

报眉广告
139 307 58 496

招租

现有开发区九河东路6号6666.7m²混凝土场地及646.6m²办公楼出租(原沧县交警车管所办公场地)。位置好、交通便利、紧邻公路,承租时间和租金面议,有意者请与我司联系。
联系人:张国 联系电话:13832758858

“食刻”有礼

本期奖品:10份火锅双人餐。奖品由**锭山城重庆老火锅**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)



1月2日“食刻有礼”获奖名单

180****5188	156****3060
139****7787	192****5050
180****3286	131****1188
151****8515	199****1717
156****8288	177****7020

以上10位读者各获**盐山刘记猪蹄**提供的猪蹄一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区解放东路云顶底商今明后刨冰

食刻

2024年1月9日 星期二
责任校对 汤娜

责任编辑 杨柳
技术编辑 保丰萍

8 沧州晚报

新闻热线:3155769



锭山城重庆老火锅——

地道重庆味

本报记者 杨柳 摄影报道



满满一桌特色美食

与红油锅底的麻辣味道截然不同,大骨汤锅底骨香浓郁,味道鲜美,是老人和小朋友的最爱。每当有客人点大骨汤锅底,郭芳芳总是建议他们先喝汤再涮菜。

店内的大骨汤锅底选用猪棒骨熬制而成,24小时不关火,并且每天添加新鲜的大棒骨,只为保证骨汤的浓郁。郭芳芳说,骨汤熬制太费时间,店内每天只能出10份大骨汤

锅底。虽然数量少,但每一位尝到的客人都赞不绝口。

秘制卤菜是特色

食材的新鲜对于火锅的质量至关重要。在锭山城重庆老火锅,无论是牛肉、羊肉还是蔬菜,都是精挑细选的,确保新鲜。

店内的特色菜很多,其中非常受欢迎的是**烧椒鲜嫩牛肉滑**。制作这道菜品,要先将辣椒煸炒至虎皮状,再将新鲜的牛肉打成肉馅,最后将虎皮辣椒与牛肉馅一起搅打在一起。虎皮辣椒的焦香与新鲜的牛肉融合,涮在红油锅底里捞出,吃上一口十分过瘾。厨师长亲自卤制的**卤肥肠、卤猪蹄、虎皮鸡爪**等也非常值得一试。

有人说,吃重庆火锅,一定要点上一份**毛肚和黄喉**才算完整。在锭山城重庆老火锅,有着来自重庆的**千丝毛肚**和**千丝黄喉**。切好的毛肚和黄喉放进滚烫的红油锅底内,涮个十几秒捞出,肚丝裹满了红油,蘸上小料送入口中,脆爽的肚丝带着底料的辛辣,让人心满意足。

郭芳芳告诉记者,以前她并不爱吃辣,直到有一次吃到重庆火锅,就被这份美味深深地吸引了。现在,她开了这家锭山城重庆老火锅店,就是想还原最地道的重庆火锅,让更多人体会到它的魅力。



九宫格锅底



千丝拼盘



鲜切吊龙

提及重庆,人们首先想到的便是那弥漫在空气中的火锅香气。在沧州,如果你也想吃地道的重庆火锅,不妨去锭山城重庆老火锅试试。地道的牛油底料配上颇具特色的卤菜,一定能满足你的味蕾。

这家店的老板娘叫郭芳芳,是一位来自甘肃的姑娘,她和爱人一起开了这家火锅店,就是想把自己最喜欢的重庆味道带到沧州。

四种锅底味道佳

锭山城重庆老火锅的锅

底共有4种,分别为红油锅底、番茄锅底、菌汤锅底和大骨汤锅底。这四种锅底的口味,各具特色。

九宫格全红油锅底是店内的招牌,一斤底料二斤牛油是最合适的配比,一份底料足有3斤重。底料里有花椒、麻椒、小茴香等58种配料,放入定制的铁锅内端上桌,再倒入提前熬好的老鹰茶,一份红油锅底才算真正完成。点火,煮开,凝固的牛油缓缓化开,香气也随之飘出。入口,够麻、够辣、够香!

猪骨熬制的大骨汤锅底

教你做

开花黄馍

齐颖



今天介绍的美食叫“开花黄馍”,色泽金黄,蓬松暄软个个开花,一口咬下去又香又甜。

用料:

南瓜250克、绵白糖20克、鸡蛋两个、面粉500克、酵母5克、泡打粉3克、玉米油25克、小苏打两克、豆馅100克、清水适量。

步骤:

第一步:将南瓜洗净去皮,上锅蒸熟,放入绵白糖,打成泥后倒入面盆。

第二步:面盆内打入鸡蛋,倒入面粉、酵母粉、泡打粉,搅成面絮。往面絮里倒入二分之一的玉米油,揉成光滑的面团,盖上盖子醒发两倍大。

第三步:碗里放入小苏打和少许清水,把小苏打融化开。醒发好的面团加入剩余的玉米油、小苏打水,反复揉匀。

第四步:把面团切成6个等份的面剂,每个面剂里放入适量豆馅,再把剂口收圆,一个开花黄馍的生胚就做好了。全部做好后摆入蒸屉,二次醒发10分钟。

第五步:盖上锅盖,水开上锅蒸15分钟,再焖3分钟,开花黄馍即可出锅食用。

店址:运河区宏宇中街世纪家园小区底商

食尚搜



宏客隆无烟火锅

魏永刚:这家店的干锅鸡很好吃。满满一大锅,鸡肉外酥里嫩,蔬菜鲜甜清脆,一层芝麻提香,吃起来非常过瘾。

地址:运河区水月寺大街



古城里特色烤骨头

阳光:先吃骨头再涮菜是这家的特色吃法,大骨头肉质外酥里嫩,香而不腻。店内的凉菜是自助的,经济实惠,值得一试。

地址:运河区怡成御景国际底商