

“食刻”有礼

本期奖品:10份鲜牛肉河粉加手打牛筋丸,由杨记潮汕牛肉粉面世家提供。

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23日“食刻有礼”获奖名单

176****4522	180****7776
193****4804	131****6126
187****9011	177****7020
139****9201	133****9444
189****7131	138****7766

以上10位读者各获泉州饭店提供的闽南特色炒米饭1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区浮阳南大道24号



杨记潮汕牛肉粉面世家——

“原封不动”的潮汕风味

本报记者 吕依霖 摄影报道



袁芳灵端出一盘手工牛筋丸

一座开放的城市往往能容纳天南海北的奇特味道,在食材的碰撞中激荡起属于自己的独特美食记忆。来自广东的杨志、袁芳灵夫妇,因家人与沧州结缘,他们将潮汕味道原封不动地“搬”至沧州,为这座包容的城市增添了崭新的风味。

手工牛筋丸 鲜甜弹牙

去年夏天,杨记潮汕牛肉粉面世家正式落户沧州。自开店起,杨志和袁芳灵夫妇就忙得不可开交。

“当时刚开业,没想到能有这么多人喜欢我们的店。”袁芳灵一边用勺子挤着牛筋丸,一边笑着说。说话间,一颗颗乒乓

球大小的褐色肉丸浸入水中,又慢慢在水盆中浮起来。

不少食客不辞辛苦,驱车半日来到店中,就是为了这粒牛筋丸,还有的食客一买就是几十箱。

每天早晨,新鲜温热的牛肉被送至店中。杨志熟练地除掉筋膜,用机器将肉搅成肉馅,再用手抓起,反复摔打。“直到摔成肉泥,粘在手掌上不掉,就差不多了。”杨志揉了揉胳膊,告诉记者,为了增加肉丸的紧实口感,他在牛肉中加入了牛蹄筋。

调味简单、用料新鲜的牛筋丸,用牛骨汤一煮,撒点香菜便格外鲜甜。一口咬下,肉丸中大大小小的空隙即刻破裂,原本贮藏其中的汁水在口中爆

开,细细咀嚼,牛肉的原香弥漫在唇齿之间,肉质紧实弹牙,十分有韧劲儿。

河粉的美味秘诀 蒜头酥

鲜牛肉河粉端上桌,搭配着一碟沙茶酱,一碟剁椒酱,一碟萝卜泡菜,还有一小碟黄澄澄的小料。

由袁芳灵亲手做的沙茶酱、剁椒酱是汤水的提鲜神器,只要在河粉中轻轻放入一小勺,顿时甜辣鲜香,别有一番滋味。

“你再试试这个蒜头酥,放

进汤里更提味儿。”袁芳灵指着那碟黄澄澄的小料说。

果然,放进汤中,顷刻间蒜香浓郁,有一股类似蒜香黄油面包的香气。

蒜头酥是潮汕地区必不可少的美味秘诀。

杨志用小火慢慢将蒜末炸至金黄色,期间用锅铲不断搅拌。40分钟后,香味扑鼻的蒜头酥才算做好。食客可以根据自身喜好,往汤面、拌面、河粉等食物中添加。

精益求精 把味道做到最好

最近几个月,袁芳灵一直忙于研究新品——手打鱼丸。她买来新鲜的草鱼,片成薄片,用手去除鱼刺,希望把鱼丸的口感做到最佳。周围的亲朋好友都成了袁芳灵的“试吃员”。

其实早在第一次试吃时,大家就忍不住夸赞:“太好吃了!”“赶紧上新吧,不用研究了!”可袁芳灵却总是十分挑剔,觉得鱼肉丸口感差了一点,鱼刺的存在感太明显,于是又转身钻进厨房改进。

正是这份对味道的坚守,让在沧州经商的南方人纷纷寻味而来。这家小店变成了他们思乡的“根据地”。

在杨记潮汕牛肉粉面世家,一碗鲜牛肉河粉,手切牛肉分量足,也不过十几元。开业伊始,袁芳灵的菜单从未涨过价。

“不打价格战,我只想把味道做到最好。”袁芳灵认真地说。

店址:新华区御宇国际城B区蔡南122号



烫面蒸饺

田野



皮薄馅大的烫面蒸饺,吃起来口感劲道,满口留香。而且不用发面,做法简单。我把做法分享出来,喜欢吃的可以试试。

原料:

面粉、肉馅、大葱、食用油、香油、酱油、蚝油。

制作过程:

第一步:烫面。将面粉放入盆中,盆中倒入沸水,同时用筷子快速搅拌,将面粉搅成小面疙瘩,然后再揉成面团。

第二步:肉馅中放入适量葱末、食用油、香油、酱油、蚝油、盐,顺时针搅拌均匀。

第三步:取出醒好的面团,把面团搓长,切成等份的面剂,然后擀成饺子皮。

第四步:饺子包好后无需醒发,锅内烧水,水开后直接将饺子放到蒸笼上,大火蒸10多分钟即可出锅。



鲜牛肉河粉



蒜头酥



手工牛筋丸



多嘴超级肉蟹煲

大悦:微辣的猪蹄鸡爪煲是我每次必点的,猪蹄色泽红润,肉质鲜美,鸡爪软烂入味,煲内还有土豆、玉米、年糕等配菜,整体味道咸香可口,十分美味。

地址:运河区吾悦广场4楼



惠寿司

仰望星辰:喜欢吃日式料理的可以来这家店尝尝,牛肉寿喜锅味道鲜美,不仅可以吃菜还可以喝汤。招牌的童话卷以红薯泥为主,适合喜欢吃甜的人,还有关东煮、酸奶水果沙拉等可以选择。

地址:运河区颐和新世界