

售楼

金鼎领域小区,93平方米,20楼,南北通透,价格面议。联系电话:15383871473

“食刻”有礼

本期奖品:10份双人餐,由申王烧烤提供。
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)



10月15日“食刻有礼”获奖名单

- | | |
|-------------|-------------|
| 176****4522 | 193****2040 |
| 186****9536 | 152****8175 |
| 136****6045 | 151****0071 |
| 159****4980 | 183****3776 |
| 186****6822 | 139****6850 |

以上10位读者各获由“识途过来鸭”提供的单人套餐1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区新华西路东塑销售处北50米路东



串王烧烤

烤出不一样的味道

本报记者 杨柳 摄影报道



满满一大桌子美味

在美丽的运河岸边,有一家开了近20年的烧烤店——串王烧烤。从2005年开业至今,这家店不仅将美味带给了大家,更是一路见证着运河水变清、景变美的过程。

随着沧州旅游业的火热,现在除了本地人,也有许多外地游客慕名而来,坐在串王店中,吃着美味的烧烤,赏着大运河的美景,是一种独特的享受。

微甜的烤串

串王烧烤的老板叫王立新,2005年时,他由中餐转行,开始经营烧烤店。王立新爱琢磨、爱创新,不喜欢千篇一律的味道,所以开店时,他就想做点不一样的味道,给顾客们尝尝。

当时,沧州的烧烤普遍以咸香口味为主,主要用盐、孜然

和辣椒调味,王立新另辟蹊径,研制了微甜的口味,一下子俘获了许多食客的心。

串王的分量,肉块也大,上好的牛上脑肉质鲜嫩、瘦中带肥,油都藏在肉里。秘制的腌料腌上6个小时才能入味,腌好的牛肉被穿成串,放在烤架上硬火慢烤,随着不断地烘烤,牛肉渐渐发出“滋滋”的声响,那是美味在欢呼的声音。油脂不断地渗出,滴落在火上,瞬间激起一小簇火苗,仿佛在这场美食盛宴中的璀璨烟火。

经验老道的烧烤师傅不时地翻动肉串,让每一面都能均匀受热,牛肉从鲜嫩的粉红色逐渐变成诱人的金黄色,香气也愈发浓郁起来,弥漫在空气中,挑逗着人们的嗅觉神经。串王烧烤由此在那时的沧州一炮而红,一直到现在,微甜口味的烤串都是进店必点的经典菜

品。串王烧烤的烤鸡爪软糯鲜嫩,是菜单上卖了近20年的经典菜,这是王立新的拿手绝活。王立新说,这烤鸡爪其实不难,但准备的过程十分繁琐,从鲜鸡爪到烤好端上客人的餐桌,要花费近24个小时才能完成。

剪指甲、泡血水等预处理工作完成后,要将鸡爪放入老汤内炖煮上1个小时左右,关火后再焖泡上一天,才能让鸡爪完全入味。焖过的鸡爪口感咸香,滋味十足。最后再将它们回凉,鸡爪才能达到Q弹软糯的口感。

如今,串王烧烤的菜单上有几十种菜品,不仅有特色烤串,还有海鲜、砂锅等,但这几道经典的



多巴胺烤串系列



烤鸡爪

菜品,一直被顾客们喜爱着。

多巴胺烤串

串王烧烤独特的地理位置,让这里成为了热门的旅游打卡地。这里不仅可以品尝到美味的烧烤,还可以欣赏到运河的美景。坐在门口的餐位上,看着运河上的船只缓缓驶过,听着河水轻轻拍打着岸边,感受着微风的吹拂,仿佛所有的烦恼都烟消云散了。

为了更好地服务外地来的游客们,王立新连夜给员工开会,告诉大家:“要提高服务质量,咱们不仅要带美味给大家,更要保持游客对沧州的好印象。”

王立新观察到,来沧州游玩的游客们年轻人居多,他便又开始尝试创新菜品。经过儿媳的启发,王立新推出了“多巴胺烤串系列”,青提牛肉串、蜜瓜牛肉串、贡菜牛肉串……这些肉串不仅口感新颖,而且颜值很高,特别适合年轻人打卡拍照。

水果和牛肉的搭配甜咸适宜,水果中和了牛肉的腻,带来一丝酸甜,更激发了牛肉的香气。水果和牛肉串在一起很容易变质,为了让顾客吃得放心,王立新决定现串现烤。他说:“多巴胺烤串系列都是客人下单后,后厨再开始穿串。这样才能保证食材的新鲜和口感。”

如今,串王烧烤在运河畔已经开了快20年,王立新也从年轻的小伙子变成了稳重的中年人,他见证了许多沧州人的成长,也见证了大运河的日新月异。他说:“希望大家在赏运河美景的时候,也能来串王烧烤,尝尝我的手艺。”

店址:运河区解放西路御河小区底商



虾仁炒腐竹

田野



虾仁炒腐竹这道菜口味清淡,老少皆宜,现在我将做法分享给大家,感兴趣的朋友可以试一试。

原料:

虾仁、腐竹、黄瓜、食用油、香油、食盐、葱、八角。

制作过程:

第一步:虾仁洗净后去掉虾线,碗内放少量淀粉,将虾仁和淀粉拌匀,过油备用。

第二步:腐竹凉水发泡两个小时,捞出沥干水分,切段儿备用。

第三步:黄瓜洗净后去皮,切成滚刀块备用。

第四步:炒锅内放食用油,八角一个,油8分热时放葱花,炒出葱香味后快速放入黄瓜块,翻炒至八分熟。锅内放少量食盐,再放入腐竹和虾仁翻炒均匀,滴少量香油,即可出锅装盘。



苏记杜林羊肠子

怡然:这家店的羊肠子柔韧有嚼劲,盘肠、苦肠洗得细致,血肠用新鲜的羊血灌制,入口细香,再以个人喜好配上店里自制的蒜泥、香菜等调料,喝上一口,唇齿留香,味道很不错。

地址:沧州市运河区光荣路消防队对面

史记牛肉面

阳光:牛骨熬出的汤底味道鲜美,面条劲道爽滑,还能免费续面续汤,既能吃饱还能吃好。而且这家店24小时营业,十分便利。

地址:运河区朝阳路12号

