

# 沧州市品牌名酒专卖店转让

专卖店位置:位于浮阳北大道紧邻(老洋帆大酒店)南侧二中家属院门口,上下两层400平方米。品牌名酒专卖(经营二十年老店),欢迎有经济实力的同行业企业老板考察,非诚勿扰。联系电话:15028639125 高女士

## “食刻”有礼

## 4月30日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份价值25元饮品任选,由圆风炖物提供。

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)



- |             |             |
|-------------|-------------|
| 135****1678 | 131****5404 |
| 136****6045 | 132****0088 |
| 153****9855 | 189****7521 |
| 139****0786 | 152****4683 |
| 131****9525 | 152****6969 |

以上10位读者各获杨记潮汕牛肉粉世家提供的鲜牛肉河粉加手打牛筋丸1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。  
领取地址:新华区御宇国际城B区蔡南122号

嗨吃客

## 圆风炖物——

# 做热饮的“新中式”糖水店

本报记者 杨柳 摄影报道



马嘉怡希望做出更多健康的饮品

微风起,春意浓,运河两岸的垂柳已经抽出了长长的柳枝。在南川老街附近的堤顶路上,有一家温暖的糖水店——圆风炖物,店里的两扇折叠窗正对运河,每每推开窗向外望去,便能将运河春景尽收眼底。这家主打健康养生的糖水店,不仅风景好,做出的饮品更是美味健康。

店主马嘉怡作为两个孩子的妈妈,一直希望能让孩子吃到健康的甜品,所以她选择开了这家店。少糖,不用半成品,坚持用新鲜水果,没有任何添加剂,这是她对圆风炖物的基本要求。

她说:“店里的产品,原料用的什么,看产品名称就能看出来。比如血糯米芋头炖椰奶,我们做的时候就只放煮好的血糯米、芋泥和椰奶。食材简单透

明,才能让顾客吃得放心。”

### 鲜炖热饮 暖心暖胃

开窗、开灯、清扫店面,这是马嘉怡每日到店的首要工作。忙完这些,她就要抓紧制作醇香浓郁的石磨黑芝麻糊了。

精选的优质熟芝麻,经过仔细筛选、清洗后倒入石磨,随着石磨的转动,黑芝麻逐渐化为细腻的糊状,从石磨的边缘流淌出来。黑芝麻的香气也逐渐散发出来,弥漫在空气中,让人忍不住垂涎欲滴。

研磨黑芝麻糊要花费2到3小时左右,趁着这个工夫,马嘉怡要抓紧为店内的其他饮品作准备。荔浦芋头口感最佳,上锅蒸好后加入少量牛奶,细腻糯香的芋泥就做好了。红豆要煮上两遍,加少许绵白糖,最后

用破壁机搅打,这样做出的红豆沙微甜香浓,是店里的百搭配料。

“老板,要一份黑芝麻糊和芋泥芋圆炖椰奶。”准备工作刚做好,客人们就踩着点来了。

熬煮后的黑芝麻糊更加浓醇,芝麻的香气也愈发浓郁,再点缀上几颗核桃仁,装进罐子也挡不住它的香气。芋泥芋圆椰奶更是温热香甜,很受女士的喜爱。

“现在市面上大多数饮品店都以冷饮为主,而圆风炖物的菜单上,热饮占很大一部分。一方面是为了让顾客们有更多的选择,另一方面,我也希望大家能多吃点热的,暖心暖胃。”马嘉怡说。

### 养生糖水 药食同源

鸡内金、山楂、山药、茯苓、陈皮等6种药食材泡水两小时



手工黑芝麻糊



招牌甜品

后捞出,再加水煮上3个多小时,最后把食材过滤出去,耗费6小时左右,六物膏才能做好。六物膏冲水后做成的六物消食饮,健脾胃、消积食、增食欲,深受宝妈们的青睐。在女性的特殊时期,圆风炖物也总是送上一份关爱。怀姜汁、枸杞、红枣、桂圆加上黑糖,再用牛奶煮开,一份热腾腾的热饮就做好了。入口后,一股暖流涌入口腔,怀姜的微辛、红枣的甜香、牛奶的浓厚中和在一起,整个身体都变得暖和起来。

除了这两款饮品,店内的养生饮还有秋梨润津、玫瑰丽颜等。每一款都是真材实料,既好喝又养生。

### 手作酸奶 鲜果搭配

“来,给你尝尝我们自己发酵的能拉丝的酸奶。”马嘉怡一边说着,一边从冰箱里端出了刚发酵好的酸奶。

43摄氏度恒温发酵的酸奶,选用进口全脂牛奶作为基础,再加入奶粉提升口感。经过8小时的发酵,口感浓稠,奶香浓郁。挖起一大勺,酸奶如同丝绸般滑顺,拉丝绵长。

水果与酸奶是最完美的搭配。酸甜的草莓加上独家秘制的山楂酱,山楂莓莓酸奶口感酸甜,是小朋友们的最爱。

牛油果、芒果、桃胶……这些普通的食材都被马嘉怡用来与酸奶搭配,每一款都是那么的与众不同。

店址:运河区南川老街B-103

教你做

## 醋溜土豆丝

怡然



最近给家人做了一道醋溜土豆丝,酸爽可口,大人小孩都喜欢吃。这道菜简单易做,现在把方法分享给大家。

### 原料:

土豆、青椒、白醋、葱、姜、蒜、鸡精、花椒、糖、盐、生抽、食用油。

### 制作过程:

**第一步:**土豆去皮洗净切成细丝,放入清水中浸泡一会儿,然后捞出沥干。

**第二步:**葱、姜、蒜洗净切丁,青椒切丝备用。

**第三步:**起锅烧油,油热至三成时放入花椒,待闻到香味后捞出花椒。锅内放入葱姜蒜爆香,快速倒入土豆丝翻炒,随后依次放入白醋、生抽、糖和盐,然后大火翻炒半分钟。

**第四步:**加入青椒丝再继续炒半分钟,最后调入少许鸡精,翻炒均匀即可出锅装盘。

搜食尚



## 无穷花韩国料理

一朵小茉莉:烤五花肉和炒年糕是必点菜品,微焦的五花肉蘸上烤肉酱,再配上蒜片,用生菜一裹,吃起来十分过瘾。炒年糕更是酱汁浓郁,软糯Q弹。

地址:运河区浮阳南大道万润时尚餐饮街



## 南川烤肉翼

佳佳:位于南川老街景区的这家餐厅,不仅能品尝美食,还能观赏美景。招牌菜炙子烤肉味道诱人,蔬菜沙拉、烤牛外脊、疙瘩汤等菜品也十分美味,值得大家品尝。

地址:运河区南川老街景区