

报眉广告
152 307 199 96

房屋出租

沧州市区新华东路繁华地段有6000平方米办公楼欲出租，
位置优越，交通便利，环境优雅，适合金融、保险、宾馆、培训等行业使用，整租分租均可。
电话：0317-3155637 13931737799

“食刻”有礼

本期奖品：10份藕夹，由龙兴聚网烧提供。
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)



1月14日“食刻有礼”获奖名单

189****8568	182****7237
151****0071	131****7550
156****8812	186****0754
183****3776	138****7766
181****9728	199****1691

以上10位读者各获由“大嫚花饽饽”提供的棒棒蛇花饽饽1份(1月26日前领取)。接到通知后，凭手机号码到店领取。
领取地址：新华区华北商厦城市广场北门东侧1000米



龙兴聚网烧——

20年不变的好味道

本报记者 杨柳 摄影报道



满满一桌美味

在城市的喧嚣角落里，藏着一家美食宝藏小店——龙兴聚网烧。从2005年开业至今，龙兴聚网烧见证了街头巷尾的变迁，也成为了无数食客心中难以磨灭的味觉记忆。

走进龙兴聚网烧店，店内弥漫着岁月沉淀下来的独特烟火气。烤肉的焦香、秘制酱料的醇香和客人们的欢声笑语交织在一起，温馨舒适。

店开了20年，老板王朝祥和妻子也在店里忙活了20年，他们和许多顾客成为了朋友，见证了许多顾客从单身一人到三口之家的变化，但不变的，是店里20年如一日的好味道。

鲜肉腌制口感佳

每天清晨，王朝祥都会到市场采购牛肉。新鲜的牛后腿

肉肉质紧实，煮熟后口感鲜嫩、劲道，是最适合烤着吃的牛肉部位。

蜜汁牛肉、香辣牛肉、五香牛肉，这是从开店时就有的招牌菜品。20年来，菜单更新了很多次，但这三道招牌牛肉却从未更改。尤其是蜜汁牛肉，因其微甜的口味，特别受女士和小朋友的喜爱。王朝祥说：“很多老顾客都是冲着咱家的招牌牛肉来的，旺季的时候，经常有供不应求的情况。”

招牌牛肉好吃，秘诀是王朝祥自己腌制的腌料。每天采购完，王朝祥把肉进行分切和腌制。肉要切成薄片，这样才能保证腌制入味；20多种调料配成的秘制腌料，从上午开始腌制，到下午营业的时候，牛肉已腌得恰到好处。

腌好的肉，一片片整齐地铺在盘子里，封上保鲜膜，再挨



腌好的牛肉



生菜酱

个码到冰柜里。“做餐饮不仅要味道好吃，更要干净卫生。冰柜里的菜品码得利利索索的，顾客吃得放心，我看着也舒心。”王朝祥一边说话，一边把刚刚腌制好的菜品，按照顺序放进冰柜里。

独家生菜酱是招牌

腌制好的牛肉放上烤架，瞬间发出欢快的“滋滋”声，随着温度升高，香气袭来，十分诱人。待牛肉烤至两面金黄，略带微微的焦香，便是口感最佳的时候。

夹起一片肉，轻轻咬上一口，鲜嫩的肉质在齿间散开，牛肉的嚼劲与鲜嫩完美平衡，每一次咀嚼都是对味觉的一次盛情款待，让人欲罢不能。

在龙兴聚，吃烤肉还有着独特的仪式感。店内准备了新鲜水灵的生菜，烤好的牛肉蘸上秘制生菜酱，再用生菜裹起来，吃上一口，十分过瘾。生菜酱是王朝祥用7种不同的酱料调配而成的，味道咸香微辣，与牛肉搭配在一起，再配上清爽的生菜，增味解腻。

在这个快节奏的时代，龙兴聚网烧二十年如一日，用匠心和热情烹制着美味。这家小店没有华丽的装潢，有的只是20年不变的好味道。王朝祥和爱人每天都会热情地招呼着每一位顾客，他们说，希望可以一直坚持下去，让更多的人尝到这份美味。

店址：新华区清池南大道与佟家花园路交叉口西北侧60米



蒸茴香

美好



今天介绍的这款“蒸茴香”是一道传统民间菜肴，低脂低糖，味道清香，简单又美味。

原料：

茴香、大蒜、玉米面、白面、食盐、食用油、醋、香油、清水。

制作流程：

第一步：茴香摘掉黄叶，清洗干净，控干水分备用。

第二步：将茴香切成成长段，放入盆中，淋上少许食用油，搅拌均匀，再放入少量玉米面、白面、食盐继续搅拌，让每个茴香段都沾上面粉，均匀地铺到蒸屉上。

第三步：锅内加清水烧开，放上蒸屉蒸3分钟即可关火。

第四步：将大蒜切成蒜末或砸成蒜泥，放入碗中，倒入适量醋和香油，夹少许蒸茴香蘸料食用。



曾三仙米线

佳佳：一人一锅的小锅米线，米线爽滑Q弹，汤底浓香醇厚，吃起来特别过瘾。尤其是番茄口味的米线，吃完米线还能喝汤，滋味特别鲜。
地址：运河区吾悦广场4016商铺



二肥涮肉

小丫：店家别出心裁的用东北酸菜做火锅汤底，与羊肉搭配在一起，中和了羊肉的腻，味道爽口鲜香。
地址：运河区顺河东街158号