

“食刻”有礼

11月26日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品：10份0317老醋汁(2瓶)，由0317火锅鸡提供。

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)



- | | |
|-------------|-------------|
| 176****4522 | 158****5291 |
| 158****1158 | 187****9011 |
| 158****6726 | 151****0071 |
| 139****0178 | 131****9525 |
| 152****8175 | 186****6822 |

以上10位读者各获由喜禾花饽饽面食坊提供的蜜豆卷1份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：新华区新华东路35号



吃客 0317 火锅鸡——

芦花鸡火辣上线

本报记者 杨柳 摄影报道



芦花鸡，味更香

鲜、香各种滋味相互交织，层次分明。鸡肉本身的鲜香与汤底中的各种香料完美融合，形成一种醇厚而悠长的口感，令人回味无穷，欲罢不能，一口接一口，根本停不下来。

芦花鸡之所以能有如此出众的口感，与它的溯源息息相关。

山东省济宁市汶上县是芦花鸡的原产地，这里有国家级汶上芦花鸡保种基地，0317的芦花鸡火锅鸡正是来自这里。

它们自由地在广阔的天地间奔跑嬉戏，啄食着天然的谷物、青草、虫子等，这种纯天然的散养方式，让芦花鸡得到了充分的运动，肌肉更加发达紧实。芦花鸡野性十足，擅长飞奔打扑，满身腱子肉，所以肉质十分

筋道鲜美。

每一只芦花鸡都像都是大自然馈赠的礼物，带着泥土的芬芳和阳光的温暖，来到我们的餐桌之上。

0317的总经理袁一宽告诉记者，当初为了将芦花鸡做成火锅，他们可没少费工夫。不仅成立团队多次前往汶上县考察，还反复实验芦花鸡的烹饪时间和方式，经过多次试验，才将这份美味端上了0317火锅鸡的餐桌。

新创意 引客来

作为沧州的美食名片，0317火锅鸡不仅是沧州市民喜爱的美食，也引得许多外地游客慕名而来。

0317火锅鸡为了让顾客在品尝火锅鸡的同时，感受到更多的“沧州元素”，研发了许多文创菜品和文创产品。最火爆的自然要数文创雪糕了，游客们品尝完火锅鸡后，几乎人手一个文创雪糕。巧克力味的大铁狮雪糕、蓝莓苹果味的清风楼雪糕让游客们爱不释手，都舍不得吃呢！沧州的地标建筑也在创意中变得俏皮可爱，给游客留下了深刻的印象。

去年，0317火锅鸡还在新华区华北城市广场开了一家地标店，装修风格复古摩登，包含了许多沧州的特色建筑，让每一位前来就餐的顾客感受到了浓浓的“沧州味”。

一锅火锅鸡，浓浓沧州味。袁一宽说，希望通过火锅鸡这张美食名片，让更多的人知道沧州、来到沧州、爱上沧州！



香嫩的鸡肉



文创雪糕



具有“沧州特色”的装修

你要写沧州，就不能只写沧州，要写古运河的水悠悠，流淌着千年的岁月长歌；写铁狮子的傲然雄卧，守望着这片土地的沧海桑田，在岁月里铸就不朽的传说；写火锅鸡的热辣滚烫，红油与鸡肉共舞在锅中中央，鲜嫩的鸡肉蘸上蒜泥甜醋，每一口都是热情似火的味觉碰撞；更要写食客们围坐桌旁，额头沁出微汗仍不停筷，欢声笑语与蒸腾的热气一同在屋内回荡，这是独属于火锅鸡的欢乐“食”光。

随着沧州的爆火，越来越多的游客来到了沧州，除了欣赏沧州的好风光，带着“沧州符号”的0317火锅鸡也成了必打卡的美食之一。

0317火锅鸡，10年间开了9家直营店和上百家加盟店，

0317火锅鸡将美味送到了更多人的餐桌上。

最近，0317火锅鸡又有了新动作，肉质鲜嫩、180天散养的芦花鸡出现在了菜单上，为这份美味注入了新活力。

肉质嫩 可溯源

定制的景泰蓝铜锅，仪式感满满的“开锅仪式”，让0317的芦花鸡火锅鸡吸引了许多顾客的好奇心。

与普通鸡肉不同，芦花鸡的肉质紧实而富有弹性，鸡皮Q弹爽滑，饱含着丰富的胶原蛋白。轻轻一咬，“嘎吱”一声，汁水满溢，浓郁的香味瞬间在口腔中弥漫开来。

锅底的独特风味逐渐渗透进鸡肉的每一个细胞，麻、辣、

教你做 羊肉胡萝卜水饺

田野



天气渐冷，包些羊肉胡萝卜馅的饺子，一家人吃完既暖心又暖胃。现在我将方法分享给大家，喜欢吃的朋友们可以试一试。

原料：

面粉、羊肉馅、胡萝卜、香油、食盐、葱、花椒。

制作过程：

第一步：面粉中加入适量温水，揉成软硬适中的面团。切成等量的面剂子，再擀成厚薄合适的饺子皮。

第二步：将胡萝卜洗净，切块后上锅蒸熟，取出后放盆中压成胡萝卜泥，备用。

第三步：取花椒十几粒，沸水冲泡10分钟，晾凉，花椒水主要是去腥味儿。

第四步：羊肉馅放入盆中，放入花椒水、葱末、香油和食盐，顺时针搅拌均匀，再放入胡萝卜泥，继续充分搅拌均匀即可。

第五步：饺子包好后，沸水下锅，水开3次后，即可捞出食用。

店址：运河区新华路
人防大厦底商



瑶小婶街边麻辣串

愿望年代记：店里的串串大部分都是1元一串，串串的种类齐全，冬天吃特别过瘾。尤其是虎皮鸡爪特别诱人，推荐大家去尝一尝。

地址：运河区宏宇城B区底商



黔家婆酸汤鲜牛肉火锅

小武：来自贵州的酸汤火锅味道十分特别，先喝汤再涮肉，味道十分鲜美。店内还有野菜糍粑、折耳根等特色美味，喜欢的朋友们可以去试试。

地址：运河区御河路御河新城南门对面