

“食刻”有礼

2024年12月30日“食刻有礼”获奖名单

本期奖品：10份饸饹面，由面缘提供。
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)



- | | |
|-------------|-------------|
| 131****7550 | 158****9909 |
| 189****5862 | 156****5188 |
| 181****9728 | 152****8175 |
| 151****1151 | 186****6822 |
| 177****7020 | 158****0116 |

以上10位读者各获由四时甜汤提供的陈皮红豆沙/木薯甜汤(任选一种)1份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。
领取地址：运河区颐和新世界A2号一层135铺

吃客

“面缘”——

汤鲜美 面爽滑 羊油辣子是“灵魂”

本报记者 杜丽 摄影报道



新鲜的“老汤”

“面缘”位于运河区新华西路沧州市第二中学对面，是一家面馆，特色是饸饹面，来源于河南郑县的饸饹面。
店主陈女士与丈夫偶然间吃到河南郑县的饸饹面，被惊艳到了。当时，他们放下手头的事情去河南考察，在郑县，大大小小的饸饹面馆，他们吃了个遍，越吃越上瘾。回到沧州，夫妻俩决定开一家面馆，把河南的特色美食带到沧州来。
拜师学艺，选址装修，经过半年多的准备，面缘开业了。

大骨熬汤，主打一个新鲜

凌晨5点，大部分人还在睡梦中，但面店已经开始了一天的忙碌。经过一夜浸泡，泡出

血水的新鲜羊骨头、牛骨头，按照一定比例放入大锅中熬煮。大火熬煮到沸腾，放入新鲜的羊肉和牛肉小火慢炖两个小时，一锅新鲜美味的原汤就做好了。羊羊肉捞出放凉，放冰箱冷冻，让肉变得紧致。
“汤每天都是新鲜熬煮的，为了让汤的口感更醇厚，前一天的老汤也会加入一点。”陈女士说，店里的汤是新鲜的“老汤”，羊选择本地散养的小山羊，羊肉紧实不膻，汤里只有草果、小茴香等调味料，连盐都不加，目的就是保持肉的原汁原味。
早晨7点，老汤出锅，香气扑鼻，面缘也准时开门营业。

清水和面，现轧现煮

太阳升起，来吃面的客人

渐多。“来碗饸饹面！”随着老顾客的一声吆喝，后厨忙碌了起来。

取出和好的面团，整理光滑，放入轧饸饹面的机器中。随着机器的转动，细长的面条均匀地轧出，下入沸腾的水中。热气腾腾，面条在锅中沉浮，几个起落后捞出，放入牛羊肉、香菜、葱花等，浇上几勺老汤，再淋上一勺秘制的羊油辣子，一碗香喷喷的饸饹面就做好了。

面条晶莹，入口筋道爽滑；牛肉紧实，保有肉的原香；汤汁浓郁，香而不腻。一碗下肚，羊油辣子的微微辣意与肉的香气刺激着味蕾，浑身都舒服起来。

陈女士告诉记者，河南郑县饸饹面历史悠久，用料讲究。最早以荞麦面为原料，辅以羊油熬制的辣椒和百年老汤，再加入八角、肉桂、枸杞等十余种佐料炖煮的牛羊肉，不仅味道鲜美，而且暖胃祛寒。后来，人们用小麦粉替代荞麦面，口感

更佳。她店里的面条就是用高筋小麦粉为原料，清水和面，现轧现煮，保证新鲜。

除了那锅老汤，饸饹面的灵魂自然少不了羊油辣子。

羊油辣子的熬制十分繁琐，是用羊脂中提取的羊油熬制而成的。羊油在高温下搅拌，熬到微微冒烟，倒入芝麻，炸至微微发黄，高温激发出芝麻的香气，趁热倒入辣椒面，再放入料酒，增香去异味。一碗灵魂羊油辣子就熬制好了。淋上一勺，激发出原汤的香气，饸饹面的口感瞬间提升。

除了招牌饸饹面，店里还增加了牛肉汤、羊杂汤、羊肠汤等，都很有特色。

“单人套餐”的秘密

一进店，门口的墙上写着几行大字：如果你遇到了困难，那么就来前台，和服务员说要一份“单人套餐”，我们会自动为您买单。

陈女士说，这是他们一开店就立下的规矩，帮助遇到困难的人，是他们一直以来的初衷。

从开店至今，“单人套餐”只送出去一份，是一位寻找走失妻子的老人。但像帮坐公交的路人换零钱等，只要有人进店寻求帮助，他们都会尽力而为。

陈女士说，当初小店取名“面缘”，就是想用一碗面和顾客结缘，能帮助别人，他们也很快乐。通过这家店，她希望能给大家带来美味的面食，更能温暖那些寒冬中的人们。

店址：运河区白官屯9号(沧州市第二中学斜对面)

教你做

鸡蛋白菜汤

夏天



在寒冷的冬天，为家人做一碗热乎乎的鸡蛋白菜汤，暖心又暖胃。现在我将方法分享给大家，喜欢吃的朋友可以试试。

原料：

白菜、鸡蛋、菠菜、食用油、姜末、蒜末、虾皮、面粉、开水、盐、鸡精、胡椒粉。

制作过程：

- 第一步：把白菜叶清洗干净，撕成小块备用。
- 第二步：碗中打入两个鸡蛋，用筷子打散。起锅烧油，倒入鸡蛋，炸至焦黄后盛出备用。
- 第三步：锅内放少许油，加入姜末、蒜末、虾皮炒出香味，放入少许面粉，小火炒至发黄，倒入适量开水。
- 第四步：把白菜叶和炸好的蛋酥放入锅中，再依次加入盐、鸡精、胡椒粉调味，温火煮五分钟后放入菠菜，搅拌均匀即可盛出食用。



饸饹面



羊肠汤



老诚一锅羊蝎子

冰冰酱：羊排、羊棒骨和羊蝎子的口感都很不错，酱香味十足。蔬菜是自选的，实惠量大，很适合聚会。

地址：运河区天成明月洲东区北门西侧100米



安小胖韩国烤肉店

小豆：肉质新鲜可口，烤熟之后香气十足。蘸上秘制蘸料，配上韩式小菜，香而不腻，特别好吃。

地址：运河区吾悦广场步行街2楼

食尚搜