

【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份干锅鸡腿虾套餐,由涮你虾说提供。

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)



9月3日“食刻有礼”获奖名单

- | | |
|-------------|-------------|
| 136****6045 | 151****0071 |
| 139****9201 | 183****3776 |
| 137****5947 | 133****4224 |
| 151****1151 | 138****7766 |
| 152****8175 | 133****8988 |

以上10位读者各获由沧冷汽水提供的汽水1包。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区浮阳南大道吴记拉面(孔雀城店)

吃客 涮你虾说——

虾鲜甜 味丰富

本报记者 吕依霖 摄影报道



厨师正在迅速翻炒

在王国龙的记忆中,母亲喜欢吃虾,却总舍不得自己吃,一双手仔仔细剥掉虾壳,虾肉就自然地放进了儿子的碗里。
“现在她也爱吃虾,一直没变过。”37岁的王国龙笑着说。

开店前 吃掉几百斤虾

也许是童年关于虾和母亲的记忆太过深刻,王国龙开的第一家餐厅就与虾联系在一起。

“涮你虾说”就是他自己想的名字。一家餐厅,最重要的是什么?王国龙想得很明白,也很简单:一是食材,二是味道。

为了保证食材的鲜美,

王国龙选择的是液氮速冻厄瓜多尔白虾。一只虾大约有手掌那么大,肉质紧实饱满,入口鲜甜,因为足够新鲜足够优质,所以不需要多余的调味。

开店前,王国龙和厨师整天泡在厨房试菜。“一种口味会做一到两斤,有时一天会做五六种口味。”为了品尝味道,王国龙每天能吃四五斤虾,一连吃了两个月。王国龙开玩笑地告诉记者,那段时间,他看到虾都有些发怵。

现炸现出 从不“省劲儿”

在涮你虾说的后厨,看不

到一点“预制”的影子,虾与配菜都是现炸现出,保证食材最鲜的本味。

挑出虾线的厄瓜多尔白虾被扔进200多度高温的油锅里,虾子快速弓起背,几十秒后捞起,金黄饱满,格外诱人,再与炸过的蔬菜翻炒,整道菜出锅只需几分钟。

客人太多时,几个厨师在锅碗瓢盆之间旋、转、腾、挪,忙得不可开交。

虾锅分为蒜泥、黑椒、香辣三种,其中,黑椒算是厨师独创

的口味。为了让香味别出心裁,主厨也有自己的小心思。黑椒口味的虾出锅前,会淋上一圈白兰地,酒接触滚烫的锅子,顿时升起浓烈的白烟,炒制过后的虾在烟中又“挂”上了一层酒香,黑椒的醇厚和虾的鲜甜被酒激发得淋漓尽致,吃起来味道层次更加丰富。

“好吃”的背后,是一点又一点的细节累积。

客人一句话 倒掉十几桶黑椒酱

开店之初,王国龙经常往餐厅跑,一是看看后厨,二是听听客人的反馈。

“怎么没以前香了?”有一次,一位客人边吃边纳闷地问。王国龙听进心里,转身就钻进了厨房。

“当时,我们一个步骤一个步骤地排查,从食材到调味再到火候,反复找问题,最后才发现,是厨师把黑椒酱换成了另外一个牌子。”一点微小的差别,就会影响味道整体完美的呈现。

了解原因后,王国龙决定不计成本,把几十桶黑椒酱全部倒掉。

“保持味道的高水准是对一家餐厅最基本的要求,不能打一点点折扣。”王国龙说。

涮你虾说餐厅有20多张餐桌,最火爆的时候,一天接待了200多桌客人,店门口排队的美食客络绎不绝。

地址:运河区曙光路颐和广场10号楼1层116铺(颐和神话主题酒店西20米)



黑椒虾锅



选用厄瓜多尔白虾



后厨备菜

教你做

糖醋巴沙鱼

怡然



糖醋巴沙鱼外脆里嫩,口感酸甜可口,家人都爱吃。今天把方法分享给大家,喜欢的朋友可以试一试。

原料:

巴沙鱼、淀粉、面粉、番茄酱、白糖、料酒、香油。

制作流程:

第一步:将鱼洗净,沥干水分,切成两半,再改斜刀切成鱼片。

第二步:将鱼片放入盆中,放少量料酒腌制5分钟,再放入适量淀粉和面粉,调成糊状备用。

第三步:锅中放食用油,油烧至八分热,分次放入鱼片,中火炸至微黄捞出稍冷却。再次放入油锅,复炸至金黄色捞出,备用。

第四步:碗中放入番茄酱、白糖、少量淀粉和水,搅拌均匀备用。

第五步:锅中放食用油,烧至八分热后倒入配好的调料,炒至冒泡,快速倒入炸好的鱼片,滴少量香油,翻炒均匀装盘即可。

搜 食尚



百米百糕

雨过天晴:纯手工制作的桂花糕入口软糯有嚼劲,刚出锅时,热腾腾的米香加上桂花香,甜而不腻,老少皆宜。

地址:运河区水月寺与维明路交叉口



千牛刀渣渣牛肉

斌斌:现切的牛肉十分新鲜,煮在特色的泡菜火锅里,口感酸辣,十分下饭。芹菜、土豆、油菜等蔬菜搭配在一起,更增添了口感的丰富性。

地址:运河区浮阳大道悦港城商场底商