

## “食刻”有礼

本期奖品:10份双人火锅套餐。奖品由几位火锅提供。

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28日“食刻有礼”获奖名单

177****2389	183****3629
180****0090	183****4191
150****8889	151****0071
186****6822	185****8258
139****1928	187****0671

以上10位读者各获赠爱蜜泡芙提供的泡芙百搭礼盒一份。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4楼

### 吃客

几位火锅——

## “火锅加汉堡”,约吗

本报记者 杨柳 摄影报道



让更多富有人情味的社区火锅店走进大众视野,是老板翟晶晶的梦想。

火锅,你一定吃过。汉堡,你也一定不陌生。那么当火锅和汉堡同时出现在餐桌上,你是否愿意尝试一下这样的新鲜搭配呢?位于运河区的几位火锅店就做了这样的大胆尝试,麻辣咸香的川渝火锅搭配上鲜嫩多汁的牛肉汉堡,这大胆的组合获得许多顾客的喜悦。

### 社区里的火锅店

几位火锅的老板叫翟晶晶,是地道的沧县人,而开一家川渝火锅店,则是源于她的一次出游。有一次,翟晶晶去重庆游玩,发现川渝地区的社

区火锅店特别有意思。不同于大型商场、中心商圈内的火锅店,社区里的火锅店虽然都不大,但却多了几分人情味和烟火气,充分地吸引她。

翟晶晶回到沧州后,萌生了开一家社区火锅店的想法。翟晶晶觉得,吃火锅应该是一件很放松很惬意的事情,而社区火锅店就可以给大家提供这样的氛围。

说干就干,翟晶晶的第一家火锅店选在了运河区的柳西巷内,是一处带院子的平房,店面不大。翟晶晶在菜品上下足了功夫,因为她知道,只有好味道才能留住顾客。

经过多次尝试,翟晶晶选

用了北方人更容易接受的微辣牛油锅底。她选择供应链模式,以保证火锅底料的稳定性和标准化;她还研制了番茄锅底,略带甜口的番茄锅底可以先喝汤再涮菜,味道香浓,是许多食客的首选。

在菜品上,翟晶晶别出心裁,推出了九宫格混拼,将牛肉丸、鸭肠、鱼籽福袋等九种肉类分别装进盖碗里,不仅造型别致,而且能让顾客一次性尝到多种不同的食材,是店内点单率最高的菜品之一。她还不断创新,推出了贡菜牛肉丸、口蘑虾滑、杭椒虾滑等。新鲜的黑虎虾制作的虾滑搭配上口蘑,无论是牛油锅底还是番茄锅底,吃上一次,都令人

念念不忘。

### 汉堡和甜品成为加分项

在开火锅店之前,翟晶晶经营过一家汉堡店。现烤的面包胚配上纯手打的牛肉饼,收获了许多回头客。火锅店开业后,翟晶晶将汉堡也加入到了菜单当中。汉堡加火锅,这看似奇怪的搭配却成了几位火锅的招牌。

鲜嫩多汁的牛肉饼,配上炙烤后的凤梨,搭配而成黑凤梨牛肉堡。咬上一口,口腔内充满了牛肉的醇香和凤梨的酸甜,二者完美融合,让挑剔的味蕾也得到了满足。除了黑凤梨牛肉堡,店内还有榴莲牛肉堡、草莓汉堡和芝士牛肉堡,丰富的创意和新奇的搭配,给了食客们无数的惊喜。

如果汉堡加火锅的搭配已经让你觉得新奇,那当你看到桌子上的“火锅底料”蛋糕时,会不会觉得自己眼花了呢?原来,翟晶晶还是一名甜品烘焙师,火锅店开业后,她突发奇想做了一款草莓巧克力口味的“火锅底料”慕斯蛋糕,逼真程度足以以假乱真。有一次顾客直接问她:“你怎么把火锅底料直接装盘子里了?”

现在,翟晶晶的第二家几位火锅店也已经开业,这次她将店址选在了运河区一世界小区底商。她说,希望能有越来越多的社区火锅店走进大家的生活中,让火锅成为平凡生活中的调味剂。

店址:浮阳南大道与光荣路交叉口柳西巷2号



满满一桌美味



黑凤梨牛肉堡



“火锅底料”慕斯蛋糕

### 教你做

## 油面筋酿肉

愿望年代记



油面筋酿肉是一道非常受家人欢迎的美食,我把做法分享给大家,你也来试试吧。

### 用料:

猪里脊肉、干香菇、蒜、姜、鸡蛋、酱油、料酒、蚝油、香油、青柠汁、淀粉、胡椒粉、糖。

### 制作过程:

**第一步:**将猪里脊肉打成肉馅,干香菇泡发后切成碎丁,蒜和姜切末,备用

**第二步:**将香菇碎倒入猪肉馅中。将1个鸡蛋清、3勺酱油、1勺料酒、2勺蚝油、2勺香油、2勺青柠汁倒入碗中,备用。

**第三步:**调好的酱汁倒入肉馅中,再倒入少量清水。肉馅中加入淀粉、白胡椒,顺时针搅拌均匀。

**第四步:**油面筋上用筷子戳孔,将肉馅用裱花袋从孔中挤入油面筋里。

**第五步:**起锅烧油,依照个人口味将适量的糖、酱油倒入锅中,烧开后,倒入油面筋。锅内加水,炖25分钟后收汁。一道鲜香浓郁的油面筋酿肉就做好了。



### 政民家韩国料理

北极熊:这家店的韩国料理味道正宗。尤其是店里的招牌炸酱面,面条劲道,炸酱甜咸适中,再配上一盘地道的韩国米肠,特别美味。

地址:沧县开发区逸城浅水湾16号楼101铺



### 老沧州火锅鸡

花谢美未谢:这家店的火锅鸡,肉质鲜嫩,香气扑鼻。它以独特的口感和热辣的味道,深受食客的喜爱。

地址:运河区御河新城西商业5号楼一层104铺

### 食尚搜