

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多平方米和3000多平方米的车间各一个、3000多平方米办公用房、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份火锅猪蹄。奖品由卢迪火锅猪蹄提供。

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)



1月9日“食刻有礼”获奖名单

- | | |
|-------------|-------------|
| 199****0768 | 156****7132 |
| 186****9536 | 156****9866 |
| 177****3932 | 131****6136 |
| 139****0178 | 150****7151 |
| 131****6126 | 130****5589 |

以上10位读者各获锭山城重庆老火锅提供的火锅双人餐一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区宏宇中街世纪家园小区底商



卢迪火锅猪蹄——

软烂脱骨 糯香不腻

本报记者 杨柳 摄影报道



卢迪(左一)和支董对自家的美食信心满满

两种口味。微辣口味猪蹄内有红辣椒、灯笼椒等多种辣椒,微麻微辣,入口鲜香;酱香口味猪蹄咸香微甜,非常受儿童和老年人喜欢,是家庭聚餐的首选。

进店必点 创意满满

除了店内必点的火锅猪蹄,菜单上还有烤猪蹄、葱香大肠、烤猪肉串、橙汁雪梨等特色菜品。

烤猪肉串是店里的招牌菜。上好的梅花肉肥瘦相间,烤制后肉香四溢,用新鲜的苏子叶裹上,肉香与苏子叶的草木香混合在一起,味道丰富,让人吃上一口就无法自拔。



烤猪蹄



橙汁雪梨



微辣猪蹄火锅

内的所有猪蹄,都是选用肉质鲜嫩、口感筋道的猪前蹄,每天采买新鲜的,绝不隔夜冷冻。为了保证猪蹄的食用口感,制作前期的清洗、去猪毛、切块等准备工作,均在卢迪火锅店的中央厨房中进行。标准化的处理流程,保证猪蹄的干净卫生。

经过预处理后的猪蹄,到达门店后要再进行再次清洗,才能正式进入调味环节。新鲜的猪蹄肥瘦适中,去腥后,加入多种调味料放入高压锅熬煮。30分钟后猪蹄出锅,香气扑面而来,再加入柠檬、香菜等食材,浓浓的肉香中多了一丝蔬菜的清新,一份美味的猪蹄就能端上餐桌了。

在卢迪火锅猪蹄店内,最受大家欢迎的是微辣和酱香

寒冷的冬日,一锅热气腾腾的火锅猪蹄不仅能驱散严寒,还能让我们在享受美味的同时感受到生活的美好。每到饭点,卢迪火锅猪蹄就成了冬日里人们的首选。

选料考究 食材新鲜

一锅锅软烂糯香的猪蹄端上餐桌,浓浓的香味也扑面而来。焦糖色的猪蹄肥而不腻,轻松脱骨,入口,肉香立刻充满了口腔,让人幸福感爆棚。

想要做出这样一锅好吃的猪蹄,并不是一件简单的事情,从选料到制作,每一步都要十分细致。卢迪火锅猪蹄店



手撕辣子鸡

卢玫



最近尝试了一下手撕辣子鸡,做出来的鸡肉鲜嫩,口感丰富,深受家人的喜爱。现分享给大家,可以试着做起来。

用料:

鸡腿两个,花生一把,白芝麻、黑芝麻各两匙,香菜几根,小米辣、柠檬、蚝油、姜、葱、蒜、花椒、生抽等调味料。

制作过程:

1. 鸡腿冷水下锅,加入葱段、姜片,煮半小时左右。
2. 姜切片,葱切段,大蒜切末,香菜切段,小米辣、干辣椒切段,柠檬挤汁备用。
3. 调制酱汁:将柠檬、香菜、小米辣、盐、生抽、米醋、蚝油等混合调匀备用;将干辣椒、辣椒粉、白芝麻、黑芝麻、蒜末等调匀备用。
4. 鸡腿捞出过凉,清洗血沫,去骨撕块。起锅热油,油温六成下花生米小火慢炸,待表皮开裂变红即熟。迅速将花生米捞出,放入调制好的辣椒油料碗中。将锅中热油泼入辣椒油料碗中,分次泼入,确保食材受热均匀。
5. 将准备好的两份调料倒入装鸡腿肉的大碗中,拌匀,一盘好吃的手撕辣子鸡就成功了。

“小白”创业 主打真诚

卢迪火锅猪蹄店的创始人卢迪和支董,都是餐饮行业的“小白”,他们之前都是经营二手汽车生意的,而且卢迪还是一位拥有40多万粉丝的汽车类视频博主。开店之初,他们就有了非常坚定的想法:从味道和细节方面下功夫,让顾客成为回头客。

所以,无论是最初的试菜、装修,还是店内日常的服务,他们都十分认真谨慎,每一个细节都不放过。店内的麻酱、醋、蒜泥、香菜和小米辣等蘸料以及十几种新鲜涮菜都是免费的,只要不浪费,可以无限吃。店内还定制了稳定架,保证顾客用餐时不被烫伤。

从2023年9月开业至今,不到一年的时间,卢迪火锅猪蹄已经开了两家店,收获了许多好评。他们说,创业虽难,但会一直保持这份真诚和热情,让美味的猪蹄被更多人尝到。

店址:运河区实验小学南门对面



和福顺养生焖锅

我是吃货:这家店的味道超赞,满满当当一锅肉,吃完肉再涮菜,量大实惠。小酥肉外酥里嫩,特别受欢迎,奶茶南瓜粥浓浓的,也很好喝。

地址:华北商厦城市广场店

九品一鲜

阳光:店里的薯条干锅鸡满满一大锅,很实惠,薯条酥脆可口,鸡肉脆嫩酥香,吃完干锅还可以涮菜,菜品丰富。

地址:东方世纪城东区二期商业街1-105号

