

“食刻”有礼

本期奖品:10个手打安格斯汉堡,由憨堡嗝手工美式汉堡提供。

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)



4月2日“食刻有礼”获奖名单

183****7762	156****0888
173****1809	180****1868
136****8456	133****4224
199****0768	151****9522
186****6580	138****5613

以上10位读者各获321咖啡提供的咖啡1杯。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区解放路通翔园小区底商



憨堡嗝手工美式汉堡

现做现烤 脂香浓郁

本报记者 杨柳 摄影报道



瀑布芝士牛堡

每日现烤的汉堡胚,精选谷饲牛肉制作的肉饼,大火煎炙,脂香味浓,鲜嫩多汁……

车达芝士奶香浓郁,搭配洋葱、番茄、酸黄瓜和牛肉,一口下去,牛肉汁水的满足感直冲脑门!细嚼过后,洋葱的微甜、生菜和西红柿的脆甜慢慢回味在舌尖。不经意间,酸黄瓜又刺激着味蕾,诱惑着你赶紧咬下一口!

这样的美味来自于“憨堡嗝”。店里滋滋冒油、香气四溢的纯手工美式大汉堡,勾得人食欲大开……

开在运河区吾悦广场步行街的憨堡嗝是一家手工美式汉堡店,店内出品的每一个汉堡,从汉堡胚到牛肉饼再到秘制酱料,全部都是手工制作。

憨堡嗝的老板叫王伟,因为爱吃汉堡,所以和女朋友一起创业,开了这家手工美式汉堡店。

开店前,他去了很多城市学习汉堡的制作技术,上海、合肥、南京等地都留下了他的足迹。每当吃到口味新鲜、口感独特的汉堡,他都会去学习。他说:“因为爱吃,所以对汉堡的要求很高。店里的每一款汉堡,都要经过反复测评,才能上架。”

全部手工制作

一个完美的手工大汉堡,由汉堡胚、牛肉饼、酱料、芝士片和配菜组合而成,每一个部分都十分关键,缺一不可。

金黄奶香的汉堡胚,是美味汉堡的基础。憨堡嗝的汉堡胚全部选用女王面粉制作,牛奶和面,不加一滴水,这样制作出来的汉堡胚才能奶香四溢。汉堡胚的制作也很繁琐,从面粉称量、混合搅拌到成型醒发、分切揉圆,再到刷上一层蛋液

高温烘烤,经过数小时的努力,金黄圆润、喧软有嚼劲的汉堡胚才能闪亮登场。

牛肉饼是汉堡的重中之重。进口的谷饲牛上脑肥瘦比例合适,油香浓,肉汁足,为口感打下了基础。将牛肉切割,搅打成肉馅,加入盐、黑胡椒等简单的调味料,肉馅的香气变得更有层次。经过手揉打后,肉馅变得更加紧实,揉圆后,再用压饼机压成4厘米—5厘米厚的肉饼。

每一个牛肉饼的重量约为110克。牛肉饼的煎制是在扒炉上完成的。待到肉饼的一面上色出现焦化层后,再翻面煎制成熟即可。



刚出炉的汉堡胚



营养美味的牛肉汉堡



8寸大汉堡

朴素的烹饪方式保留了牛肉的原汁原味,丰富的油脂香让每一位品尝过的客人都拍手称绝。

在配菜的选择上,王伟也花了不少心思。除了常见的罗马生菜、洋葱、西红柿和酸黄瓜外,他还别出心裁地在汉堡中加入了炸制的土豆丝。他告诉记者,又脆又香的土豆丝夹在汉堡中,焦香的口感为汉堡增色不少。

更新快 品类多

憨堡嗝店中,共有包括手打安格斯牛堡、热带凤梨堡、瀑布芝士牛堡等在内的9款汉堡。每隔一段时间,王伟就会外出学习,然后进行产品的升级和更新。

瀑布芝士牛堡是小朋友和女士的最爱。将奶油和芝士加热,融化后淋在汉堡上,金黄色的液体如瀑布一般好看。咬上一口,满是浓浓的奶香和芝士香,让人欲罢不能。

将杭椒和线椒在烤至虎皮状,再加入秘制调料,熬上一个多小时,才能熬好这一份双椒酱。双椒酱搭配墨西哥辣椒圈等配料,一款双椒辣牛堡就出炉了。与传统口味不同,双椒辣牛堡带有浓浓的中国特色,是爱吃辣的顾客的首选。

另外,憨堡嗝店内还推出了8寸大汉堡,能够满足4人—6人食用,十分适合朋友聚会。王伟说,许多顾客会用这款8寸大汉堡替代生日蛋糕,十分有趣。而他们也贴心地为客人准备了生日蜡烛等礼品。

把热爱当成事业来做,王伟在用心经营着这家小店。

店址:运河区吾悦广场金街S1118号



榆钱鸡蛋饼

谢立英



春天正是吃榆钱的季节,最近尝试给家人做了一次榆钱鸡蛋饼,十分适合作为早餐食用。这道菜做法简单,大人小孩都喜欢吃。现在将做法分享给大家。

原料:

榆钱、面粉、盐、鸡蛋、小葱、食用油。

制作过程:

第一步:将榆钱清洗干净,然后用淡盐水浸泡10分钟,捞出后控干水备用。将小葱切成葱花备用。

第二步:盆中放入洗净的榆钱,再放入葱花,将葱花与榆钱进行搅拌,然后将鸡蛋打入碗中,放少许食盐搅拌均匀。

第三步:盆中少量多次放入面粉拌匀,搅拌成榆钱面糊。

第四步:起锅烧油,锅内倒入少许食用油,油热后倒入拌好的榆钱面糊,煎至两面金黄即可。

第五步:将煎好的榆钱鸡蛋饼切块装盘。清香扑鼻的榆钱饼就可以吃了。



杨记全牛汤

晴朗:一碗鲜美的牛杂汤,里面有牛心、牛肺、牛肝等肉类,再放上一勺提鲜的胡椒粉,喝上一口真是暖心暖胃。早晨来上这么一碗热乎乎的牛杂汤,十分满足。

地址:运河区御河新城小区底商



太和板面

萤火虫:面条筋道爽滑,辣椒咸香不辣,再加上一块老板自己卤制的豆干,这一碗板面真是营养又美味。

地址:运河区光荣路44号