

运河区通源小区(光明街)公寓楼,45平方米,房龄新,新装修,地暖,飘窗,2楼/3层,个人房。
电话:13832738807 中介勿扰

139 307 58 496
报眉广告

售楼

“食刻”有礼

本期奖品:10杯咖啡,由321咖啡提供。
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26日“食刻有礼”获奖名单

139****5927	139****6826
137****0380	180****3286
186****1008	138****7766
177****1439	152****8175
182****7237	131****9525

以上10位读者各获班达克春川芝士炒鸡排提供的韩式火锅(四选一)1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。
领取地址:运河区新华路华北商厦8楼

吃客

321 咖啡——

让咖啡“有趣”起来

本报记者 杨柳 摄影报道



春日花季主题咖啡

开在运河区的321咖啡馆,把咖啡“玩”出了新花样。菠萝美式、布朗尼拿铁、海洋生椰拿铁……这些好喝、有趣、颜值高的咖啡一经推出,就迅速俘获了顾客的味蕾。

留学回国创业

321咖啡的店主叫韩慕青青,今年26岁。曾在英国留学的她对咖啡有着浓厚的兴趣,回国后,她依然保留着喝咖啡的习惯,同时也开始尝试给咖啡添加一些新鲜元素,用果汁、调味糖浆等调配咖啡,尝试新的口味。韩慕青青说:“我买了一台手磨咖啡机放在家里,最开始是为了自己喝咖啡方便,后来把新鲜的咖啡品类做给朋友喝,得到一致好评后,我就注册了营业执照,开始尝试线上接单。”

2021年9月,韩慕青青的

家庭咖啡馆正式营业。她几乎是24小时在线接单,最早的时候,凌晨5点就起床给顾客做咖啡,最晚的时候,深夜1点还在为观看世界杯的球迷做咖啡。她说:“那个时候,我一个人要接单,要做咖啡,还要叫外送给顾客送咖啡,十分忙碌。最忙的时候,我一天做了140多杯咖啡。”

经过两年时间的积累,321咖啡收获了1000多名会员。2023年3月,韩慕青青迈出了从线上到线下的第一步,321咖啡馆在运河区解放西路开业。同年9月,321咖啡又在沧州师范学院开设了分店,让许多大学生开启了咖啡之旅。

果汁加咖啡

将萃取好的浓缩咖啡液倒入菠萝汁中,再加入冰块,一杯菠萝冰美式就完成了。菠萝汁

酸甜爽口,平衡了咖啡的苦涩,喝上一口,既有菠萝的果香,又有咖啡的焦香,形成了独特的口感。为了保证品质,321咖啡选用0脂0糖的进口菠萝汁作为原料,不仅好喝还十分健康、低卡。

这样的果味特调咖啡,是321咖啡店的一大特色。桃桃美式、薄荷美式、葡萄茉莉美式等,不同的果汁或糖浆,与咖啡搭配碰撞出不同的火花,俘获了许多忠实的顾客。321咖啡店的所有咖啡都是选用自行烘焙的深烘咖啡豆制作而成,这款坚果巧克力风味的咖啡豆焦香十足,适口性高,十分百搭。韩慕青青告诉记者,提到

咖啡,大家总觉得有点“苦”,所以她想通过果味特调咖啡的方式,让更多人打破对咖啡的刻板印象,让咖啡变得有趣起来。

创意无限

店内除了清爽的果咖之外,还有拿铁咖啡系列和燕麦拿铁咖啡系列。“我们的原料选择非常透明,牛奶选用的是悦鲜活品牌,燕麦奶选用的是Oatly,这些都是我们经过测评选出来的,为的就是让顾客喝得放心。”韩慕青青说。

拿铁咖啡系列也是创意满满。开店初期,韩慕青青就是用一杯橘皮拿铁收获了第一波忠实顾客,现在,她将拿铁系列增加了更多花样。在咖啡粉里加入干桂花,再进行萃取,这样制作出的桂花拿铁风味十足,花香四溢。而布朗尼拿铁则是香浓的巧克力和核桃露风味,口感丰富。

偶尔,韩慕青青还会给顾客制造点儿悬念。之前,店里推出了一款“某花拿铁”,顾客喝完纷纷问她,到底是什么花香?她总是故作神秘的微微一笑。这次,她也通过记者向大家揭秘,原来,“某花拿铁”就是梔子花风味拿铁,不知道喝过的朋友是否猜对了。

321咖啡还推出了浓缩咖啡管、浓缩咖啡瓶和罐罐咖啡。浓缩咖啡管和浓缩咖啡瓶可以供顾客买回家进行咖啡DIY,而罐罐咖啡则更方便携带,满足顾客外出携带的需求。

321咖啡开业至今,韩慕青青和许多顾客成了朋友。她觉得这是她和顾客之间的相互奔赴,而她也愿意为大家带来更多好喝、有趣的咖啡。

店址:运河区解放路通翔园小区底商



罐罐咖啡



菠萝冰美式



浓缩咖啡管

教你做

豆笋回锅肉

齐颖



今天给大家介绍一道美味的豆笋回锅肉,色香味俱佳,吃了人人夸。

原料:

豆笋、五花肉、小米椒、线椒、油麦菜、豆瓣、豆豉、葱段、干辣椒、八角、姜片、花椒、食用油、盐、酱油、白糖、鸡精。

制作过程:

第一步:取4根豆笋,提前4小时-6小时用冷水泡发,泡好后斜切成段备用。小米椒、线椒、油麦菜切段,豆瓣和豆豉剁碎,备用。

第二步:整块的五花肉冷水下锅,放入葱段、干辣椒、八角、姜片、花椒,煮开后撇去浮沫,小火煮至全熟,冷却后切片备用。

第三步:锅内放少量食用油,下肉片小火煸炒,煸出油后推至一边,在底油上放入豆瓣和豆豉,加入适量酱油翻炒上色。

第四步:锅内依次倒入豆笋、小米椒、线椒、油麦菜,加入适量盐、白糖、鸡精,翻炒几下即可出锅。



七八冷面

小琦仔:朝鲜风味的冷面筋道冰爽,大酱汤醇厚浓郁,再来上一个食材丰富的菜包饭,就是丰富的一餐。

地址:运河区吾悦广场4楼



晓波米线

梧桐花开:这家米线店的底汤鲜美,米线爽滑筋道。一锅里既有米线,又有蔬菜、丸子等,营养均衡,推荐大家前来品尝。

地址:新华区御宇国际轩瑞苑小区底商

食尚搜

食刻

2023年4月12日 星期三
责任编辑 石会娟

责任编辑 杨柳
技术编辑 保丰萍

8 沧州晚报

新闻热线:3155769