

“食刻”有礼

本期奖品:10份槽子糕,由尚食斋买记茶汤糕点提供。

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9日“食刻有礼”获奖名单

136****6045	187****9555
132****1599	137****8886
138****5613	187****4557
155****0205	177****7020
138****7766	186****1008

以上10位读者各获憨堡囍手工美式汉堡提供的手打安格斯汉堡1个。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区吾悦广场金街S1118号

尚食斋买记茶汤糕点——

把传统糕点做出新花样

本报记者 杨柳 摄影报道



艳姨最拿手的八珍糕

槽子糕、八珍糕、枣花酥、江米条、云片糕、花生酥糖……尚食斋的货架上摆得满满登登。这家传统清真糕点店,每天都要出品上百种糕点,为顾客们带来甜蜜的味道。

传统点心 真材实料

“艳姨,来两盒八珍糕!”顾客还没进店,声音先传了进来。“来啦来啦,马上给你装好!”店主马艳连忙应声,并麻利地装好两盒八珍糕,放在了柜台上。马艳是尚食斋的老板娘,大家都亲切地称她“艳姨”。

八珍糕是尚食斋的招牌。

糯米粉、香米粉、大米粉按比例混合,再加入芡实、红枣、茯苓、山楂、核桃、葡萄干等多种配料,先蒸后烤,才能做出这香味四溢、干而不噎的美味。

掰开一块八珍糕,里面的馅料多得往外掉,咬上一口,口感软而不塌,十分有嚼头。再细品,会尝到米的清香,还有各种干果的油脂香。

无糖槽子糕、鸡蛋槽子糕、柴鸡蛋槽子糕……简单的槽子糕被马艳做出了新花样。

槽子糕的表面本是红润的焦糖色,而无糖槽子糕的颜色却偏浅,这是因为用木糖醇代替了白砂糖的缘故。无糖槽子糕既有微甜的口感,又更加健

康。马艳说:“许多老人都爱吃槽子糕,但年纪大了饮食要低糖,所以我就做出了无糖槽子糕,就是为了让大家能吃的健康。”

再看酥酥软软的桂花糕和玫瑰糕。桂花糕用的是小麦粉,馅料是碾碎的熟芝麻,调味用的是白绵糖;颜色好看的玫瑰糕,选用云南可食用玫瑰花,花香十足;还有“切七刀、拧八下”才能做出来的山楂酥、枣花酥……说起糕点,马艳总是停



各式传统糕点



九宫格点心



槽子糕

不下来。

“做糕点,要用心,真材实料才能做出好味道。”这是马艳从小到大听得最多的话。马艳的母亲曾是沧州市清真食品厂的员工,熟悉各种传统糕点的制作工艺,马艳正是在母亲的耳濡目染下,对糕点制作充满了热爱。

动画片里的“铜锣烧”

儿时动画片里的铜锣烧,你是否也想尝尝是什么味道?现在,在尚食斋就能买到了。圆滚滚的铜锣烧,夹着手工熬制的豆沙馅,马艳按照动画片里的样子,给孩子们复刻出了这份美味。

这不是马艳第一次创新了。为了让年轻人也能多尝尝传统味道,她自己研究、创新了许多新式糕点。柿子味的“柿柿如意”、花生形状的“好事花生”、椰子口味的“精打细算”等,店里的九宫格糕点好吃又好看,许多客人走亲访友,都会专门来店里买上一盒。

每天早晨五点半,马艳都会来到生产车间,从备料到制作,她都严格把关。下午,她就会来到店里,整理陈列,为顾客打包。忙里偷闲时,她还拍摄短视频上传到社交媒体,将店里的糕点介绍给大家,让越来越多的人知道了河北沧州这位做糕点的“艳姨”。

马艳说,她会用真材实料和一份真诚,做出更多美味的糕点。

店址:新华区清池大道21-1号

教你做

夏天



不用切的手掰豆腐,豆香醇厚,葱香浓郁,简单又好吃。

原料:

豆腐、大葱、麻椒、盐、鸡精、白糖、生抽、蚝油、食用油。

制作过程:

第一步:把豆腐掰成块,大葱切成段备用。

第二步:碗内放入盐、鸡精、白糖、生抽、蚝油,倒入少量清水调匀备用。

第三步:热锅后倒入适量食用油,油热后放入豆腐块,煎至四面金黄,加入葱段和几粒麻椒炒出香味。

第四步:锅内倒入调好的料汁,慢火焖2分钟后大火收汁,装盘即可食用。



悦膳熏鹅

军旅:悦膳熏鹅的做法非常讲究,从香料的调制、火候的掌握到熏制的时长,每个环节都需要严格把控。熏鹅肉质细腻鲜美,老少皆宜。

地址:运河区御河路朝阳花园32-11



犇犇鑫铁板烧

大悦:腌制好的牛肉卷、白菜、洋葱一起放在铁板上,油脂香混合着孜然香,让人口水直流。再蘸上店家秘制的调料,吃上一口十分满足。

地址:新华区志强路水果超市旁