

## “食刻”有礼

## 1月23日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品: 10份元宵。奖品由天津桑记糖坊提供。

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)



158****1421	182****2727
199****8123	186****7543
136****6045	131****6136
158****0116	139****6826
192****0092	155****3937

以上10位读者各获小guo鲜米线提供的清汤小黄牛肉米线一份。接到通知后, 凭手机号码到店里领取。

领取地址: 运河区顺城街第一百货商场底商



天津桑记糖坊——

# 冬日里的200种甜蜜

本报记者 吕依霖 摄影报道



各式各样的点心、果脯供大家品尝。

推开天津桑记糖坊的门, 满屋热气腾腾, 甜蜜的香味即刻将人包围, 心情更加愉悦。

### 驴打滚儿 软糯香甜

店长小于正在后厨做驴打滚儿。

案板大约有一米宽, 小于已经用筛子在板上细细筛了

一层黄豆面, 防止后续面团粘住。另一旁, 锅盖掀开, 刚刚蒸好的江米面团晶莹剔透, 洁白似雪, 用勺子翻搅时, 如同煮过头十分黏稠的大米粥, 凑近了闻, 才能嗅来清清淡淡的米香。

“啪!” 面团被扔至案板, 江米面的腾腾热气顿时将黄豆面的味道激发, 豆香味儿扑鼻, 旁观者都要吞下口水。

小于利落地将面团团成薄

薄的面片, 铺满整个案板, 把红豆馅均匀地抹至面片的每一处, 再捏起一边, 细细地卷成长条。拿刀切成小块, 最后筛上一层黄豆面, 才算完成。那场景, 真如同郊外野驴撒泼打滚儿时扬起阵阵黄土, 驴打滚儿这个名字, 形象得不得了。

刚做好的驴打滚儿入口软糯香甜, 红豆馅用舌头一抿即化, 有沙沙的颗粒感。一转眼, 十几盒已经被顾客买走。



津八件



手工元宵



驴打滚儿

### 手工元宵 唇齿留香

“帮我秤一点元宵吧。”就在小于忙着做驴打滚儿的间隙, 已经有不少顾客拎着好几兜元宵走了。

春节将至, 象征着团团圆圆的元宵十分应景儿。

制作元宵的是一位小伙子。每天清晨五点钟开始制作元宵, 他先用馅料蘸取清水, 再放至糯米粉中“滚”一遭, 使馅料周身挂满白粉, 再将其一股脑倒入元宵机里。

直径约有1.2米的元宵机里, 已铺满厚厚一层雪白的糯米粉, 开关一按, 机器顺时针转动, 轰隆作响, 馅料很快滚成小小的圆球。每隔十几分钟, 小伙子都要将尚未成型的元宵取出, 再过一遍清水, 让糯米粉粘得更紧密。雪白的元宵在糯米粉中此起彼伏, “活泼”地跳起又落下, 越团越大, 越“跳”越圆。大约40分钟, 元宵已经大如核桃。

红果、黑芝麻、豆沙、草莓……天津桑记糖坊的十几种元宵内馅都不大甜腻, 不嗜甜的人也能接受。

除了元宵和驴打滚儿, 耳朵眼炸糕、糕干、津八件、拔龙糖、小糖瓜、大麻花……货架上琳琅满目, 200余种津味儿点心, 每一种都各有特色, 总让食客陷入“甜蜜的纠结”。店里贴心地准备了各色试吃小盘, 盛得满满当当, 先尝后买, 实实在在。

天津桑记糖坊开店将近一周, 回头客络绎不绝。甜蜜的点心每天被顾客带往各处, 在城市里留下一连串独特的“津味儿”轨迹。

店址: 运河区永安南大道与曙光路交叉口东行200米路北



### 酱焖柳根鱼

美好



今天分享的酱焖柳根鱼, 鲜嫩不腥, 酱香浓郁。

#### 原料:

柳根鱼、葱、姜、八角、干辣椒、香菜、黄豆酱、猪油、陈醋、啤酒、生抽、蚝油、老抽、白糖、胡椒粉、十三香。

#### 步骤:

第一步: 去掉柳根鱼的腮和内脏, 洗掉中间贴着内脏的黑膜。

第二步: 热锅中放入适量猪油, 炒化后放入少许葱、姜、八角、干辣椒和半勺黄豆酱, 小火煸炒出香味。

第三步: 锅内下入柳根鱼, 沿锅边淋上半勺陈醋, 倒入一瓶啤酒调味, 再陆续放入适量生抽、蚝油、老抽、白糖、胡椒粉、十三香。

第四步: 汤汁烧开后, 撇去浮沫, 烧3分钟挥发鱼的腥味, 再扣盖中火炖15分钟, 将汤汁收至黏稠出锅即可。

第五步: 用香菜做个点缀, 酱焖柳根鱼就做好了。



### 车辆厂涮肉

小凡凡: 肉品新鲜, 菜品丰富, 大众口味, 实惠好吃。让人惊喜的是, 几十种蔬菜、水果不限量, 非常值得品尝。

地址: 运河区黄河西路29号车辆厂院内



### 米村拌饭

流水清清: 经典的石锅拌饭, 味道正宗, 拌饭酱有照烧和传统辣酱等口味, 米饭可以免费续。环境和服务也都不错。

地址: 运河区解放路华北商厦三期