

“食刻”有礼

本期奖品:10份鲜肉烤肠(6根),由侯记肠尝鲜鲜肉烤肠提供。

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)



3月25日“食刻有礼”获奖名单

150****2208	158****6726
158****5291	132****1599
131****9525	180****1339
156****1161	133****7199
158****1158	151****3637

以上10位读者各获由鑫淼家门口面馆提供的招牌刀削面1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:新华区千童南大道22-14号

吃客

侯记肠尝鲜鲜肉烤肠

天然肠衣

鲜肉现灌

本报记者 杨柳 摄影报道

走进运河区御河新城中街,总会被烤肠的香气所吸引,循着香气望去,便能看到“侯记肠尝鲜”的门口,烤肠机里圆滚滚的烤肠被烤得滋滋作响,浓郁的肉香惹得人直咽口水。

店址:运河区御河新城中街底商



天然肠衣 透气性好

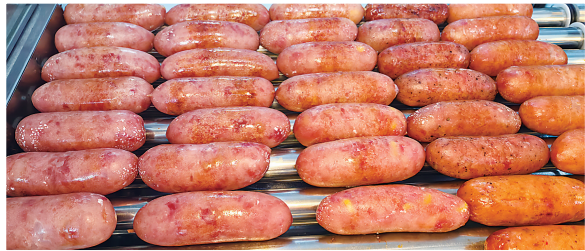
“侯记肠尝鲜”这家小店开的时间不长,但孙琳和“肠”的缘分却由来已久。孙琳的父母从事加工、售卖肠衣的工作已经40多年了。孙琳经常去父母的厂子里,耳濡目染,肠衣的质量好坏,她一眼

就能看出来。

店里所有的烤肠都是选用的猪小肠或羊小肠制成的天然肠衣。天然肠衣弹性好、韧性佳,具有微小的孔隙,透气,有利于水分蒸发和风味物质的形成,使香肠

能够更好地发酵和成熟,从而形成独特的风味。

孙琳说:“自家工厂出品的肠衣质量有保障,这是我做烤肠的底气。”



鲜肉现灌 二肥八瘦

制作鲜肉烤肠,最关键的便是挑选食材。孙琳对食材的要求十分苛刻,每天送到店里的都是整扇的猪后腿,然后再剔去筋膜、血管、淋巴等部位,只留下色泽鲜红、纹理清晰的精肉部分。剔好的后腿肉还要进行肥瘦分离,瘦肉搅打成大块的肉粒,肥肉搅成细腻的肉馅,最后按照二肥八瘦的比例进行混合,烤肠的肉馅才算完成第一步的准备工作。

店里的烤肠有原味、黑椒、芝士

玉米等6个口味。将肉馅分别用不同的腌料进行腌制后,接下来就是灌制烤肠的环节,这可是个技术活。

孙琳手法娴熟,动作麻利地将天然猪肠衣套在灌肠器上,小心翼翼地将搅拌好的肉馅缓缓灌入。随着肉馅的灌入,肠衣像被吹起的气球般逐渐饱满起来。灌制过程中她不时用手轻轻挤压,确保肉馅均匀分布,不留一丝空隙。灌好后,再将肠衣分成大小均匀的小段,打上结,一根根胖乎乎的

肉肠就此成型。

排气、烘干,再放入蒸箱蒸上10分钟。经过这些程序,烤肠不仅更加入味,而且将肥油排出了大部分,口感香而不腻。

终于到了烤制环节,滋滋作响的声音瞬间勾起了食欲。孙琳还会将灌好的烤肠进行真空包装,这样顾客们就可以带回家冷冻保存,想吃的时候只需要用空气炸锅烤上10多分钟,在家就能吃上金黄油亮的纯肉烤肠了。

风干腊肠 口感独特

除了鲜肉烤肠,“侯记肠尝鲜”的腊肠和热狗肠同样让人赞不绝口。腊肠采用四川特有的料包制作,味道正宗。与烤肠的制作方式不同,灌好的腊肠需要先日晒3天到5天,再风干5天到8天,耗时15天左右才能做好。

晒好的腊肠泛着诱人的酱红色,表皮油光闪闪,这层透亮的油脂,在阳光的照射下格外好看。凑近轻嗅,浓郁的香味瞬间在鼻腔里炸开,咸香裹挟着微微的甜意,其中还夹杂着香料独特的辛香。

无论是烤肠、腊肠还是热狗肠,孙琳坚守的原则都是“天然肠衣、鲜肉灌制”。她说,作为孩子的妈妈,她不仅要让自己的孩子吃上安全、美味的烤肠,也要让更多的人尝到这份健康的美味。

教你做



这道菜将韭菜的清香、鸡蛋的嫩滑与小饼的酥脆完美融合,不仅口感层次分明,而且色彩诱人,是一道色香味俱佳的佳肴。

原料:

韭菜、玉米饼、鸡蛋、食用油、香油、食盐。

韭菜鸡蛋炒小饼

王莉丽

制作过程:

第一步:韭菜洗净后切段,备用。玉米饼子切块,备用。

第二步:热锅倒油,油温六成热时放入饼块,中火炸至表面金黄酥脆后捞出沥油。

第三步:另起锅倒入适量油,油热后倒

入蛋液快速翻炒成块状,盛出备用。

第四步:锅中留底油,放入韭菜段大火翻炒至微软,保持翠绿色泽。

第五步:将炸好的小饼块、炒熟的鸡蛋倒入锅中,与韭菜快速翻炒均匀。

第六步:根据口味加入适量盐,翻炒几下。关火前淋入几滴香油,即可出锅装盘。