

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

2023年12月26日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份猪蹄。奖品由盐山刘记猪蹄提供。

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)



- | | |
|-------------|-------------|
| 199****8123 | 158****1158 |
| 186****9536 | 132****1762 |
| 137****5947 | 139****1928 |
| 173****8111 | 131****9525 |
| 133****8988 | 132****1599 |

以上10位读者各获蔡御杨刀削面提供的刀削面一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区解放中路269号,沧州市第五中学西行100米路北



盐山刘记猪蹄:

原味原香 香而不腻

本报记者 杜丽 摄影报道



猪肉白菜炖粉条

一帆



冬天适合来一道热乎乎的猪肉炖粉条,暖胃更暖心。今天将做法分享给大家,欢迎你也来试一试。

用料:

白菜、五花肉、粉条、生姜、大葱、蒜、干辣椒、老抽、生抽、蚝油、盐、料酒等。

做法:

- 第一步:将葱、姜、蒜分别切片,备用。将干辣椒切段,备用。
- 第二步:白菜洗净后切片,备用。将粉条用水泡发,备用。
- 第三步:五花肉切片,切好后放入少许生抽和料酒进行腌制。
- 第四步:锅内放油,油热后放入五花肉片进行翻炒,放老抽上色,再加入葱姜蒜和干辣椒爆香。
- 第五步:锅内加入白菜,盖上锅盖焖两分钟左右。开盖后,加入生抽、蚝油、盐和八角,继续翻炒。
- 第六步:白菜变软后,放入提前泡好的粉条,翻炒至粉条变软后,放入少许鸡精即可出锅。



刘振龙说,他家的猪蹄不含任何添加剂。

老汤熬制 选料讲究

每天凌晨两点多,刘振龙和妻子就会起床,开始一天的忙碌。

刘记选用的猪蹄都是养殖一年半以上的猪前蹄,而且必须是完整的鲜猪蹄。“老短的肉卤出来太硬,养殖时间短的猪,制作出来蹄形容易散。”刘振龙的儿子刘鹏说,每天的拣货就得十分仔细。

制作工艺更是一点也不能马虎。猪蹄需去毛、浸泡、刮剔、开蹄剥皮再浸泡、余水后清洗,待老汤热沸后入锅,置茴香、桂皮、八角等十几种调味料卤煮调味。大火煮制两个小时,小火熬制九成熟,再热焖半小时才可出锅,整个熬制过程大约4个半小时。

最后一步是熏制,选用上

好的广西蔗糖进行熏制,才会有晶莹剔透的色泽。

晨光微曦,香气弥漫开来。刘振龙和妻子仔细查看出锅的猪蹄,一个个焦黄中透着凝脂般的胶原蛋白。夫妻俩透过弥漫的水汽,忙碌中露出会心的微笑。

锅里的老汤沸腾翻滚,下一锅猪蹄的煮制又开始了。刘振龙和妻子顾不得擦去脸上的汗水,又开始了忙碌。

“我小的时候父母就用这锅老汤煮猪蹄,每天都要增加十几种中草药,老汤非常浓郁。”刘鹏说,自己从小跟着父亲学做猪蹄,从记事起父亲就一直用这锅老汤,几十年来一直没有换过,因为只有用这锅老汤煮出来的猪蹄才够味。

一锅老汤,承载的是刘记的匠心传承。

买卖就是人心

刘记猪蹄始于清朝末年,一代代传承下来,到了刘振龙的父亲那一辈,父母每天推着三轮车出摊,在盐山县振华大街上卖猪蹄和各种熟食。那时,父母就告诉他,买卖做的是人心,东西要真材实料,秤上要厚道,不骗人生意才能长久。刘振龙记住了父母的话,把真材实料的生意经传承了下来。

如今,刘记猪蹄在盐山开了3家店,制作的猪蹄远销到广东、浙江等全国各地。刘记猪蹄也在不断探索,让猪蹄更加符合大众口味,让传统工艺发挥出现代魅力。

店址:盐山县振华南大街5号盐山刘记肉店



猪蹄



猪头肉

在盐山县众多特色美食中,刘记猪蹄名声远播。作为市级非物质文化遗产,刘记猪蹄已经传承百余年了。

每天早晨8点,位于盐山县振华南大街的刘记肉店都会准时开门,新鲜出锅的猪蹄和各种卤制熟食整齐地摆上柜台,香气也随风飘出了半条街。

原味肉香 香而不腻

香气弥漫,冒着热气的猪蹄透着诱人的琥珀色。忍不住掰开一块,入口满是肉的原香,细细品尝,肉香浓郁,咸香

不腻。掰开小骨头,晶莹的蹄筋弹出,微微颤动,软糯Q弹,满满的味觉享受。

刘振龙是刘记猪蹄的第四代传人,他拿起猪蹄介绍起来:猪蹄成色的好坏,火候是关键。大火猪蹄外熟内生,火小影响猪蹄口感。想要精准拿捏火候,必须对汤的变化有着非同常人的洞察力与敏感度。经过多年的摸索和工艺的改进,刘记猪蹄达到了蹄肉烂且离骨,肉香糯且蹄形不散的效果。

刘记猪蹄可趁热吃,也可放凉吃。热食轻松拆骨,肉味香浓;凉食筋道微弹,满口余香。



南酌潮汕猪脚饭

小琦仔:潮汕风味的猪脚饭软烂入味,非常好吃。猪脚肥而不腻,口感软糯,再配上自制的爽口小菜,这一大碗真是美味又实惠。

地址:运河区意明鲜市吉明珠商贸城店一楼



大嘴巴酸辣粉

青青子衿:好吃的酸辣粉就是要够麻够辣够香,这家店的酸辣粉全都符合。筋道的粉条、香喷喷的肉末,在各种调料的搭配下,吃上一碗十分满足。

地址:运河区曙光路北三期西20米