

## “食刻”有礼

本期奖品:10份火锅串串双人餐,由好事铖串/三米粥铺提供。

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)



## 11月12日“食刻有礼”获奖名单

181****9728	186****6822
132****6872	151****0071
131****3015	183****3776
131****7550	131****8008
152****8175	156****5188

以上10位读者各获由阿邵麻辣烫提供的麻辣烫(1斤)任意选套餐1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

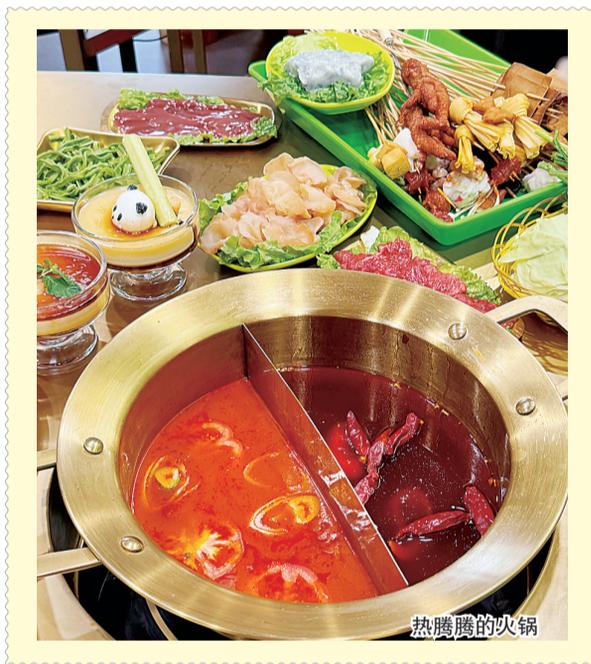
领取地址:运河区曙光路底商

### 嗨吃客

## “好事铖串”——

# 能喝粥的火锅串串店

本报记者 杨柳 摄影报道



热腾腾的火锅

在城市的街头巷尾,隐匿着无数能让味蕾欢呼雀跃的美食。在运河区黄河西路,有一家特别的串串火锅店——好事铖串,凭借着好味道和新鲜的菜品,收获了许多顾客的好评。

而这家火锅店的特别之处,则是在这里不仅能吃到美味的火锅,还能喝到热腾腾的现熬好粥。当麻辣火锅遇到暖胃好粥,当麻辣与温润奇妙结合,这家店仿佛就变成了一位神奇的美食魔法师,一手变出热辣诱人的串串,一手熬制出香浓可口的现熬好粥,为每一位食客带来独一无二的用餐体验。

老板杨丽娜是个资深的餐饮人,在重庆短暂的生活经历,让她爱上了火锅串串。她说:“回到沧州后,开一家火锅串串店的念头就越来越强烈。番茄锅底则是用新鲜熟透的番茄精心

步。”

在开火锅店之前,杨丽娜一直经营着一家粥店,店里的现熬好粥让她收获了许多忠实顾客。有一天,她突发奇想——要是把火锅店和粥铺开在一起,会不会擦出新的火花?于是,在一家火锅串串的后厨,多了几口熬粥的大锅,店里除了香辣的牛油味,又多了几丝米粥的香气。

### 自选串串 吃得痛快

一进店,空气中弥漫着浓郁醇厚的牛油香气,那是空运而来的重庆火锅底料特有的味道。红汤锅底,红得发亮,如同火焰在锅里燃烧。辣椒、花椒、牛油等香料完美融合,每一口都像在舌尖上跳舞,麻与辣交织,瞬间点燃你的味觉。番茄锅底则是用新鲜熟透的番茄精心

熬制而成,红彤彤十分诱人,汤汁浓郁细腻,能看到丝丝缕缕的番茄果肉,入口酸甜十分解腻。

超大展柜里,80多种串串琳琅满目。香菜牛肉串、贡菜牛肉串、豆皮、娃娃菜……荤素搭配,可供顾客自选。

早晨6点多,店里的工作人员就开始准备穿串了。新鲜的牛里脊经过腌制,裹上香菜或糖蒜,好吃的香菜牛肉串、糖蒜牛肉串就穿好了。还有用秘制腌料腌制的麻辣牛肉等菜品,等开餐时间一到,便一起摆到展柜中,等待顾客们的到来。

鲜嫩的牛肉片紧紧地包裹着翠绿的香菜,在牛油锅中涮煮后,牛肉吸收了锅底的麻辣,变得紧实而有嚼劲,香菜则在

热辣中释放出独特的清香,两者相互映衬,每一口都充满了惊喜。糖蒜牛肉更是别具一格,糖蒜的酸甜与牛肉的醇厚在口中奏响了一曲和谐乐章,糖蒜的脆爽与牛肉增添了别样的口感,这种独特的搭配让人欲罢不能。

### 现熬好粥 吃得暖心

这家店的神奇之处还不止于此。当你被串串的麻辣刺激得舌尖微微发麻时,不妨来上一碗现熬的好粥。

皮蛋瘦肉粥熬得浓稠细腻,每一粒米已化开。皮蛋的Q弹和嫩滑的瘦肉在粥中若隐若现,撒上些许葱花,为这碗粥增添了一份清新。八宝粥则像是一个甜蜜的宝藏,红枣、大米、薏仁等多种食材汇聚一堂,每一口都能品尝到不同的口感,红枣的香甜、薏仁的清香,融合在浓郁的粥里,像是一场甜蜜的盛宴。这些粥就像是温柔的抚慰者,在你被麻辣冲击后,给你的味蕾带来最温暖的呵护。

这家店,就是这样一个神奇的存在。它打破了传统美食的边界,将热辣的串串与温润的粥完美结合。无论是与朋友相聚,在串串的麻辣中分享欢笑;还是在疲惫的一天后,独自享受串串与粥带来的慰藉,这里都能满足你。杨丽娜说:“希望这家店能慰藉每一位热爱美食和生活的人。”



各种串串应有尽有



现熬好粥

### 教你做

## 酱腌萝卜丝

夏天



今天介绍的酱腌萝卜丝清脆爽口,酸辣开胃又下饭。而且制作方法简单,有兴趣的朋友可以试一试。

### 原料:

萝卜、青辣椒、红辣椒、生姜、大蒜、食盐、白糖、冰糖、生抽、香醋、香叶、八角、清水。

### 制作过程:

**第一步:**把萝卜清洗干净,切成细丝,放入少许食盐、白糖后搅拌均匀,腌制一个小时,然后挤出萝卜丝的水分备用。

**第二步:**将青辣椒、红辣椒和生姜分别切成细丝,大蒜切成薄片,备用。

**第三步:**锅内放入少许清水,依次倒入适量生抽、香醋,放入两片香叶、两颗八角和少许冰糖,开大火烧开后转小火再继续煮2分钟,然后把料汁晾凉,捞出香叶和八角备用。

**第四步:**准备一个大碗,将腌好的萝卜丝和辣椒丝、姜丝、蒜片放到碗里,再加入少许食盐进行搅拌。随后,倒入料汁继续搅拌,直至萝卜充分入味后即可食用。

店址:运河区黄河西路24号

### 食尚搜

## 红砖坊土豆粉

明:这家店的土豆粉咸香可口,滋味鲜美。土豆粉Q弹筋道,搭配有小白菜、豆皮、海带、鹌鹑蛋等配菜。喜欢吃刀削面的客人可以选择两掺的口味,一次尝到两种风味。

地址:运河区御河新城中街底商

## 意旺肉饼

小武:现烙的肉饼皮薄馅大,香而不腻。我和家人最喜欢吃大葱牛肉馅的肉饼,刚出锅的肉饼滋滋冒油,蘸上醋和辣椒油,吃上一口真是太香了。

地址:运河区曙光路

