

“食刻”有礼

本期奖品：10份大虾疙瘩汤，由李大厨大虾疙瘩汤提供。

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18日“食刻有礼”获奖名单

173****5196	137****5947
177****7020	138****7766
183****7762	186****7543
199****8123	186****6822
136****6045	193****2042

以上10位读者各获炸串单人餐1份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：运河区建新大厦一层西015号

嗨吃客

李大厨大虾疙瘩汤——

家常味道 吃得舒坦

本报记者 杨柳 摄影报道



香喷喷的大虾疙瘩汤出锅了

蛋按比例混合，再加入一点南瓜泥增色添香，和好的面团要和丝绸一样丝滑、细腻。

水开，特制的架子放在锅上，面团在架子上反复揉搓。小疙瘩从架子均匀的圆孔中落入水里，煮上30秒到50秒，一成型就立马捞出，过冰水再放入冰箱速冻。这样做出的疙瘩，煮熟后麦香味十足，口感Q弹有嚼劲。

疙瘩汤鲜不鲜美，汤头是关键。

厨房里，大棒骨老鸡汤一直在咕嘟咕嘟地熬着，这是“母汤”，店里的所有菜品都会用到它。



大虾疙瘩汤



毛血旺



脆皮乳鸽

锅内热油，放入虾头爆香，炒出鲜红的虾油后，再倒入“母汤”，一锅用于大虾疙瘩汤的虾汤，就准备好了。

再起锅，依旧是虾油爆香，倒入虾汤，放入鲜虾和备好的疙瘩，到这一步，香味已经从锅内溢出，引得人口水直流。

李小猛却又端出一份秘制调料——油面。这油面，由面粉加油和调味料炒制而成，炒好后放入疙瘩汤内，既能调味增香，还能让疙瘩汤的口感更加顺滑。最后，再甩入两个鸡蛋液，一份鲜美的大虾疙瘩汤就能出锅了。

桌桌必点的大虾疙瘩汤，汤底鲜美浓郁，疙瘩口感滑嫩、有弹性，更令人惊奇的是，回口有微微的甘甜。这么一碗下肚，心暖了，胃口舒坦了。

家常菜的好味道

李大厨大虾疙瘩汤店共有三层。走进一楼，便是干净整洁的厨房。厨房的窗口处，挂着一只只棕红色的、油亮的乳鸽，这是店里的另一道招牌菜——脆皮乳鸽。

南方空运来的乳鸽，每日现做现卖，肉质多汁鲜嫩，腌制过后刷上脆皮水，再进行风干，最后入油炸制，做好的乳鸽外焦里嫩。一只小乳鸽，分为2块或4块，吃起来香而不腻。

毛血旺、辣椒炒肉、鱼头泡饼、砂锅焗荔浦芋头……店内的菜品南北结合，主打的都是家常味道。能让每一位客人吃得好，吃得舒舒坦坦回家去，这是李小猛最朴素的心愿。

店址：运河区凤凰城A区底商

教你做

凉拌茴香

怡然



天气越来越热，正是吃凉拌菜的时候。给大家分享一道凉拌茴香的做法，味道清爽可口，感兴趣的朋友可以试一下。

原料：

茴香、小米辣、花生米、盐、白糖、醋、蚝油、葱蒜、香油、生抽、鸡精、食用油。

制作过程：

第一步：茴香洗净控干水分，去掉根部后切成小段，放入碗中备用。

第二步：起锅倒油，将花生米放入锅中，慢慢翻炒待变色后盛入盘中，自然放凉备用。

第三步：调制料汁，碗中加少许葱末蒜末，小米辣切碎搅拌均匀，然后在碗中倒入热油，激发出食材香味。再加入少许食盐，半勺生抽，半勺香醋，适量蚝油、鸡精，少许香油后充分搅拌均匀。

第四步：将切好的茴香与花生米、料汁充分融合，将它们快速抓拌均匀即可。

食刻

2024年6月25日 星期一
责任校对 朱静

责任编辑 杨柳
技术编辑 保丰萍

8 沧州晚报

新闻热线：3155769

桂林米粉



愿望年代记：桂林空运来的米粉有嚼劲，配料很全，可以自由添加，可以干拌，也可以加骨汤。米粉上放的都是现切的叉烧肉和锅烧肉，吃起来与众不同。

地址：清池北大道与维明路交叉口



狮城福婆炸鸡

北极熊：鸡腿肉腌得入味，炸得外酥里嫩，吃起来非常过瘾，炸蘑菇更是酥脆可口。

地址：运河区凤凰城小学南门口

搜食尚