

“食刻”有礼

5月21日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份铁板鸡架,由烟火铺铁板鸡架提供。

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)



153****0822	138****5301
133****0307	156****1161
133****8988	131****7550
131****7959	158****0116
131****9525	138****7766

以上10位读者各获祥子家牛肉面提供的兰州牛肉面1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区大和庄园东区底商

嗨 吃客

烟火铺铁板鸡架——

“狂撒糖,猛喷醋”肉焦香骨酥脆

本报记者 杨柳 摄影报道



喷醋汁对鸡架进行调味

扫一遍。店面不大,干净整洁,处处透露着她的用心。

剪去鸡架的油边,去除鸡心、鸡肝、鸡肺和鸡屁股等部位,然后再彻底清洗3遍,洗去血水和骨头残渣。经过这样处理的鸡架,才能进入下一制作环节。

姜善元拿出胶锤,将鸡架挨个砸成扁平,砸扁后的鸡架不仅利于煎制,肉质也变得更加紧致。

预处理中,腌制是最重要的一步。来自沈阳的秘制腌料,毫不吝啬地撒在鸡架上,再涂抹均匀。3小时后,每一个鸡架都被秘制调料腌得入味。姜善元将腌制好的鸡架整整齐齐地码好,做完这些,便能开门营业了。



煎制好的鸡架



出锅,装袋



鸡腿、全翅、鸡心

酸甜口味
好吃不腻

每到饭点,烟火铺的店门口总是排起长长的队伍。排队的人群中,有的是慕名而来的新顾客,更多的则是吃过很多次的回头客。

店内,夫妻俩麻利地忙活着。

腌好的鸡架放到铁板上,铁板上一合,传来“吱”的一声,高温煎制激发出的香味扑鼻而来,十分诱人。

值得一提的是,在铁板煎制的过程中,锅内不放一滴油,而是用高温将鸡架本身的油脂压制而出,这样煎出的鸡架才能焦香而不油腻。

仅仅十多分钟,鸡架已经煎制得恰到好处。煎好的鸡架表面金黄,焦香入味,连骨头都是酥的。

姜善元将冒着热气的鸡架倒入盆中,用筷子将鸡架撕成小块,进行最后的调味。撒白糖,喷醋汁,再加上香喷喷的孜然料,鸡架的香味被彻底激发出来,这是地道的沈阳风味做法,也是烟火铺店里最受欢迎的口味。

等待的顾客早已急不可耐,拿到手后,迫不及待地戴上手套进行品尝。外焦里嫩的鸡架,吃起来一口爆汁,就连骨头都透着酸甜。除了铁板鸡架,店内还有手枪鸡腿、全翅、鸡心等餐品,也十分受欢迎。

一位来自沈阳的顾客,已经不知是第几次前来购买了。他说:“这狂撒糖、猛喷醋的酸甜口味的鸡架,就是我家乡的味道。吃起来嘎嘎香!”

店址:运河区曙光街东头路北

教你做

酸辣绿豆芽

田野



天气越来越热,教大家一道酸辣绿豆芽的做法,这道菜做法简单,酸辣爽口,十分适合夏季食用。

食材:

绿豆芽、辣椒、食用油、白醋、白糖、盐、香油。

制作过程:

第一步:绿豆芽洗净,去除残留的绿豆皮儿,沥干水分后备用。大葱切成葱花,辣椒切段,备用。

第二步:碗中放入适量白醋、白糖、盐,搅匀后备用。

第三步:锅中倒入食用油,放入葱花、辣椒段和八角。油烧至八分热,倒入绿豆芽,快速翻炒至断生,再放入调好的白醋汁儿,翻炒均匀后淋上香油,即可出锅装盘。

在美食纪录片《宵夜江湖》中,沈阳被定义为“鸡架消耗量最大的城市”。这小小的鸡架,究竟有怎样的魅力,能让沈阳人如此着迷。

“最香莫过骨边肉。”说的就是鸡架,而铁板鸡架更是沈阳人钟爱的烹饪方式,铁板煎制出的鸡架,肉焦香骨酥脆,尤其是糖醋口味,更是滋味十足。

现在,在沧州也能尝到地道的沈阳风味铁板鸡架了,开在运河区的“烟火铺铁板鸡架”,将这份发源于黑土地的美味带到了沧州。

鲜鸡架
味更香

清晨7点多,新鲜的鸡架送到了店里。老板姜善元麻利地将鸡架搬到操作间,进行煎制前的预处理。

“我们用的鸡架都是当天宰杀的,虽然成本高一些,但是鲜鸡架肉质更嫩,口感更好。”老板娘郝慧妍一边收拾店里的卫生,一边对记者说。

每天开门营业前,郝慧妍都会把店铺的里里外外彻底清

狮城蜀道麻辣香锅

雨辰:这家店的麻辣香锅食材新鲜,品类丰富。这一锅荤素搭配,味道鲜香麻辣,再配上一碗香喷喷的米饭,吃起来十分满足。

地址:运河区吾悦广场步行街底商



小眼龙虾

铭:小龙虾是最适合夏天的美食,蒜蓉味的小龙虾香而不辣,老少皆宜。还可以在汤里加上一份龙虾面,滋味也十分特别。

地址:新华区志强路天成佳苑底商

搜 食尚