

## “食刻”有礼

本期奖品:10份炸串单人餐,由满口香炸排提供。

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)



## 6月11日“食刻有礼”获奖名单

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 152****1136 | 152****8175 |
| 186****0792 | 155****5355 |
| 151****0071 | 182****3258 |
| 139****9201 | 131****6126 |
| 136****6045 | 136****5622 |

以上10位读者各获双人茶套餐(仅限堂食)1份。接到通知后,凭手机号码到店领取。

领取地址:运河区广场街恒顺世纪中心101铺

## 吃客 满口香炸排——

# 酥脆金黄 香而不腻

本报记者 杨柳 摄影报道



咸香酥脆的炸串

外酥里嫩、口感丰富的炸串,是老少皆宜的美食。在沧州,提起炸串,就不得不提到满口香炸排,这家已经开了22年的老店,拥有许多忠实的老顾客。

踏入满口香炸串店,香气便扑鼻而来。每到饭点,冰柜前围满了挑选炸串的食客,十几张餐桌座无虚席。满口香炸串的绝妙滋味慰藉了许多食客的心。

### 品类多 食材鲜

店内的两个大冰柜里,整整齐齐码放着各式炸串,从肉类到蔬菜,足足有50多种,每

一样都经过精心挑选和处理。每天清晨,中央厨房的配送车便准时来到店门口,鸡排、牛排、棒棒鸡、藕夹……一箱箱穿好的炸串,每日现做现卖,保证新鲜。

炸得金黄的鸡排又厚又大,外皮酥脆可口,轻轻一咬便能感受到那酥脆的口感;里面的鸡肉鲜嫩多汁,口感丰富。一口下去,肉汁在口中迸发,那鲜嫩的口感让人回味无穷。

“32号顾客,鸡排要不要夹在烧饼里?”负责炸串的阿姨每天都要问很多次这个问题。得到肯定的答复后,阿姨麻利地将炸好的烧饼从中间切开,再将鸡排夹在烧饼中间,轻轻一摺,串着鸡排的竹签被抽出。

抹上秘制酱料,撒上孜然粉、辣椒面,一份经典的烧饼夹鸡排就做好了。这份卖了20多年的“经典味道”,已经成了店里的招牌。

炸鸡骨头是满口香炸排的又一特色。秘制腌料腌制过的鸡骨头,经过高温油炸,变得焦香酥脆。趁热吃,连骨头都酥得可以直接嚼。

除了肉类,炸过的素菜也

是滋味十足。白菜串吃的就是新鲜,炸过的白菜更加鲜嫩,刷酱料,撒孜然,无论是夹在烧饼鸡排里,还是单独吃,味道都很好。

还有脆皮藕片、土豆片、豆皮卷金针菇等多种素菜,挑选起来还真有点眼花缭乱。如果想吃点甜的,可以来上一串炸年糕。黄米年糕、白米年糕都是每天现蒸的,炸好后再撒上一层白糖,咬上一口,焦香中带着香甜。



烧饼夹鸡排



脆皮藕片



满满当当的冰柜

### 环境好 吃得好

从2002年开店至今,满口香炸排已经开了5家分店,除了不断探索、研发新的品类,能一直被顾客认可,也是因为他们一直坚持顾客至上的原则。

炸制过程十分讲究。150摄氏度的油温、恰到好处火候、炸串师傅的经验……小小炸串在油锅里滋滋作响,炸出的串串既鲜嫩又酥脆。

满口香炸串店在调料方面也是下足了功夫。他们精心调配的酱料,既不会太辣,也不会太腻,恰到好处地提升了炸串的口感。咸香中带着丝丝甜味,让人欲罢不能。

店虽不大,装修却十分用心。暖色调的灯光打在原木色的桌椅上,温馨柔和。每一位堂食的顾客用餐后,负责打扫的工作人员都会迅速擦桌子、扫地,以便带给下一位顾客好的用餐体验。

小小的炸串,连起了满口香炸排与顾客20多年的感情。

店址:运河区建新大厦一层西015号

## 教你做

### 凉拌白灼虾

随缘



夏天到了,教大家做一道凉拌白灼虾,这道菜清爽开胃,老少皆宜。

#### 原料:

大虾、黄瓜、香菜、生姜、葱、芝麻、小米辣、生抽、香油、麻油、醋、食用油。

#### 制作过程:

**第一步:**黄瓜削皮后切条备用。将香菜切段备用。将虾去掉虾头、虾壳和虾线,清洗干净备用。

**第二步:**锅中烧热水,放入3片生姜和处理好的虾,煮1分钟到3分钟左右捞出,和黄瓜条一起装盘。

**第三步:**碗里加蒜末、小米辣、芝麻、葱花,淋上热油。再倒入生抽、麻油、香油和醋,最后加入香菜段。

**第四步:**将调好的料汁倒入盘中,搅拌均匀后即可食用。

## 食尚搜



### 聚宝楼熏肉

一谦一诺:这家店的肘子软烂入味,色泽红润鲜亮,十分下饭。还有椒麻鸡、猪头肉、猪肝等十余种卤味。

地址:运河区华元一世界东南门南70米



### 兄弟刀削面

斌斌:一碗“高配”的刀削面,开启了午餐的快乐时光。面条筋道有弹性,每一碗都赠送一个卤蛋,还可以搭配木耳、豆皮、肉丸等配菜,最后再来上一勺秘制汤汁,味道美极了。

地址:运河区万润绿景园底商