

### “食刻”有礼

本期奖品：10份烤肉单人餐，由尚喜贺烤肉铺提供。

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8日“食刻有礼”获奖名单

- |             |             |
|-------------|-------------|
| 133****8988 | 151****0071 |
| 189****8568 | 152****8175 |
| 158****5291 | 183****3776 |
| 158****6726 | 187****9575 |
| 131****8008 | 182****7237 |

以上10位读者各获由旺季铜锅涮提供的铜锅涮肉双人套餐1份。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：新华区交通大街金阳新天地B座105



## 尚喜贺烤肉铺——

# 七种水果腌制的牛肉有“魔法”

本报记者 杨柳 摄影报道

每到饭点，运河区黄河西路上的尚喜贺烤肉铺门口，总有食客在排队。在火焰的炙烤下，烤盘里发出滋滋的声响，肥瘦相间的五花肉浸着琥珀色的酱汁，肉香扑鼻而来，勾得人直咽口水。

火焰炙烤着肉香，喧嚣蒸腾着烟火，每一个嘴角沾着酱汁的人，都在此刻成为了时光里最生动的注脚。



## 大块坛子肉 七种水果的“魔法”

店里的装修简单却不失特色，没有纸质菜单，而是将菜品用粉笔写在了墙上的点菜黑板上，为点菜增添了一丝趣味。手写风格的海报上写着店内必吃榜，坛子大块肉、秘制鸡腿肉、黑胡椒牛排……这些经典菜品都榜上有名。

坚持用原切肉，拒绝合成肉、注水肉，这是尚喜贺一直以来坚持的原则。

招牌坛子大块肉，用七种水果腌制48小时，水果天然的甜味和酸性完美地软化了肉质，肉香伴着清新果香。精巧的坛子不仅好看，更保留了牛肉的水分和鲜嫩，放在烤盘上，随着滋滋声响起，肉香就会混合着果香瞬间弥漫开来。嫩滑多汁的牛肉，每一丝纤维都在舌尖上跳舞，那口感，绝了！

尚喜贺烤肉铺的老板王先生说：“我们是一家融合式烤肉店，开店之初去了全国很多地方学习。坛子大块肉就是借鉴了东北烤肉的制作方式，果香的口感特别受年轻人欢迎。”



## 味美价廉 吃的就是性价比

在动辄人均过百的烤肉界，尚喜贺烤肉铺堪称“价格刺客”的反面。招牌的坛子大块肉25元一份，剔骨的整个鸡腿肉只要15元一份，其他肉类也基本在15元到35元之间。王先生说：“我们的菜品虽然价格便宜，但品质却从不含糊。我们就是想做让大家都能痛快吃肉的平价烤肉店。”

在尚喜贺吃烤肉，不用担心因为掌握不好火候而耽误了口感。用餐时，服务员会一直巡台，帮顾客烤肉。

肉在特制的烤盘上滋滋作响，服务员动作麻利地用夹子轻轻翻动，确保牛肉受热均匀。服务员边翻肉边笑着对顾客说：“这牛肉烤到表面微焦，口感是最好的，再等一小会儿，马上就能吃啦。”

除了用生菜卷肉吃，尚喜贺烤肉还有春饼供大家选择。春饼里加上几块外焦里嫩的牛肉，再配上辣椒圈、蒜片，别有一番滋味。

卤肉饭一端上桌，浓郁的香气就扑鼻而来。肥瘦相间的卤肉，炖煮得软糯入味，卤汁浓郁醇厚，浇淋在热气腾腾的米饭上，每一粒米饭都被卤汁包裹，吃上一口，十分满足。顾客小张最喜欢吃的就是尚喜贺的卤肉饭，他说：“没想到一家烤肉店的卤肉饭居然这么地道。”

烤炉边的食客们早已顾不得形象：有人伸长胳膊夹最后一块鸡腿肉，油亮的手套在暖光下泛着光；有人捧着卤肉饭埋头猛扒，米粒粘在嘴角也浑然不觉。或许，在忙碌的生活中，能大口吃肉，真的是一种简单的幸福。

地址：运河区黄河西路车辆厂门口