

“食刻”有礼

本期奖品:10份芝士豆腐,由阿润生蚝鸡煲提供。

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)



12月3日“食刻有礼”获奖名单

156****2792	158****6726
189****8771	131****7550
151****0071	158****5291
158****1158	130****8666
186****6822	155****9015

以上10位读者各获由0317火锅鸡提供的0317老醋汁(2瓶)1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区新华路人防大厦底商



阿润生蚝鸡煲——

汤鲜肉嫩 暖胃暖心

本报记者 杨柳 摄影报道



热气腾腾的生蚝鸡煲

天气变冷,喝上一碗热乎乎的汤,最能暖心暖胃。

开在运河区的阿润生蚝鸡煲,是一家主打先喝汤再吃肉的砂锅火锅店。约上三两知己,或是与家人共享,在腾腾热气、阵阵鲜香里,围坐在一锅生蚝鸡煲前,品鲜甜不腻的汤,吃香嫩爽滑的鸡肉。

如此,窗外寒风凛冽也好,生活疲惫也罢,都能化作满足的轻叹。

将这份美味带来沧州的,是唐山小伙张润东。谈及来沧州的原因,他只笑着说了一句:“因为爱情。”

来沧州前,张润东有着丰富的餐饮经验,从筹备阿润生蚝鸡煲到正式开业,仅仅用了3个月。

那段时间,张润东去广东寻找好吃的清远鸡,去潮汕选

品质好的牛肉丸,店里的主要原材料,他几乎都去了原产地溯源。

汤鲜是关键

“先喝汤,再吃肉”是阿润生蚝鸡煲的美食品尝法则,所以一碗好汤是美味的关键。

店内有五指毛桃、鲜菌大虾和石橄榄3种锅底。这是店筹备期间,张润东和爱人家里不断尝试,在十几种锅底中选出的味道最佳的3种锅底。

清水、五指毛桃、十几种中药材,一股脑地倒进砂锅里。水开后煮上4分钟,一锅鲜甜的好汤便煮好了。揭开锅盖的瞬间,热气裹挟着馥郁香气扑面而来,恰似一场盛大的嗅觉欢迎仪式。清亮的汤汁“咕噜咕噜”翻滚着,活力满满,那是整

锅美味的灵魂,轻抿一口,鲜味直抵舌尖,暖了脾胃,更唤醒了味蕾的全部热情。

主角之一的清远鸡,自是精挑细选。来自广东省清远市阳山县的清远鸡,出栏时间均在100天以上,肉质嫩滑紧致,皮薄骨软,脂肪适中,无需复杂的烹饪方法,只需斩成大小均匀的块,焖入鲜美的锅底中煮熟,滋味就鲜的不得了。

“生蚝三吃”是特色

肥嘟嘟的生蚝,最是鲜美可口。“生蚝三吃”,是本店的特色。

芥末捞汁生蚝、高压锅生蚝、砂锅焖生蚝,三种吃法各有各的滋味,不分高下。



五指毛桃锅底



高压锅生蚝



肥嘟嘟的生蚝

芥末捞汁生蚝是张润东最推荐客人品尝的。秘制的捞汁借鉴了日式料理的调汁方法,4种不同的醋加上芥末和其它调味料,调出的料汁酸甜微辛,既能衬出生蚝的肥美,又不会太腻。

一口下去,蚝肉软滑得像果冻,轻轻一抿就断了,汁水四溢,和捞汁完美交融,每嚼一下,鲜味就翻一倍,越品越上头。这一口,既有芥末带来的刺激热辣,又有大海馈赠的清甜鲜美,双重滋味在舌尖交织,勾得人欲罢不能。

喜欢原汁原味的客人,不妨点上一份高压锅生蚝。定制的小高压锅十分精巧,一份6个生蚝,一锅刚刚好。不放任何调料,只有简单的葱姜用于去腥,只需几分钟,便能端上客人的餐桌。

张润东说:“我们都是将高压锅直接端上客人的餐桌,这样客人才能吃到刚出锅的鲜味。”

揭开高压锅的锅盖,“嘶”的一声,蒸腾的热气裹挟着大海的鲜香扑面而来,那是生蚝最本真、最纯粹的气息,瞬间勾起了所有人的馋虫。

用蚝刀亲手撬开一只生蚝,饱满的蚝肉“噗”地滑出,莹润得好似刚出水的珍珠,肥嘟嘟、水灵灵的。再蘸上秘制的蒜蓉酱,Q弹爆汁,满满都是大海的味道,咸鲜得恰到好处。

天气渐冷,这一锅好汤,一桌美味,总能让味蕾沉醉,让情谊升温。张润东说,希望在这个冬天,让阿润生蚝鸡煲的美味温暖更多人。

店址:运河区天成明月洲东区底商



南瓜大虾疙瘩汤

孙艳艳



天气转凉,香喷喷的南瓜大虾疙瘩汤营养又美味,吃上一碗,从胃里暖到心里。现在将做法分享出来,感兴趣的朋友可以试一试。

原料:

南瓜、大虾、面粉、蒜末、生抽。

制作过程:

第一步:将南瓜洗净后切成小块,蒜切成末,备用。

第二步:热锅凉油,放入大虾翻炒,炒出虾油后放入南瓜块,翻炒至南瓜两面金黄。

第三步:倒入适量水,大火烧开直至南瓜软烂。

第四步:碗中放入面粉,再加适量水调成疙瘩状,倒入锅中,放入蒜末、酱油。

第五步:面疙瘩熟后关火,放入适量盐调味,即可出锅。



常相聚

琦琦:一家很地道的湘菜馆,菜品麻辣鲜香,我和家人都很喜欢吃。尤其推荐小炒黄牛肉和剁椒鱼头,配着米饭吃特别香。

地址:运河区香堤荣府东门底商



广顺兴

阿涂:天气变冷之后,很适合喝上一碗猪肚鸡汤。经典的猪肚鸡汤汤白味鲜,带有轻微的胡椒味,十分暖胃。

地址:运河区御景国际底商

