

“食刻”有礼

本期奖品:10份火锅鸡焖饼,由铁赢焖饼烩饼提供。

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)



8月6日“食刻有礼”获奖名单

199****0768	177****7020
139****9201	155****2792
136****6045	155****9028
182****7237	139****6850
186****8765	158****1158

以上10位读者各获由薛记炒货提供的栗子1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区华北商厦(新华路店)八楼



铁赢焖饼烩饼——

当火锅鸡遇上焖饼

本报记者 杨柳 摄影报道



任铁赢正在备菜

磨美食,我爱人喜欢吃豆角,我当时就做了一道豆角牛肉焖饼,没想到顾客们特别喜欢。”

任铁赢说着话,手里的活一刻也没停。一会儿工夫,鲜香麻辣的火锅鸡就炒熟了。剔骨的鲜鸡腿炒出的火锅鸡红润油亮,香味扑鼻。直到这锅火锅鸡出锅,任铁赢的准备工作才算完成。

“老板娘,来一份火锅鸡焖饼,再加一碗鸡蛋汤。”客人还没进门,声音先传了进来。张艳抬头一看,原来是熟客到了。

“好嘞!”张艳熟练地点好单,将单子递进了后厨。任铁赢也开始制作今天的第一份焖饼。

热油爆香,大火爆炒,橄榄菜丝、菠菜、鸡蛋碎、火锅鸡和饼条依次下锅,倒入高汤后盖上锅盖,焖制1分钟。这是制作焖饼最关键的一步骤。

开盖后,饼条已吸满汤汁,变得浓香四溢,滋味十足。

油亮亮的火锅鸡焖饼在盘子里堆得冒尖。饼条微焦,酱香十足,焖饼因着火锅鸡的缘故增了几丝辣意。夹起一筷子送入口中,咸香中带着微微的辣意,肉香、饼香已经融为一体。讲究的食客,还会再配上几瓣大蒜,更是滋味十足。

老味新作 美味加分

从2014年开店至今,铁赢焖饼烩饼已经开设了5家直营店,10家加盟店,越来越多的人尝到了这份美味。

店越来越多,任铁赢对口味的把控也越来越严格。店里的牛肉、蔬菜、饼条,都是比较了多家的产品才选定下来的。

焖饼的饼条略窄,吸了汤汁后边缘微焦,口感劲道。烩饼的饼条略宽,久煮不烂,吃的时候连汤带水,舒服极了。

焖饼、烩饼这带着烟火气的传统美食,被任铁赢做出了各种花样,鲍鱼虾仁牛肉焖饼、西红柿牛肉烩饼、香辣鱿鱼焖饼……在保持传统做法的基础上,任铁赢不断创新,研制出新的口味。他说:“创新不能停,传统也不能丢,这样才能做出更好吃的焖饼和烩饼。”

店址:新华区清池南大道24—17号



火锅鸡焖饼



豆角牛肉焖饼



酱牛肉虾仁鸡蛋烩饼

火锅鸡焖饼:肉香饼更香

早晨8点,铁赢焖饼烩饼店准时开门。

新鲜的蔬菜已经送来,任铁赢也早早去菜市场买来了上好的牛肉,开始进行备菜。最近,他每天早晨又多了一项新的准备工作——炒火锅鸡。

厨师出身的任铁赢爱美食、爱创新,2014年开店之初,沧州市面上只有鸡蛋牛肉焖饼、素焖饼等经典老味。当时他就创新了一道豆角牛肉焖饼,一直到现在都是店里点单率最高的美食。任铁赢说:“我爱琢

提起沧州的美食,除了大名鼎鼎的火锅鸡、羊肠汤外,焖饼、烩饼也一定榜上有名。焖饼筋道焦香,烩饼酱香浓郁,这锅气十足的美食是许多人的最爱。

在新华区清池南大道上,任铁赢与爱人张艳经营的铁赢焖饼烩饼店已经开了10个年头了。除了经典老味的鸡蛋牛肉焖饼、烩饼外,还创新了豆角牛肉焖饼、酱牛肉鸡蛋烩饼、鲍鱼牛肉烩饼等60多种新口味。

最近,任铁赢还将火锅鸡与焖饼融合到了一起,做出了咸鲜可口、辣而不燥的火锅鸡焖饼,让许多顾客慕名而来。

教你做

干炸带鱼 美好



今天介绍的这款“干炸带鱼”,无需淀粉和面粉,就能做出酥香可口、外焦里嫩的带鱼。喜欢吃带鱼的朋友一起试试吧!

原料:

带鱼、葱丝、姜丝、白胡椒粉、盐、啤酒、花椒,食用油。

制作过程:

第一步:把带鱼撕去背鳍,去除内脏,里外冲洗干净,去头去尾后切段,改上花刀。

第二步:在盆中放入葱丝、姜丝、白胡椒粉、盐、啤酒、花椒,充分搅拌均匀,放入鱼段进行腌制。

第三步:腌制半小时左右,将鱼段取出,用厨房纸把鱼表面的水吸干备用。

第四步:起锅烧油,油温升至六成时放入鱼段,用中火炸至定型后再翻面,将鱼段慢炸至金黄色,捞出即可食用。

食尚搜



高记烧鸡

常青:高记烧鸡是一家经营了40年的老店,他家的烧鸡肉嫩皮香,风味独特,我和家人都特别爱吃。

地址:新华区解放东路清真北大寺西侧



阿润生蚝鸡煲

斌斌:高压锅做出的生蚝鲜嫩多汁,蘸上秘制的调料更加美味。店内还有火锅可以涮肉涮菜,味道也非常鲜美。

地址:运河区天成明月洲东区底商