

“食刻”有礼

本期奖品:10份猪肉大葱包子+现熬好粥,
由杜生包子提供。

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)



5月28日“食刻有礼”获奖名单

176****4522	193****2042
139****9201	131****6126
199****0768	186****7543
151****3266	156****8857
185****8258	187****0671

以上10位读者各获烟火铺铁板鸡架提供的铁板鸡架1份。接到通
知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区曙光街东头路北



杜生包子(南川楼店)——

一口皮松软 两口肉鲜香

本报记者 杨柳 摄影报道



皮松软、馅多汁的杜生包子

清晨,阳光洒落在熙熙攘攘的街头,一股诱人的香气扑鼻而来。南川老街的杜生包子店内,一笼笼热气腾腾的包子新鲜出锅了,白净暄软的包子胖乎乎的,3个包子为一两,趁热放进盘子里端上客人的餐桌,再来上一碗熬得黏稠香甜的八宝粥,这简简单单的一份早餐,为一整天注入了活力。

提起杜生包子,在沧州可谓家喻户晓,这份源于1905年的美味,由天津传入。经过多年的积累,杜生包子以香味纯正、咸淡适中、润而不油名扬津沧一带。

如今,尚国正和两位合伙人一起建立了1200平方米的中央厨房,让和面、醒发、和馅等备料过程标准化,保证了食品安全。中央厨房备料,门店现

包现蒸的模式,让更多人尝到了美味的杜生包子。

食材透明 吃得放心

包子好吃,皮是关键。品质上乘的五得利7星面粉,加猪油、白糖和老肥,和出来的面色泽白润,松软有弹性,带着淡淡的麦香。

和好的面,经过10个小时的醒发,面团变得富有弹性。将面团均匀分成80克左右的面剂,一个个的小面剂子圆滚滚的,十分可爱。

新鲜的冷鲜肉做肉馅,是最合适不过的。肥瘦相间的五花肉,搅打后变成粉白相间的肉馅。肉馅够新鲜,做出的包子才能鲜嫩多汁,肉香四溢。

大葱、茴香、韭菜……各类新鲜的配菜配送来到中央厨房

后,经过仔细清洗,剁碎后与肉馅进行混合,再加入各种调味料,一份份各不相同的包子馅,就搅拌好了。标准化的流程,能确保每一家门店的顾客,都能吃到同样味道的包子。

包子配粥 吃得舒心

每天,面剂和包子馅配送到各个门店后,就到了厨房里的师傅们大展身手的时刻了。

只见师傅们用手掌将面团轻轻压扁,再用擀面杖擀成薄厚均匀的圆皮。包子馅放在面皮中央,然后轻轻地将面皮四周提起,一边旋转一边捏合,不一会儿,一个个形状饱满、封口严实的包子就包好了。



包子配粥



现熬好粥



干净整洁的门店环境

将包子整整齐齐地码放在蒸屉上,一屉30个,5屉为一笼。开火后15分钟,香喷喷的包子就出锅了。锅盖掀开,蒸汽扑面而来,随之而来的,还有包子的香味。白白胖胖的包子热乎乎暄软,实在讨人喜欢。

猪肉大葱包子是杜生包子的经典味道,每一位来店里的顾客,都要点上一两尝一尝。一口下去,先咬到松软的包子皮,包子皮被汁水微微浸润,更添几分滋味。再一口,包子馅咸香可口,油润不腻,再蘸上些许醋和辣椒油,更是滋味十足,百吃不腻。

除了茴香鸡蛋、猪肉酸菜、虾仁素三鲜等经典口味,杜生包子店内还有具有本地特色的马齿苋熏肉包。野生的马齿苋是许多沧州人的童年记忆,但现在却不多见了。杜生包子将马齿苋从农户们手中收来,进行冷鲜保存,再配上自制的熏肉,做出的包子,味道十分独特。

吃包子的时候,配上一碗热乎乎的粥,才吃得舒坦。

现熬的八宝粥、红薯玉米粥、金瓜小米粥等5款粥,在杜生包子的店内,只需3元就能自助选择。为了保证新鲜,店内的粥都是提前一晚将原料清洗、准备好后,放入自动熬粥机,再预约好时间。这样,每天早上门店一营业,煮得甜蜜黏稠的粥也熟了。

一碗粥,一两包子,一碟小菜。虽然简单,却吃得舒心。如今,杜生包子已经开了7家门店。尚国正说:“希望杜生包子能走到更远的地方,让更多人尝尝这份来自沧州的美味。”

店址:运河区南川老街1楼C2-17号商铺



腌糖蒜

美好



又到了腌糖蒜的季节了。今天分享的做法操作简单,腌出的糖蒜清脆好吃,十分开胃。

原料:

紫皮蒜、盐、白糖、白醋、适量纯净水、高度白酒。

制作过程:

第一步:新鲜的紫皮蒜剥掉外皮,保留最后一层,再切掉根部和蒜头多余的部分。

第二步:在清水中加入10克盐搅匀化开,放入大蒜浸泡4小时至5小时去掉大蒜的辛辣味,捞出后蒜头朝下放在阴凉处,晾干水分。

第三步:锅中加入纯净水、白糖、盐,一边加热一边搅拌,直至完全融化,煮沸后倒入白醋,然后关火自然晾凉。

第四步:准备一个无油无水的玻璃罐,放入晾干的大蒜,倒入晾凉后的糖醋水,再倒入少许白酒,扣盖密封腌制一个月即可食用。



1949豆腐脑

随缘:好吃不贵的传统豆腐脑,豆腐嫩滑爽口,油条外酥里嫩,泡在豆腐脑里吃特别过瘾,再来一个茶叶蛋,一份早餐开启一天好心情。

地址:运河区解放西路颐和广场底商



约辣先森重庆串串香

佳佳:重庆风味的串串火锅,锅底味道浓郁,串串品类丰富,特别推荐香菜牛肉、黄花菜牛肉和毛肚,涮在牛油锅底里味道特别香。

地址:运河区新华东路沧州商城底商

