

“食刻”有礼

本期奖品:10份博罗尼亚肉酱粗管面,由AMORE贝拉意大利餐厅提供
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)



2月20日“食刻有礼”获奖名单

199****0768 152****8175
186****6822 153****0822
138****7766 139****7170
132****1762 193****2042
131****1188 186****6580

以上10位读者各获平生素面提供的全卤凉面一份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。
领取地址:运河区兰亭苑小区底商



AMORE 贝拉意大利餐厅——

五分熟牛排的独特口味

本报记者 杨柳 摄影报道



何夕正在后厨忙碌

在城市的喧嚣中,总有一些地方,如同安静的港湾,等待疲惫的心灵停泊。在运河区世纪家园中街,贝拉意大利餐厅就是这样一个特别的地方。

一进店门,一股淡淡的香气迎面而来,那是混合着咖啡、烤面包和新鲜烘焙香料的味道。这个味道仿佛有魔力,瞬间驱散了所有的疲惫。店不大,整个店面的装饰处处透着老板何夕的用心:木质的桌椅,柔和的灯光,让人感到舒适和放松。

用心制作

锅烧至冒烟,淋入无色无味的色拉油,夹起牛排放入锅中,“滋滋啦啦”的声音响起,一块上好的牛排正在何夕的手中慢慢变得美味。五分熟,这是何夕认为的牛排最好的口感。煎

至五分熟的牛排,表面焦香,泛着油脂,内里软嫩多汁,再配上盐和黑胡椒的简单调味,很快就被端上了客人的餐桌。从淡淡的咸香到浓郁的肉香,再到微微的焦香,每一层的味道都是如此的鲜明、和谐。

意大利菜注重食材的自然风味,善于用最简单的调味料烹饪出不同的美味,这种烹饪方式对食材的要求非常严格。因此,何夕严格把控食材品质,店内的肉类由专门的供应商提供。牛肉到店后,何夕会将牛肉切割成2.5厘米到3厘米厚度的牛排。他说:“这个厚度的牛排经过烹饪,口感才能达到我的出餐标准。”除了牛排,意大利香草烤鸡、米兰炸猪排等都是顾客们非常喜欢的餐品。

对于意面,大家一定都不陌生。但你知道吗,意面也有许

多不同的种类,除了常见的长条意面,贝拉意大利餐厅还有经典宽面、粗管面、拧面等。不同的烹饪口味,搭配不同的意面。

菜单上的博罗尼亚肉酱粗管面是点单率最高的菜品之一。牛肉馅和猪肉馅按照比例混合后炒至焦香,辅以切好的西芹、洋葱、胡萝卜,最后放入番茄酱、迷迭香、黑胡椒、海盐等调味料,熬煮4到5个小时,一锅香味四溢的肉酱就出锅了。熬煮好的肉酱味道浓郁,搭



意大利火腿拼盘



菲力牛排



手写菜单

配粗管面最合适不过,因为粗管面能更好地挂住肉酱,让食客每吃上一口,都能感受到十足的美味。

意大利火腿是世界闻名的美食,在贝拉意大利餐厅,当然

也少不了它的身影。火腿拼盘中,何夕为客人准备了帕尔马火腿、松露萨拉米、米兰萨拉米、莫特台拉火腿四种不同的口味。切成薄片的火腿摆在盘中,再配上橄榄、芝麻菜和小番茄,浓浓的意大利风味让人跃跃欲试。

坚持做一家有温度的店

贝拉意大利餐厅的菜单很特别,既没有精致的排版也没有精修的图片,而是何夕认真写在牛皮本上的。暗红色的牛皮本手感温润,翻开后会看到何夕手写的笔迹。餐包、头盘、沙拉、面食、主菜……何夕写下每一个菜名的时候,都期盼着食客能因为贝拉意大利餐厅的味道而收获幸福。这本菜单的后半部分,则是顾客们的留言:“感谢‘贝拉’带给我的温暖”“一座城市需要这样温暖的店”“希望这样有态度的店能生意兴隆”。一条条留言成为联接何夕与客人的纽带。贝拉意大利餐厅的墙上贴了许多照片,照片中有的是何夕与朋友,有的是前来就餐的客人,这一张张照片记录了发生在贝拉西餐厅的美好瞬间。

从2021年开店至今,何夕因为贝拉意大利餐厅而收获了许多朋友。何夕告诉记者,当顾客走进店内,他不仅关注他们的口味,还会关注他们的心情,他希望贝拉意大利餐厅能成为这座城市中的绿洲,为人们提供一个远离喧嚣、放松心情的好地方。

店址:运河区世纪家园中街底商



素炖嘎巴

怡然



最近给家人试着做了一道素炖嘎巴,清爽开胃,很受欢迎。现在把做法分享给大家。

原料:

嘎巴、黄豆、豆腐、水淀粉、葱姜、盐、生抽、醋、食用油、胡萝卜。

制作过程:

第一步:将嘎巴、豆腐切成方形块,备用。

第二步:水开后,将黄豆焯水,煮熟后备用。

第三步:起锅烧油,放入葱姜末爆香后,放入黄豆翻炒,加入适量盐,再依次倒入嘎巴、豆腐块,轻翻几下,然后加入适量生抽、醋调味。

第四步:锅内倒入水淀粉勾芡,盖上盖子煮一分钟左右。将嘎巴煮至边缘透明澄亮,豆腐软嫩,即可起锅装盘。盘边摆上几片胡萝卜点缀装饰一下,美观又好吃。



朱光玉火锅馆

玫瑰心事:麻辣鲜香的锅底煮开后,涮入新鲜的牛肉、毛肚,再蘸上香油和蒜泥调成的油碟,吃上一口真是爽极了!店里的柠檬茶也非常推荐,是解腻的好选择。

地址:运河区光荣路与广场街交叉口东100米

博施药膳食养厨房

孙艳艳:健脾八珍糕、养颜美容四神糕、祛湿茯苓艾实糕、消食健胃山楂糕、火龙果五角糕等,每一种糕点都是由中药材和日常食材搭配制作而成,既有颜值又健康。他们家还有饮品、面点和汤等餐品,喜欢的朋友可以尝尝。

地址:沧州市南川老街

