

“食刻”有礼

本期奖品:10份泡芙百搭礼盒。奖品由爱蜜泡芙提供。

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)



11月21日“食刻有礼”获奖名单

187****9165	193****2042
188****1214	187****4557
133****6638	137****8886
130****9669	137****0380
131****7959	150****6663

以上10位读者各获良才动韩国料理提供的韩式火锅一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:沧州市运河区吾悦广场步行街1楼



爱蜜泡芙——

与你有“芙”同享

本报记者 杨柳 摄影报道



各种口味的泡芙

平淡的日子里,总需要一丝甜蜜来满足味蕾,装点生活,泡芙作为经典的法式甜品,就是个非常不错的选择。在运河区吾悦广场4楼,有一家专门售卖泡芙的店——爱蜜泡芙。他们家的泡芙口味丰富,甜而不腻,一块就足以俘获“芳心”。

20种口味随心搭配

圆鼓鼓的泡芙像一个个胖娃娃,酥皮酥脆掉渣,内馅细腻清爽,咬上一口,丝滑的

内馅迫不及待地涌入口腔,幸福随之溢出。

有人爱原味泡芙的经典,也有人爱浓情可可泡芙的香浓,更是有许多人奔着榴莲泡芙的特别口感而来。不管你偏爱何种味道,爱蜜泡芙都能够满足你的味蕾,因为店内有20多种口味的泡芙可供选择,像经典原味泡芙、草莓泡芙、黄桃泡芙、摩卡咖啡泡芙、趣多多泡芙等,都是明星产品。

店内的泡芙保证新鲜,每天限量制作。泡芙看似简单,

制作起来却不能有丝毫的马虎。放好烤盘,一个个地挤上调制好的泡芙面糊,再盖上一层切好的曲奇皮。烤箱设置在170摄氏度,烘烤半小时。满屋香气四溢的时候,一个个圆乎乎的泡芙皮就出炉了。晾凉,将调好的内馅从酥皮的底部注入,一个个美味的泡芙就成型了。

带着巧克力淋面的是浓情可可泡芙,撒着蓝莓果粒干的是蓝莓泡芙……不同口味的泡芙配上不同的装饰,橱窗

里的泡芙变得好看又美味。

内馅是泡芙的灵魂,不同于普通奶油泡芙的甜,爱蜜泡芙独有的蛋奶沙司内馅,口感接近于冰淇淋,清爽细腻,甜而不腻。

为了让顾客尝试不同口味的泡芙,店里推出了泡芙百搭礼盒,8种口味的泡芙可以任意组合。礼盒一经推出就成了最畅销的产品。

分享爱与甜蜜

爱蜜泡芙的老板刘丽是一名90后。她告诉记者,她与泡芙结缘其实很偶然。有一次她去外地游玩,尝到了爱蜜泡芙,一口下去就被惊艳到了。“爱蜜泡芙不同于普通的奶油泡芙,不仅皮酥馅软,而且口感更清爽。”刘丽吃过就一直念念不忘,并萌生了开一家泡芙店的想法。2017年,刘丽的爱蜜泡芙正式开业了。

开店以来,爱蜜泡芙不仅收获了许多忠实的顾客,更是见证了许多顾客的重要时刻。恋人约会,亲友相聚,小朋友过生日……人生的幸福时刻,爱蜜泡芙也将独特的甜蜜带给了大家。

刘丽说,泡芙象征着爱与甜蜜,看到许多顾客通过爱蜜泡芙来传达彼此的爱意,她特别开心。“我会将这份甜蜜的事业一直经营下去,让更多人和我一起有‘芙’同享。”

店址:沧州市运河区吾悦广场4楼



刚出炉的泡芙皮



排列整齐的展柜



能爆浆的泡芙



家庭麻辣烫

齐颖



今天介绍一款家庭版麻辣烫,做法简单,味道鲜美,你也来试试吧。

用料:

姜片、葱花、蒜末、金针菇、豆腐皮、菠菜、火腿、腊肠、肉丸、面条、油条、火锅底料、食用油、生抽、香油、白糖、芝麻酱、白酒、牛奶、清水。

制作过程:

第一步:将金针菇、豆腐皮、菠菜洗净,火腿切成片,腊肠切成段,备用。

第二步:碗中放入一勺生抽、一勺香油、少许白糖、一勺芝麻酱,搅拌均匀。

第三步:把锅加热后倒入食用油,油温五成热后放入姜片、葱花、蒜末爆香,放入一块火锅底料炒香,再倒入一小杯白酒,稍加翻炒后倒入一袋牛奶,搅拌均匀,加入适量清水大火煮开。

第四步:锅内依次放入肉丸、金针菇、豆腐皮、火腿、腊肠、面条、菠菜、油条等食材,煮熟后淋上芝麻酱汁即可食用。



百味鲜小笼鲜肉包

怡然:刚出锅的小笼包,圆鼓鼓的肚子,咬上一口,里面鲜美的肉汁流入嘴里,香味十足。再咬一口浸满了汁水的肉团,不肥不腻,入口爽滑,味道特别鲜美。

地址:运河区光荣路广电小区对面



福华泰全牛汤肥牛火锅

鹏鹏:新鲜的肥牛片,纯手工打的牛肉丸,再配上一碗咸香的麻酱蘸料,这就是铜锅涮肉的魅力。

地址:新华区志强路安馨家苑底商