

“食刻”有礼

本期奖品：10份砂锅清炖牛肉，由妃饕牛提供。

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）



7月9日“食刻有礼”获奖名单

183****7762	156****6070
186****5601	183****3776
133****4224	156****1161
138****7766	177****7020
199****6069	180****0090

以上10位读者各获由三与叁山提供的文创蛋糕(四选一)1份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。
领取地址：运河区华元一世界北区底商

吃客 妃饕牛——

浓香入味砂锅菜

本报记者 杨柳 摄影报道



牛杂煲

人间烟火，最抚人心，美食万千，沸腾的锅气最难得。在运河区，有这么一家主营砂锅菜的店——妃饕牛，明档明火明厨的现烧砂锅菜，味道鲜美，十分受大家欢迎。

妃饕牛的老板迟明亮，是有着30多年经验的资深餐饮人，他不仅对各种食材十分了解，对美食也有着自己的见解。他说：“在众多肉类里，牛肉不仅口感好，而且营养价值高。而砂锅是传统中式厨具中保温性极佳的，所以我就开了这家以牛肉为主的砂锅菜。”

“一热顶三鲜”

俗话说，“一热顶三鲜”，便可知温度对味道的影响十分重要。而由陶土高温烧制而成的砂锅，有着良好的保温性，能最大程度保留餐品的原汁原味，这是妃饕牛的美味秘籍之一。

店里的招牌菜，便是这道热气腾腾的牛杂煲。牛心、牛肚、牛肠、牛头肉、牛肉丸，再加上面筋、胡萝卜等配菜，共同组成了这道香气四溢的牛杂煲。每日新鲜配送而来的食

材，经过仔细地清洗，便可进行烹制了。牛骨汤做基底，即便是简单的调味，也能让牛杂香气四溢。另一边，砂锅已在炉灶上预热多时，将食材按顺序放入锅中，便听到砂锅内咕嘟咕嘟的声音，那是食材在慢慢炖煮、相互融合的声音。随着时间的推移，牛杂煲的香气逐渐弥漫开来，让人垂涎欲滴。

砂锅的另一特性，便是耐

火。迟明亮为牛杂煲配备了陶炉。炖煮好的牛杂煲，与陶炉一起端到客人餐桌上，小火慢煮，客人吃到的每一口食材，都是热腾腾的。吃完肉，还可以加汤，随牛杂煲附赠的涮菜，便可在此时隆重登场。

这浓香的牛杂煲，因着砂锅和陶炉的搭配，在小火慢炖中越炖越入味，也越吃越香。

除了牛杂煲，店内还有20余种不同品类的砂锅菜。爱吃肉的可以选择牛杂煲、牛腩煲，爱吃素的店里也有砂锅鹿茸菇等，味道同样鲜美。

一锅老汤

一走进妃饕牛的门，总会被一楼厨房的那口大锅吸引。圆筒形的大锅有半人高，里面一直咕嘟咕嘟地炖着汤。锅内的汤是奶白色的，飘着一层油亮的油脂，散发着浓香。

这就是妃饕牛的老汤锅，店里的每一份砂锅菜都有它的“功劳”。这锅老汤是店里的宝贝，砂锅菜用它做汤底，味道才够香。

新鲜的牛大骨和黄牛内，在汤锅里不断熬煮，只用简单的调料来调味，为的就是保留牛肉的鲜味。

每到晚间闭店，汤锅内便只剩一些底汤，工作人员便会加入新的牛大骨和牛肉，继续熬煮一晚。就这样反复添加新的食材，反复熬煮，这锅老汤便是越熬越浓、越熬越香。

用老汤制作的牛肉汤、牛杂汤味道鲜美，也是众多食客必点的餐品。

店址：运河区香堤荣府北门底商



牛肉汤



砂锅鹿茸菇



砂锅酸菜鱼

教你做

蒸肉糕

美好



今天给大家介绍蒸肉糕的家庭做法。蒸肉糕味道鲜美，营养丰富，口感嫩滑有弹性。

原料：

猪肉、鸡蛋、葱、姜、红薯淀粉、盐、胡椒粉、花椒粉、清水。

制作过程：

第一步：将葱切段，姜切成片，放入碗中，倒入开水冲泡，放凉后备用。红薯淀粉加水混合，把鸡蛋的蛋清与蛋黄分开，备用。

第二步：将猪肉剁成末，放入适量盐、胡椒粉、花椒粉和葱姜水，沿着一个方向搅拌，并搅拌上劲。

第三步：肉末中倒入鸡蛋清和淀粉水，继续沿着一个方向搅拌均匀。

第四步：将搅好的肉末倒入蒸盘中，涂匀抹平，上锅蒸20分钟。随后取出蒸盘，在肉糕上分散倒入蛋黄，继续上锅蒸10分钟，出锅后即可装盘食用。



欧喜福水饺

随缘：这家的饺子皮薄馅大，而且品类特别多。不仅有肉馅、素馅，还有少见的海胆馅、鲍鱼馅，每一种都特别好吃。

地址：新华区华北商厦城市广场8楼



川香酸菜鱼

军旅：新鲜的活鱼配上成都的老坛酸菜，鱼片滑嫩，酸菜脆爽，大家都说酸菜比鱼还好吃。一条鱼只熬一盆汤，鱼汤集麻辣鲜香于一体，滋味十足。

地址：运河区白官屯286号