

【地理位置】厂房位于渤海新区黄骅市科创产业园内规划路十一以东,中兴大街以西,地理位置优越,交通便利。  
【面积详情】房源一:已经建成占地面积10000平方米,厂房5000平方米,分为两跨,跨度为8米,高度为12米,可安天车。配有3层办公楼共1000平方米。

【配套设施】水电齐全,厂区配有350千瓦独立变压器,餐厅、办公室、住宿……一应俱全。  
【土地性质】正规园区,工业用地,可环评,可办照。  
【适合行业】机械加工、设备组装等。  
【租金价格】租金面议,欢迎有意者前来洽谈。  
联系电话:010-82893226 13331080856

## “食刻”有礼

本期奖品:10份砂锅油泼毛血旺,由罗妈砂锅(新华路店)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20日“食刻有礼”获奖名单

131****7550	137****0092
177****2389	131****7347
136****6525	138****1616
156****8288	131****8665
158****0116	131****5382

以上10位读者各获由辣三壬麻辣铺子提供的江湖鸡架1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:沧州市运河区吾悦广场步行街2楼

# 吃客 罗妈砂锅(新华路店)—— 地道砂锅菜 尝尽成都味

本报记者 杨柳 摄影报道



砂锅菜备受顾客喜爱

最近,一家川渝风味的砂锅菜受到了许多食客的青睐,这就是开在运河区华北商厦(新华路店)8楼的罗妈砂锅。以独特酱料炖煮的砂锅菜麻辣为主,鲜香浓郁,与米饭是绝配。

罗妈砂锅的老板李杰告诉记者,他加盟罗妈砂锅的原因很简单,就是因为好吃。有一次,他和爱人一起去外地游玩,偶然的会吃到了罗妈砂锅,觉得味道十分美味,而且特别下饭。当时,因为味道太香,他比平时多吃了两碗米饭。

开店的想法萌生后,李杰没有犹豫,他和合伙人一起组建团队,一边在本地选址,一边组织人员去总部学习,仅用了两个月的时间,就将罗妈砂锅带到了沧州。

### 油泼砂锅香辣麻

来自川渝的美味,必定少不了“辣”元素。罗妈砂锅的油泼系列是店里的招牌,砂锅油泼虎皮肘、砂锅油泼毛血旺、砂锅油泼嫩肉片……一道道砂锅菜香辣开胃,让人欲罢不能。

新鲜的鸭血、肉片、鹌鹑蛋、猪肝都是当天采购的,再加上豆皮、豆芽做垫菜,毛血旺的食材十分丰富。

店内熬制的高汤一直在炉子上炖着,咕嘟咕嘟地冒着热气。

先煮菜,清爽的素菜因高汤和秘制酱料而变得滋味十足,沸腾后便可放入鸭血、肉片等荤菜,两分钟后,便迎来了这道菜的“重头戏”——280摄氏度的热油里放了红亮亮的辣椒

段,泼下去后,随着“滋啦啦”的声音,毛血旺的香气瞬间被激发,香、辣、麻,各种香味直冲鼻腔,十分诱人。

趁热端上餐桌,砂锅还咕嘟噜地冒着热气,此时最应景的就是配上一碗香喷喷的米饭大快朵颐。一口菜,一口饭,汤汁淋在米饭上,香辣爽滑的毛血旺混着米香一起入口,惊艳了味蕾。

罗妈砂锅店里,有8个专门用于蒸米饭的电饭煲,精选的东北五常大米,现蒸现吃。李杰说:“8个电饭煲,可以保证每一位来店用餐的顾客,都能吃上新鲜、热乎的米饭。”



砂锅油泼毛血旺



蒜蓉粉丝虾



红豆冰豆花

### 怕辣也能吃得好

罗妈砂锅店里有30多种菜品,除了鲜香麻辣的油泼砂锅系列,还有汤品、蒸菜、甜品等。对于不爱吃辣的顾客,罗妈砂锅的砂锅粉丝虾、砂锅咸蛋豆腐等都是不错的选择。

蒜蓉口味的砂锅粉丝虾咸香滑嫩,十分受女孩子们欢迎。新鲜的大虾处理干净后,搭配上爽弹的粉丝,提前炸好的蒜蓉香而不辣,再配上罗妈砂锅的独家酱汁,百吃不厌。

吃饱喝足后,还可以来上一碗冰豆花解解腻。冰冰凉凉的豆花配上红豆、桂花和小圆子,口感清爽,甜而不腻,特别适合作为饭后甜品。

李杰说,罗妈砂锅的菜品种类多,分量足,十分实惠。三两好友相聚时,可以同时点上几份不同的砂锅,一次性体验到成都美味的精华。

### 扫码看料更多

跟随记者的镜头,一起看看美味的砂锅是怎样制作出来的。



店址:沧州市运河区新华路华北商厦8楼

## 教你做 炆蕨根粉

田野



蕨根粉口感清爽,十分开胃。今天分享一道炆拌蕨根粉的做法,喜欢吃的朋友也来试试吧。

### 原料:

蕨根粉、黄瓜、胡萝卜、香菜、红辣椒、大葱、生抽、蚝油、醋、白糖、盐、芥末油。

### 制作过程:

第一步:黄瓜和胡萝卜切成丝,香菜和红辣椒切段,备用。

第二步:蕨根粉凉水焯下,沸水中火煮5分钟,泡发3分钟。捞入盆中温开水凉透,沥净水分后加入切好的黄瓜丝、胡萝卜丝、葱丝、香菜段、红辣椒段,备用。

第三步:锅中放食用油,放入一个八角,油烧至九分熟,快速倒入醋、生抽、蚝油、盐、白糖,炆出香味。

第四步:把调制好的调料倒入配好的食材中,最后滴上少量芥末油,搅拌均匀装盘即可。

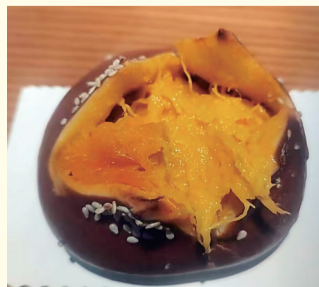
## 搜 食尚



### 百味鲜小笼包

怡然:这家店的小笼鲜肉包,外形小巧玲珑,一口咬下,香浓的肉味与鲜美的汤汁在口中交织,满口鲜香。

地址:运河区光荣路十三中对面



### 沫妈家蛋糕店

北极熊:肉松蛋黄的大肚碱水球与牛奶真是绝配。蛋黄肉松填在面包里,口感十分特别,推荐大家尝一尝。

地址:运河区荣盛兰亭苑底商