

“食刻”有礼

本期奖品:10份大馅馄饨,由山川洲·馄饨吴提供。

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10日“食刻有礼”获奖名单

181****9728	185****8258
151****0071	138****5613
183****3776	137****6618
156****8812	138****7766
183****7762	156****1161

以上10位读者各获由阿润生蚝鸡煲提供的芝士豆腐1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区天成明月洲东区底商



山川洲·馄饨吴

现包现煮 皮薄馅大

本报记者 杨柳 摄影报道



一碗馄饨,暖心暖胃

寒意料峭的冬日,总让人渴望吃上一份能暖到心底的美味。这时,街角馄饨店那一碗冒着腾腾热气的馄饨,便成了最佳的选择。

在运河区金鼎领域小区底商,有一家山川洲·馄饨吴,这家主营馄饨的小店,凭借着一碗馄饨,牢牢锁住了往来食客味蕾。

2013年开店至今,从早餐店到主营馄饨的餐馆,10年间,老板吴刚凭着一碗馄饨,收获了许多忠实的老顾客。店搬过两次,但每一次,老顾客都会循着美味而来。

馄饨馅:真材实料才放心

馄饨虽小,里面的门道可

不少,馄饨馅更是重中之重。吴刚说,馄饨里的肉馅讲究“九瘦一肥”,前腿肉、梅花肉再加上些许五花肉,这样比例的肉馅才能做到香而不腻,瘦而不柴。馄饨吴的馄饨个很大。为了保留口感,吴刚将肉馅分为两部分,一部分搅打成肉馅,另一部分剁成很小的肉丁,按比例混合后,顾客吃起来既有肉馅的细腻,又有肉丁的嚼头。除此之外,吴刚还用十几种中草药研磨成粉,为馄饨馅增加了一份独特的滋味。

记得早餐店刚开业时,许多客人不敢吃店里的馄饨,怕不卫生。后来发现店里每天都有两个小朋友在吃馄饨,一问才知道,这正是吴刚的孩子。吴刚说:“做餐饮最重要的就是干净卫生,我对自己的东西有信

心,所以能让孩子也每天都吃。这是我对顾客最大的诚意。”

现在,店里有40余种口味的馄饨,每一种口味的肉馅吴刚都要反复尝试,直到做出可口的馅料。

包馄饨:馄饨皮要定制

店里用的馄饨皮并不似普通馄饨皮一样白净,而是微微发黄,这正是吴刚的巧思。

一开始,吴刚用从市场买来的馄饨皮,可他觉得口感达不到标准。于是他买来轧面机,尝试自己轧制馄饨皮,结果也不理想。后来,吴刚找到代加工厂,提供了自己的想法,定制了馄饨皮。



鲜肉馄饨

和好的肉馅

吴刚和妻子正在包馄饨

“鸡蛋比水多。”这样轧出来的馄饨皮才能久煮不破,口感筋道。这一张小小的馄饨皮虽不起眼,却花了他很多心思。

店里包馄饨的活儿,一般由吴刚的妻子完成。只见她竹筷轻点,挑馅、落皮,一裹一捏,馄饨在指尖瞬间成型,一个个恰似元宝,乖巧又富态。包好的馄饨整齐地码放在一起,看着十分喜人。

煮馄饨:高汤打底滋味鲜

坚持现包现煮,这是馄饨吴的规矩。客人下单,吴刚的妻子便开始活馅,小碗10个,大碗15个,几分钟便能包好。

那边,吴刚也将碗底的底料放好了,紫菜、虾皮、自制的葱油、香菜末、葱花,再加上沧州特产冬菜,少了哪一种都不行。

灶上的高汤一直咕嘟着,排骨与老母鸡熬煮数小时,骨髓的精髓尽融汤中,清而不淡,鲜醇回甘。舀上一大勺倒进碗里,丰富的底料瞬间被激发出香味,引得人食欲大开。

馄饨熟了。捞出倒进碗内,清汤作底,紫菜舒展如墨云,葱花碎星星点点,浮于汤面;馄饨沉浮其间,诱人极了。

趁热舀起一勺送入口中,肉香混着葱香,料香袭来,肉馅紧实弹牙,汁水溅溢,那鲜香浓郁瞬间霸占整个口腔,从舌尖暖至胃腑。

在这个寒冷的冬天,就让这碗热腾腾的馄饨,为你增添几分暖意吧!

店址:运河区金鼎领域北门底商



高粱面蒸饺

齐颖



高粱面有健脾养胃之功效,用它做蒸饺,粗粮细做,营养丰富,健康美味。

原料:

高粱面粉、小麦面粉、干马齿苋、猪肉末、姜末、葱末、黄豆芽、猪油、食盐、鸡精、香油、开水。

制作过程:

第一步:面盆里放入适量高粱面粉和小麦面粉,按照1:1的比例调和,倒入开水进行烫面,和成面团,备用。把干马齿苋放进开水里充分泡开,切碎,备用。黄豆芽切碎,备用。

第二步:调馅盆中依次放入马齿苋、黄豆芽、姜末、葱末。起锅放入适量猪油,油化后把猪肉末放入锅中翻炒片刻,再次放入适量食盐、鸡精、香油,搅拌均匀。

第三步:案板上撒少许高粱面粉,将面搓成长条,切成相同大小的面剂,擀成中间厚边缘薄的面皮,放入菜馅包成饺子形状。

第四步:锅中加水,放上笼屉,将蒸饺依次摆入笼屉开火蒸。水开上汽15分钟后即可关火食用。



熔岩扒房西餐厅

悦己:浪漫优雅的就餐环境,摆盘精致的餐品,周到热情的服务,让我和家人的就餐体验非常好。尤其推荐尝尝他家的牛排,肉质鲜嫩多汁,是我的最爱。

地址:运河区泰合商业广场底商



潘大串店

星星:羊肉串烤得外皮焦香,滋滋冒油,烤鸡翅外焦里嫩,汁水丰盈。再来上两串烤得焦香的馒头片,让人吃得舒心又过瘾。

地址:运河区兰亭苑北门底商

