

“食刻”有礼

本期奖品：10份龙骨烋饼2人餐，由赵锦记小锅烋饼提供。

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）



5月13日“食刻有礼”获奖名单

137****0092	166****9768
153****7160	136****8606
156****2792	133****8986
156****6536	189****9816
155****2075	186****0792

以上10位读者各获丰泽园山海关老酱铺提供的手打酱油1瓶。接到通知后，凭手机号码到店里领取。

领取地址：运河区御河新城东区南门西行100米底商



赵锦记小锅烋饼——

烟火气里浓香四溢

本报记者 杨柳 摄影报道

在东北人的记忆里，铁锅烋饼是刻在基因里的乡愁——豆角炖得软烂，土豆化成绵密的沙，发面饼贴着锅边吸饱汤汁，一掀盖，热气裹着香气直冲鼻腔。如今，这道传统农家菜在赵锦记小锅烋饼的革新下，褪去了“土气”，摇身一变成了年轻人追捧的“网红美食”。这里没有柴火灶与大炕头，却有着更精致的锅物搭配、更丰富的味觉体验，以及那份始终未变的烟火气。

小锅烋饼：酱香浓郁 肉嫩饼香

赵锦记小锅烋饼的老板肖超深谙年轻食客的喜好：既要保留传统烋饼的灵魂，又要赋予其时尚的表现形式。他们将笨重的铁锅缩小为适合2—4人分享的小锅，锅底从单一的豆角排骨拓展到清江鱼锅、香辣牛腩锅、散养鸡烋饼锅等，丰富了炖锅的菜品。配菜上他们也下了功夫，除了传统的土豆、油豆角、玉米等，还加入了口感软糯香甜的贝贝南瓜，滋味更添几分。

更妙的是，这里的烋饼不再局限于玉米饼。发面饼被擀得薄厚适中，贴在锅边随热气蒸腾，底部形成焦脆的“黄金嘎巴”，上层则因吸收蒸汽而蓬松柔软。若想尝鲜，还能在锅里“烋”上几个包子，面皮浸染酱

香，咬开后肉汁四溢，是老人、孩子的最爱。

若你第一次进店，老板肖超一定会推荐你尝尝他家的镇店之宝：“排骨烋饼锅。”

每天早晨送来的精肋排，骨节匀称，肉质层叠分明，十分鲜嫩。生排骨入锅前要经历三道工序：流水冲净血水；清水焯水；高压锅压制10分钟后再泡上1小时。这样才能保证炖出的排骨口感最佳。

每当有客人点单，后厨就会将经过预处理的排骨调上秘制酱汁，直接一锅端到客人的桌上。再由服务员沿着锅边贴上一圈发面饼，便可盖上盖子，静待美味。

等待的过程并不枯燥：玻璃锅盖



全家福烋饼锅



冻梨



卡通面点



肖超正在为顾客烋饼

特色小食：花样多 口味新

小锅烋饼的锅里，除了能烋发面饼和包子，还可以烋卡通面点。这是专为女士和小朋友们设计的菜品，各种卡通造型的面点可爱有趣，馅料有豆沙、蛋黄等口味，既好看又好吃。

店里还有来自东北的冻梨和冻梨汁、干豆角、干茶树菇加到锅里，吸满汤汁后口感劲道，是许多东北老乡到店后必点的菜品。冻梨和冻梨汁则口感凉爽，十分解腻，吃完肉来上一份，简直绝配。

地址：运河区河西北街与新生路交口

教你做



家常葱花肉饼采用半烫面制作，外酥里软，凉了也不硬，有兴趣的朋友可以试着做一做。

食材：

250克面粉，3克盐，200克猪肉，玉米油、椒盐、蚝油、生抽、姜末、白芝麻等。

具体做法：

第一步：面粉加盐拌匀。面粉一分为

家常葱花肉饼

刘金星

二，一半用80克开水烫面搅成絮状，一半用80克凉水和面搅成絮状。混合后揉成光滑面团，再分成4个剂子。把剂子揉圆，盘于喷油，放上面团，面团上再喷油，醒面1小时以上。

第二步：准备肉馅。猪肉用绞肉机打成泥，加蚝油、生抽拌匀，可以适当加一点姜末去腥，最后加小葱拌匀备用。

第三步：准备油酥。30克面粉、30克玉

米油、适量椒盐拌匀。

第四步：面团醒好后擀成圆饼状，均匀涂抹油酥，铺上肉馅，再划一刀，从切口处开始卷起来，最后收口捏紧，醒面10分钟。

第五步：醒好的面撒上白芝麻，擀成圆饼状。锅内刷油，放入面饼煎至两面金黄，出锅即可食用。