



小吃简餐

甜荞记荞麦芝麻饼

热吃酥脆可口 冷吃软糯香甜

走街串巷

寻美味之九十六



←荞麦芝麻饼。

↓制作中的
荞麦芝麻饼。

↑店铺地址
(地图软件截图)

↑周老
板正在制作
荞麦芝麻
饼。

➡小店门面。

★推荐理由 香味浓郁 红糖味足

每次路过这家店都会闻到浓郁的红糖香味,然后就会忍不住买一份荞麦芝麻饼吃。这家的饼红糖味足,看老板煎的时候撒上芝麻,真是香迷糊了!荞麦饼热吃是酥脆的口感,冷一会吃又不一样,软糯香甜。
——家住八里街欧洲小镇的黄女士

★记者探店 美味又实惠的荞麦芝麻饼

近日,记者来到位于八里街川东四路上的甜荞记荞麦芝麻饼店。还没到门口,那阵阵红糖的诱人香气便扑鼻而来,让人忍不住加快脚步。

小店从清晨7点开店,直至晚上8点30才关门。步入店内,老板周女士正在煎饼机前忙碌着。看似复杂繁琐的做饼步骤,周女士得心应手、流畅自如。她轻轻将面糊倒在煎饼铛内均匀抹开,一面煎至金黄诱人,接着撒上白芝麻,再轻巧地用工具将面皮翻转,细心地煎烤另一面,直至饼身呈现出诱人的微微焦糖色,一个完美的荞麦芝麻饼便诞生了。

饼刚出锅,老板会将其对折,并轻轻扇动,确保饼内的水蒸气尽数散去,以保持其外酥内软的绝佳口感。周女士说,这一步骤

必不可少,是荞麦饼外脆内软、口感层次丰富的关键所在。

切成均匀大小的荞麦芝麻饼,每一块的厚度都恰到好处。虽然荞麦饼的外表朴实无华,甚至有些像是未经雕琢的“泥巴块”,但一旦品尝,那香甜的味道便让人难以忘怀。

趁着饼还热乎,记者迫不及待地拿起签子叉起一大块送入口中,咬上一口,那浓郁的荞麦香便弥漫在口腔,既有芝麻的香气四溢,又有红糖和荞麦的独特风味交织,甜而不腻,越嚼越有味道,令人回味无穷。而这样美味的荞麦芝麻饼,价格却十分亲民,一斤仅需12元,早餐买上3元的分量加上一杯豆浆即可饱腹。

★小店故事 用心做好每一张饼

周女士是一位宝妈,因为孩子在附近上学,她便决定租下一间门面,将自己的热爱和手艺转化为生计,同时也为孩子提供了一个可以依靠的港湾。她的店面虽然不大,却散发着一种家的温馨和亲切。

说起与荞麦饼的缘分,周女士说:“从小我就对糯叽叽的食品情有独钟,那种口感上的满足和味蕾上的享受,让我非常喜欢。于是,我就去重庆学习了这门手艺。”

开店后,周女士对饼的口味进行了大胆的改良和创新。她降低了糖量,让荞麦饼更加健康、低糖,更适合附近的宝妈们品尝。同时,她还不断尝试新的口味和配方,希望能够研制出更多独特、美味的荞麦饼,满足不同顾客的口味需求。

谈及荞麦饼粉浆的制作过程,周

女士兴致勃勃。她介绍,自己家的荞麦饼制作粉浆的主要原材料只有荞麦、老红糖和面粉。在冬天,她需要将这些原材料混合在一起,经过长达十几个小时的发酵,这样一番精心制作,荞麦饼的粉浆才算真正完成。

每天清晨,周女士都会早早地起床,开始一天的忙碌。每天大约能卖出4-5桶粉浆,消耗的面粉量达到20余斤。尽管工作繁忙,但周女士总是保持着乐观的心态,用她的热情和微笑感染着每一位顾客。

在做饼的态度上,周女士始终坚持现场制作,卖完一张做一张,确保每一张荞麦饼都是新鲜出炉。同时,她用心挑选好的原料,用心钻研手艺,只为呈现出最完美的味道,赢得了众多周边居民的喜爱和信赖。

记者刘琪 文/摄