴莲糖葫芦不经意间走红,刘萌萌的三轮车也成了许多顾客追着打卡的“网红车”。由于刘萌萌摆摊的位置不固定,于是就经常有顾客给她发消息,问她“在哪儿呢?我开车去找你买



“我为糖葫芦代言”

糖葫芦”。

如今,狮城二萌家多味糖葫芦已发展成了两层门市的店面,每天都有许多顾客前来购买,但刘萌萌依旧对摆摊时的三轮车念念不忘。她说,这辆小小的三轮车承载了她和爱人的创业梦想。

### “爆款”切糕糖葫芦

狮城二萌家多味糖葫芦口味丰富,有30多种,其中的“爆款”就是切糕糖葫芦。



切糕糖葫芦

刘萌萌告诉记者,把切糕做成糖葫芦纯属偶然。有一天早晨她着急出摊,来不及吃早饭,婆婆就买了一块切糕让她带着吃。等她忙完发现切糕已经凉了,就想着给切糕裹上层糖浆

加加温。没想到这一尝试,发现特别好吃。糯米的软糯口感加上红枣的香甜,再配上嘎嘣脆的糖衣,简直就是完美搭配。她回家就告诉爱人,自己要做切糕糖葫芦。

要做切糕糖葫芦,首先要做好切糕。刘萌萌去粮油店买了许多不同种类的米,挨个进行尝试,最后选用产自东北的大黄米和紫糯米作为原料,终于做出了好吃的切糕。

不出意外,切糕糖葫芦一推出就备受好评,尤其是年轻人,特别喜欢软糯香甜的口感。现在,刘萌萌每天都要做上几十斤的切糕,才能供得上售卖。

### 走出沧州

狮城二萌家多味糖葫芦走红,不仅吸引了本地的顾客,许多外地人也慕名前来品尝和学习。截至到现在,已经有包括陕西、河南、山东等7个省的80多位学员前来学习。刘萌萌注册了“狮城二萌家”的商标。她说,希望二萌家糖葫芦走得更远,让更多人品尝到来自沧州的美味。

店址:沧州市运河区广场街恒顺世纪底商



## 教你做

糖醋莲藕



今天跟大家分享的美食是糖醋莲藕。这道菜既有莲藕的清香,又有糖醋汁的香甜,口感清脆爽口,十分下饭。

### 用料:

莲藕、葱末、腊八蒜、白醋、白糖、食盐、清水。

### 制作过程:

第一步:将莲藕洗净去皮,切成薄厚均匀的片,放入盆中,加入适量清水和一勺白醋,浸泡十分钟,这样炒出来的藕片清脆不变色。

第二步:锅内倒入开水,放入泡好的藕片,焯烫一分钟捞出。

第三步:热锅上倒入少许凉油,放入葱末炒香后,依次加入白糖、白醋、清水和少许盐,熬至冒泡,倒入藕片,翻炒均匀。

第四步:出锅装盘,放上几瓣腊八蒜作为点缀,这道糖醋莲藕就做好了。



## 光荣路饺子馆

怡然:这家饺子馆的饺子纯手工制作,现包现卖。有肉馅、素馅两种。肉馅的咬上一口,肉香四溢;素馅水饺由时令蔬菜、鸡蛋、木耳等调制,味道鲜美。肉馅和素馅各有特色,都很受欢迎。

地址:沧州市运河区光荣路一城枫景小区对面