

“食刻”有礼

本期奖品:10份抹茶/豆乳冰淇淋,由未甘提供

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)



3月12日“食刻有礼”获奖名单

137****5947	157****6234
150****2208	138****6168
186****9536	131****1188
176****4522	199****1987
139****7886	187****9011

以上10位读者各获英娘娘彩麦文化馆提供的彩麦面1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区南川楼1号楼B7座



“未甘”——

抹茶的醇厚味道

本报记者 杨柳 摄影报道



“点茶”工艺

“碧云引风吹不断,白花浮光凝碗面。”这是唐代诗人卢仝对抹茶的赞美之词。起源于魏晋时期的抹茶,味甘而微苦,茶香迷人。在运河区新华路华北商厦9楼,就有一家以抹茶为主的甜品店——未甘。抹茶冰淇淋、抹茶生巧、宇治御茶、抹茶拿铁等都是店内非常受欢迎的产品。

未甘的老板叫魏晨义。他告诉记者,他与抹茶结缘是在日本留学期间,那时,他非常喜欢吃抹茶口味的食品,后来才知道,原来抹茶起源于中国。回国后,他就开了这家以抹茶为主的甜品店,希望能让更多人了解和品尝到美味的抹茶。

开店初期,魏晨义组建了研发团队。他和研发团队人员一起,从抹茶原料的筛选到餐品的

研发,每一项都力争做到最好。市面上的抹茶原料有很多种,而未甘选用的是非常有名的小山又玄抹茶粉。“这种抹茶粉每公斤的售价在1300元左右,价格稍贵,但好的原料是我们制作产品的底气。”魏晨义说。

抹茶冰淇淋要尝尝

宇治抹茶特浓冰淇淋是未甘的招牌,许多顾客初识未甘,都是因为这支小小的抹茶冰淇淋。只一口就被深深吸引,从而成为了未甘的“铁粉”。

墨绿色冰淇淋和黑色蛋糕的搭配十分清新。入口,首先感受到的是抹茶的清新香气,它仿佛能瞬间驱散炎热的气息,让你感受到一丝清凉。紧接着,那细腻的口感和浓香甘甜的味道

道便会在口腔扩散开来,与冰淇淋的滑顺、绵密完美融合,让你陶醉其中。宇治抹茶特浓冰淇淋的原料非常简单,只有抹茶和牛奶奶浆,健康低卡,减脂的顾客也能放心食用。现在,店内平均每天都能卖出近百支宇治抹茶特浓冰淇淋。

除了抹茶口味的冰淇淋,未甘还会在不同的季节推出不同口味的冰淇淋,像春天的樱花口味冰淇淋、秋天的香蕉口味冰淇淋、冬天的豆乳口味冰淇淋,每一种不同口味的冰淇淋,都代表着未甘独一无二的味道。



宇治抹茶特浓冰淇淋



黑武士蛋糕卷



抹茶生巧

坚持“点茶”工艺

在抹茶产品的制作过程中,有一项非常重要的工序,那就是“点茶”。茶碗中放入少量抹茶粉,加少量温水,用茶筴在碗内呈Z字型搅打,将融化的抹茶搅打至挂壁,这便是“点茶”。“点茶”工艺制作出的抹茶饮品,茶香浓,口感淳,入口顺滑,这也是未甘坚持用“点茶”工艺制作每一杯抹茶饮品的原因。店内的抹茶类饮品分两种,一种是不加奶的宇治御茶和宇治御茶雪域,味道纯粹;而抹茶拿铁和北海道雪域拿铁,则添加奶类制品,口感更添一丝香甜。

甜品花样也很多

除了抹茶冰淇淋和抹茶饮品,未甘的甜品黑武士卷和抹茶生巧也非常受大家欢迎。

黑武士卷是用竹炭粉制作的蛋糕胚,卷上抹茶口味奶油制作而成的一款甜品。用竹炭粉烤制而成的蛋糕胚口感独特,能中和掉抹茶奶油的甜腻。从开店初期到现在,黑武士卷是复购率最高的产品。而抹茶生巧则是爱吃巧克力的客人们的最爱,未甘的抹茶生巧是用抹茶粉和纯可可脂手工制作的,制作完成后要冷藏4个小时才能出品。生巧口感细腻丝滑,入口后既有巧克力的香浓,还带有一丝抹茶独特的茶香,甜而不膩。

从2014年开店至今,未甘收获了许多忠实的回头客。魏晨义说:“我会坚持研发更多的抹茶类产品,让更多人尝到这份美味。”

店址:运河区新华路
华北商厦9楼



芝麻酱花卷

田野



芝麻酱花卷口感香甜,全家都特别喜欢吃。现在把方法分享给大家,喜欢吃的朋友也来试试吧!

原料:

面粉、芝麻酱、香油、白糖。

制作过程:

第一步:将酵母粉放入碗中,加入少许温水化开。盆内放入面粉和酵母水,再加适量水揉成面团,盖上保鲜膜,待面团发酵至两倍大。

第二步:芝麻酱放入碗中,加入少量香油、白糖,搅拌均匀成糊状。

第三步:将发好的面擀成椭圆形面皮。把芝麻酱均匀摊在面皮上,卷成长条,切成大小一致的面剂子。将面剂子用手抻一下,逆时针拧一圈后,再对折即可成型。

第四步:花卷做成后醒面15分钟,水开后,大火蒸15分钟即可出锅。



迷你椰泰式大排档

随缘:店内的风格很有东南亚夜市大排档的感觉。独特的咖喱味美食和酸辣冬阴功汤让人极有食欲,奥尔良风味的烤鸡皮脆肉嫩,越嚼越香,喜欢泰式美食的可以来试试。

地址:运河区吾悦广场四楼



东北铁锅炖活鱼

玫瑰心事:大块的排骨和鸡肉炖在一起,再加上颇具东北特色的茄子干、冻豆腐和干豆角,这一锅真是肉香菜也香。尤其是锅边贴上的花卷和饼子,更是味道十足。

地址:运河区凤凰城C区底商

