

“食刻”有礼

本期奖品:10份地皮馅/毛窝馅饺子,由毛毛饺子馆提供。

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25日“食刻有礼”获奖名单

156****2636	156****7378
156****0888	177****1439
183****3776	187****0671
156****6070	180****0090
131****6126	177****6259

以上10位读者各获由李大厨大虾疙瘩汤提供的大虾疙瘩汤1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。
领取地址:运河区凤凰城A区底商

吃客 毛毛饺子馆——

现包现煮 馅料丰富

本报记者 杨柳 摄影报道



邓梅梅正在煮饺子

饺子,在中国人的餐桌上扮演着举足轻重的角色。无论是春节团圆还是日常聚餐,饺子都是不可或缺的美食。在运河区御河路,有一家开了近30年的饺子馆——毛毛饺子馆,他家的饺子皮薄馅大,现包现煮,收获了许多忠实的顾客。

真材实料味道鲜

清晨,毛毛饺子馆的后厨就忙碌了起来,工作人员手里的锅碗瓢盆奏响了交响曲。

从早市采买来的蔬菜还带着露水,顶花带刺的黄瓜、嫩绿的韭菜、带着晨露的茴香……都是做饺子馅的好食材。

“我们坚持人工切菜,这样切出来的菜能更好的保留口感,

做饺子馅也更入味。”老板娘邓梅梅边说,手里的活也没放下。

另一边,帮厨的阿姨们也在忙活着。高筋面粉、水、鸡蛋,按比例放进和面机里,不一会儿,光滑白净的面团就和好了。

趁着面团醒发的时间,邓梅梅开启一项重要的工作——炸料油。

做饺子馅,除了新鲜的蔬菜和肉馅,料油也是关键的一部分,它能让饺子的滋味增色不少。葱、姜、蒜、胡萝卜、香菜,还有各种香料等20多种材料,依次放进油锅中,小火慢炸,直到所有材料都变成黑褐色的微焦状,关火,捞出微焦状的材料,再过滤一遍,这样料油便炸好了。

切好的蔬菜、上好的五花

肉肉馅,再打上颗鸡蛋,蚝油、生抽、盐都是常见的调味料,但在邓梅梅手里,这些普通的食材就能调出美味的饺子馅,尤其是加上她的秘制料油,这一盆饺子馅更是蹿鼻儿的香。

料油炸好了,面团也醒好了。揉、搓、揪,面团变成了一个圆圆的小面剂子。帮厨的阿姨们手里仿佛有把无形的尺,揪出的面剂子大小均匀,每个在10克左右。

只见邓梅梅熟练地用左手将面剂子轻轻按扁,右手拿擀面杖开始擀皮,几秒的工夫,一张饺子皮就擀好了。中间厚边缘薄的饺子皮,包出的饺子个个皮薄馅大。

薄薄的面皮摊在手心里,放上刚刚调好的馅料,拇指和食指弯成新月状,轻轻一挤,一个白胖白胖的饺子就“诞生”了。下锅、翻滚、起锅,冒着热气、软软弹弹的饺子就端上了餐桌。蘸点老陈醋,再来点蒜泥,一口咬下去,汤汁四溢,滋味鲜美,让人从胃暖到心。



香喷喷的饺子



肉三鲜馅饺子

开店多年,毛毛饺子馆坚持每份饺子都现包现煮,为的就是让客人吃上最美味的饺子。

推陈出新选择多

“来份肉三鲜的饺子。”刚到店点,便有顾客来了。熟客不用看菜单,好吃的都在心里装着呢!

如果你是第一次来毛毛饺子馆,肉三鲜馅的饺子一定要尝一尝。韭菜、虾仁、鸡蛋、木耳,这是从开店卖到现在的经典味道,是许多老顾客的最爱。

除了经典味道,店里的菜单上还有许多大家从未听过的品类。地皮肉馅、毛窝肉馅、油渣白菜馅,许多顾客来了总是要问上一句:“这都是什么菜,怎么从来没听过?”

“地皮菜是一种野菜,切碎后的样子和木耳有点像,做成饺子馅口感很特别。毛窝则是一种菌类,在沧州地区并不多见,我们把它焯水后,再跟熟肉一起和馅,吃起来特别香。”这些“小众”的馅料都是邓梅梅和爱人刘强,反复尝试后研究出的新味道,为的就是让顾客们能尝到些不一样的饺子。

素三鲜、肉三鲜、玉米鲜肉、鲅鱼肉、西红柿肉……现在店里有40多种不同的饺子馅。无论您爱吃什么口味,来到这里,都能满足您的味蕾,吃上一盘香喷喷的饺子。

为了方便顾客,毛毛饺子馆还售卖包好的生饺子。定制的外卖饺子盒,能保证饺子拿到家也不会磕坏。“经常有客人来店里买生饺子,拿回家简单煮熟,就能与家人一起分享美味。”邓梅梅开心地说。

店址:运河区御河路
天厨大酒店东30米

教你做

麻辣烤鱼

夏天



今天介绍的这道麻辣烤鱼鱼肉滑嫩,香辣入味,吃起来超级过瘾。

原料:

鲈鱼、姜丝、葱段、大蒜、洋葱、芹菜、土豆、豆芽、豆腐丝、火腿、花生、香菜、食用油、料酒、生抽、郫县豆瓣酱、胡椒粉等。

制作过程:

第一步:将鲈鱼开背,去掉内脏、黑膜和牙齿,改上花刀。碗中放入姜丝、葱段、料酒、生抽、胡椒粉和清水,搅拌均匀后淋到鱼背上腌制20分钟。

第二步:将洋葱丝放入烤盘进行打底,再依次铺上芹菜段、土豆片、豆芽、豆腐丝。起锅烧油,撒入少许食盐,把鱼放入锅中煎至两面金黄,再把鱼放入烤盘里的食材上。

第三步:油锅内放入葱、姜、大蒜爆香,加入郫县豆瓣酱炒出红油,倒入清水、食盐、胡椒粉、生抽,煮开后捞出料渣浇在烤鱼上。

第四步:再次起锅烧油,放入辣椒炸出香味,泼到烤鱼上,再放入火腿片、花生米、葱段和香菜即可热锅食用。



川大刘肥肠鸡

随缘:肥肠和火锅鸡的融合别具特色,牛蛙肥肠锅和肥肠火锅鸡都值得推荐。肥肠处理得很干净,牛蛙肉越嚼越香,搭配蔬菜下锅,吃得很满足。

地址:运河区颐和新世界底商



上尊法式铁板料理

阳光:店内环境优雅,海鲜十分新鲜。刺身、龙虾、鹅肝、牛排应有尽有,味道不错,喜欢吃海鲜的朋友可以尝尝。

地址:运河区金鼎领域商业A区2楼304