

## 出租沧州开发区附近土地和厂房

工业用地,有证,土地面积25亩,有6000多平米和3000多平米的车间各一个、3000多平米办公用房、独立宿舍和门卫,接手就可使用,水电齐全,独立变压器。地理位置优越,出入方便。价格面议,非诚勿扰。联系电话:17832876666 15720242222

## “食刻”有礼

本期奖品:10张8寸水果披萨。奖品由田梗披萨提供。

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)



## 12月12日“食刻有礼”获奖名单

186****9536	183****9776
137****5947	156****1161
199****0768	151****3266
173****8111	188****1214
180****0090	136****8606

以上10位读者各获桃学姐蒜香炸鸡提供的小吃套餐一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区清池南大道信誉楼商厦西门斜对面



### 田梗披萨——

# 手工制作 香甜满口

本报记者 杨柳 摄影报道



让更多人品尝到披萨的美味是黄晓光的初心

在沧州,提起田梗披萨,大家一定不陌生。自2016年开店以来,田梗披萨以经典的味道和实惠的价格,收获了许多回头客。最近,田梗披萨搬家了,新店位于运河区颐和新世界底商。许多老顾客追着来新店打卡,临走,他们都会意犹未尽地说一句:“熟悉的味道又回来了!”

### 每一张披萨都是手工制作

一张披萨美味与否,饼底的口感是关键。田梗披萨选用披萨专用面粉,坚持手工揉制面饼。每一张面饼,都是由提前一天发酵好的面团做成,口

感松软却不失嚼劲。烤制时,田梗披萨选用链式烤炉,面饼受热快且均匀,仅需4分钟,一张美味的披萨即可出炉。

披萨的魅力还在于独特的风味。不同的食材搭配在一起,可以做出多种风味的披萨。店里可供选择的披萨口味众多,照烧鸡肉披萨和榴莲披萨是销量冠军。

榴莲披萨是店里的明星产品。老板黄晓光告诉记者,刚开店的时候,这款榴莲披萨俘获了许多顾客的味蕾。揉好的面饼刷上4种酱料调配而成的底酱,再铺上新鲜的榴莲果肉,最后撒上厚厚一层进口芝士碎,经过250℃的烤制,一张香甜浓郁的榴莲披萨就出炉

了。

趁热拿起一块,融化的芝士开始拉丝,咬上一口,口腔立刻充满了榴莲和芝士混合在一起的香甜,让人忍不住大快朵颐。

照烧鸡肉披萨是小朋友们的最爱。新鲜的鸡肉切成丁,先腌再炸,再搭配上洋葱、青椒等辅料;照烧酱独特的咸甜口感,赋予了这张披萨与众不同的灵魂。每次有客人一家老小前来就餐,餐桌上就必定不会缺少照烧鸡肉披萨的身影。黄晓光说,照烧鸡肉披萨是店内口味最具包容性的产品。



满满一桌美味



榴莲披萨



番茄肉酱意面

如果你想品尝一些特别口味的披萨,那你不妨试试土耳其炸鸡披萨。它微辣的口感源于土耳其风味的调味粉,在面饼上刷完底酱后再撒上一层调味粉,这不仅激发炸鸡的肉香,更让整张披萨的味道变得独特。

除了披萨,他家的意面和焗饭也十分经典。尤其是番茄肉酱意面,是老顾客公认的招牌产品。新鲜的牛肉馅小火炒熟,倒入浓郁的番茄酱激发出肉香,再加入黄油、柠檬、罗勒等8种调味料,才能熬制出美味的番茄肉酱。肉香、番茄香、面香融合在一起,成就了这一份意面的美味。

### 质量不变 价格下调

黄晓光说,自田梗披萨开业以来,他就希望可以打破大家对披萨价格高的“刻板印象”,所以在保证品质的前提下,田梗披萨的价格一直非常实惠。最近,田梗披萨搬家了,在制定新菜单时,黄晓光将披萨的价格又进行了下调。

价格的下调意味着利润的降低,但黄晓光却说,田梗披萨开了这么久,他一直有一份初心——那就是希望来店就餐的顾客们的身份可以更加多元化,让更多人尝到美味的披萨,感受到披萨的魅力。

店址:运河区颐和新世界B区底商



## 宫保鸡丁

琦琦



宫保鸡丁有菜有肉,是一道非常好吃的家常菜。今天将做法分享给大家,你也快来试着做起来吧!

### 用料:

黄瓜、胡萝卜、鸡胸肉、熟花生、大葱、干辣椒、大蒜、豆瓣酱、料酒、生抽、陈醋、蚝油、白糖、淀粉。

### 做法:

第一步:将黄瓜、胡萝卜切丁备用。大葱切成葱花,大蒜切成蒜末,备用。

第二步:将鸡胸肉切丁后,倒入两勺料酒、少许淀粉和胡椒粉,抓匀腌制15分钟。

第三步:锅内油热后放入腌制好的鸡胸肉,炒至变白后盛出备用。

第四步:碗中倒入生抽、蚝油、陈醋、淀粉和少量水,搅匀备用。

第五步:锅内热油爆香葱花、蒜末和干辣椒,放入胡萝卜丁翻炒片刻,再将炒好的鸡胸肉倒进去进行翻炒。

第六步:加入1勺豆瓣酱炒香,放黄瓜丁和熟花生,最后倒入备好的料汁翻炒至黏稠即可。



## 深岩渔秘制烤鱼

小不点儿:烤鱼可以选择双拼口味,一次吃到两个味道。水果、涮菜和小料都是自助的,十分丰富,是朋友聚会的好选择。

地址:新华区交通南大道22—5号

## 烤棠麻辣烤鱼

不吃海鲜的建建:麻辣烤鱼十分入味,鱼肉外焦里嫩,汤汁浓郁。锅底的配菜吸满了汤汁,配上米饭特别好吃。

地址:运河区颐和广场底商

