

“食刻”有礼

本期奖品:10份铜锅涮肉双人套餐,由旺季铜锅涮提供。

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)



4月1日“食刻有礼”获奖名单

189****8368	177****7020
138****7766	152****8175
173****2186	131****9525
139****0178	186****6822
180****0090	183****3776

以上10位读者各获由侯记肠汤鲜鲜肉烤肠提供的鲜肉烤肠(6根)1份。接到通知后,凭手机号码到店里领取。

领取地址:运河区御河新城中街底商

吃客

旺季铜锅涮

铜锅涮肉 鲜肉现创

本报记者 杨柳 摄影报道

铜锅一盖、清水一碗、姜葱二三,是铜锅涮肉的精华所在。这一锅清汤看着清透,却味道十足,每一口都能吃到食材本真的鲜美。

店址:新华区交通大街全阳新天地B座105



教你做



在家做的烧卖皮薄馅大,鲜香软糯,美味又健康。现在我把方法分享出来,感兴趣的朋友可以试试。

原料:

糯米、猪肉末、饺子皮、香菇、胡萝卜、小葱、生抽、老抽、蚝油、盐、鸡精、食用油。

糯米烧卖

夏天

制作过程:

第一步:糯米提前用清水浸泡4小时以上,泡好后沥干水分,放入蒸锅中蒸熟。香菇和胡萝卜洗净切成丁,小葱切成葱花,备用。

第二步:锅中倒油,油热后放入葱花爆香,加入猪肉末炒至变色,再放入香菇丁和

胡萝卜丁翻炒均匀。随后依次加入生抽、老抽、蚝油、盐、鸡精调味,然后倒入蒸熟的糯米,翻炒均匀和成烧卖馅。

第三步:取一张饺子皮,边缘用擀面杖擀出荷叶边,放入适量烧卖馅,轻轻收拢饺子皮,做成烧卖形状。

第四步:将烧卖放入蒸锅中,大火蒸10分钟—15分钟即可出锅享用。

鲜肉现创 主打新鲜

看价格。王海龙说:“吃火锅最看重食材,店里的食材都是我自己把关的,保证顾客吃到的都是新鲜、高品质的肉。”

饭点到了,顾客刚落座,热腾腾的铜锅就端了上来。清水锅底是对羊肉品质的极致自信。姜片、葱段、虾米点缀其间,清汤随着温度升高微微泛起涟漪,未涮食材,已觉暖意融融。

店里自己卷的羊肉卷最是真材实料。速冻后刨出来的肉片薄厚均匀,纹理清晰。夹起一片羊肉放入铜锅中,沸水中沉浮几次,羊肉就可以吃了。涮好的羊肉在麻

酱里打个滚,鲜嫩的羊肉裹满醇厚的麻酱,入口先是麻酱的馥郁,而后羊肉的鲜香在舌尖爆开,再嚼上几口糖蒜解腻增香,味蕾沉浸在这丰富的层次中,欲罢不能。

除了牛肉、羊肉,店里的牛肉丸同样让人惊艳。与潮汕牛肉丸不同,店里的牛肉丸更偏向北方的家常做法,用上脑 and 肋排搅打成肉馅,只用简单的姜末、胡椒粉去腥,再放上几颗鸡蛋,调好的肉馅要人工搅打上十多分钟,才能做出弹而不硬的牛肉丸。煮熟后咬上一口,牛肉丸紧实弹牙,肉香四溢。



特色烧烤 别家吃不到的味道

店里除了铜锅涮肉,还有特色烧烤。羊肉串、牛肉串都是每天鲜肉现穿,不腌制不冷冻,吃的是个鲜滋味。

王海龙爱吃,也爱琢磨。他把新鲜的鲫鱼收拾干净,肚子里塞上葱丝、姜丝和香菜,再淋上秘制料汁,锡纸裹好送入烤箱,10分钟

后,鲜嫩多汁的锡纸烤鱼就好了。锡纸烤鱼一上桌,浓郁的香气扑鼻而来。表面烤至金黄酥脆,而鱼肉却鲜嫩无比,细腻爽滑。

烤乳鸽更是一绝。外皮色泽红亮,犹如被镀上一层金衣,吃起来“嘎吱”作响,内里的鸽肉鲜嫩多汁,丝丝入味。吃的时候最好戴

上手套,可以尽情享受这美味带来的快乐。

不得不提的还有这里的羊骨头。炖煮的咸香入味,轻轻一咬,骨肉分离,羊肉软烂鲜香,骨髓更是精华所在,用吸管吸上一口,浓郁鲜香瞬间在口腔散开,温暖身心。