

“食刻”有礼

12月17日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品:10份骨汤螺蛳粉,由**喜螺**螺蛳粉提供。

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	156****8812
130****8666	151****3266
186****3487	183****3776
186****7543	139****6850
157****0709	187****9011

以上10位读者各获由山川洲·馄饨吴提供的大馅馄饨1份。接到通知后,凭手机号码到店领取。

领取地址:运河区金鼎领域北门底商

吃客 喜螺螺蛳粉

闻着臭 吃着香

本报记者 杨柳 摄影报道



刘洋就会抓紧炒螺蛳,这可是螺蛳粉的精髓所在。

油热后放入香料,再将螺蛳一股脑地倒进锅里,不断翻炒直至炒出香味。加水没过螺蛳,盖上锅盖,转小火焖煮。锅中汤汁渐渐浓稠,螺蛳充分吸收了各种香料与调料的精华,揭开锅盖的瞬间,热气腾腾中满是鲜香。此时的炒螺蛳,外壳油亮,螺肉鲜嫩,每一口都饱含着热辣鲜香的滋味。

爽脆的木耳丝、酥脆的炸腐竹、爽口的酸豆角萝卜……每一种都为螺蛳粉增添了别样的口感与风味。最具特色的当属酸笋了,它是螺蛳粉“臭”香

风味的灵魂所在。将酸笋切成细丝,放入热油锅中煸炒,那独特的气味瞬间被激发出来,弥漫在空气中,让人闻之便知螺蛳粉的独特魅力。

煮好的米粉倒入碗中,浇上浓浓的牛骨汤,再配上各种配菜,一碗正宗的螺蛳粉就大功告成了。米粉爽滑劲道,汤底浓郁,酸笋的酸臭与螺蛳的鲜香相互交融,趁热吃上一口,爽辣霸占口腔,十分过瘾。

螺蛳粉火锅:越煮越入味

除了招牌的骨头螺蛳粉,店里的螺蛳粉火锅也特别受顾客欢迎。尤其是臭豆腐螺蛳粉火锅和肥肠螺蛳粉火锅,几乎是“零差评”。

卡式炉搭配定制的小锅,牛骨汤做汤底,米粉不够还可以无限续。再配上各种蔬菜、火锅丸子等,特别适合朋友小聚。与普通的螺蛳粉不同,螺蛳粉火锅是越煮越入味,越吃越香。螺蛳粉的“黄金搭档”——炸蛋,金黄酥脆,放入螺蛳粉中浸泡一会儿,吸收了汤汁更是美味加倍。

店里还有许多特色小吃可供选择。先炸后卤的虎皮鸡爪、黄金鸭掌、黄金猪蹄,个个微辣鲜香,十分入味。

喜螺螺蛳粉店经营一年多以来,王馨夫妇和许多顾客成为了朋友。王馨说,希望这家“闻着臭,吃着香”的小店,能让更多人喜欢上螺蛳粉。



螺蛳粉火锅



热辣鲜香的螺蛳粉



干净整洁的小料台

“嗦粉”,是许多年轻人喜爱的美食方式,有着独特味道的螺蛳粉,让喜欢的人欲罢不能。

一碗螺蛳粉,晶莹的米粉和翠绿的青菜浸在殷红的辣油里,炸的金黄酥脆的腐竹和花生,酸辣开胃的酸笋,口感爽滑的木耳丝点缀其中,“哧溜,哧溜”……吃起来又辣又香,十分过瘾。

在运河区凤凰城小区附近,王馨和刘洋小两口经营着一家螺蛳粉店——喜螺螺蛳粉。00后的他们与许多年轻人一样酷爱“嗦粉”,因为爱吃,所以他们去柳州学习了正宗的螺蛳粉做法,并将这份“闻着臭,吃着香”的美味带回了沧州。

不是够“臭”才正宗

王馨说:“许多人对螺蛳

粉有误解,觉得越臭才越正宗。以前我也这样认为,直到我们去了柳州,才知道并不是这样。”螺蛳粉的“臭”味,其实来源于酸笋发酵形成的独特味道。

在柳州待了半个月,王馨和刘洋几乎天天吃螺蛳粉,最终选出了觉得最符合沧州人口味的螺蛳粉店进行了学习,回家后开了这家店。

螺蛳粉:真材实料才好吃

每天一早,王馨就会准时到店做准备工作。熬牛骨汤,炒螺蛳,卤小食,每一件事都马虎不得。

纯牛骨熬制的浓汤要熬上3到4个小时,在这个时间里,

教你做 糖醋排骨

田野



糖醋排骨外脆里嫩,酸甜可口,是全家都爱吃的一道菜。今天我把做法分享出来,喜欢的朋友可以试一试。

原料:

排骨、食用油、番茄酱、白糖、淀粉、面粉。

制作过程:

第一步:将排骨放入盆中,倒入少量食盐和水,抓洗2分钟,去除血水,捞出用清水冲洗干净后沥净水分,备用。

第二步:将沥干水分的排骨放入盆中,加入料酒和淀粉,腌制5分钟。再放入少量面粉和水,调成面糊,将排骨沾匀面糊,备用。

第三步:调料,碗内放入番茄酱、白糖,调匀备用。

第四步:锅中放食用油,烧至八分热后放入排骨,中火炸至微黄,捞出。晾2分钟,再次放入油锅,复炸至金黄捞出备用。

第五步:锅中放食用油,烧至八分热放入调好的料汁,待调料起大泡儿,放入炸好的排骨,翻炒均匀出锅装盘即可食用。

店址:运河区凤凰城B区西门底商

麒麟烧鸟居酒屋

雨辰:日式的烧烤料理很有特色,烤串都是小串的,肉质新鲜,口味清淡,很值得尝试一下。

地址:运河区颐和新世界C区175号



福旺东北烧烤涮

明:这家店的烧烤味道鲜香,量特别大。尤其是爆汁油边特别好吃,大块的油边烤的外焦里嫩,吱吱冒油,吃起来特别过瘾。

地址:运河区香堤荣府底商

