



美食搜搜团

群号: 19078942



# 美食搜搜团成立啦

□ 见习记者 李岚/文



美食群友欢聚一堂。网友“小和尚”摄

2009年12月30日晚,金地楼酒店内烛光摇曳,映着60多张笑脸,温馨又热闹。不过,这可不是一般的“烛光晚宴”,“美食搜搜团”

就在这烛光中诞生啦!

自从12月22日美食群的群号在《洛阳晚报》“乐活·寻味”版上公布后,不到两天时间,可容纳100人的群满了,我们抓紧时间升级QQ群,这才容纳下更多的“吃嘴精”。

众群友在群里谈天说地,交流美食经验,好不热闹。有人提议,咱“美食搜搜团”不能光“网上谈兵”啊,借着“美食搜搜团”成立,怎能不聚聚呢?

这一号召真可谓一呼百应,12月30日晚上,咱“乐活·寻味”版的编辑、记者和美食群群友60余人相约来到了金地楼酒店,“美食搜搜团”正式成立啦!

虽然临时出了一点小事,原定10人一桌的觥筹交错的聚餐,硬是被临时停电给搅黄了。不过,“美食搜搜团”的群友们烘托气氛的水平可不是盖的,瞧,大家点起蜡烛,硬把原本浪漫、静谧的烛光晚餐升级成了一场羡煞旁人的“盛宴”。

称其为盛宴,原因有二:其一,场面大。烛火辉映下,“洛阳晚

报寻味版与洛阳网美食版互动活动”的巨型横幅,让人不注意都难;人得店内,嗨,整个大厅全是咱“美食搜搜团”的人!其二,范围广。上到花甲老汉,下到二八少女,甚至连从加拿大回洛度假的留学生都来凑热闹了,生怕搜到美食没有自己的份儿。

细心的读者一定还记得本版上次报道过的“百人饺子宴”吧,没错,那次活动的组织者之一——洛阳网“骑结号”版主“骑点”也来了,于是,席间常常听到此类对话:“我见过你,‘饺子王’嘛!”“骑点”则一脸笑意地回应:“是啊是啊,有空咱再去包饺子!”

由于停电无法蒸米饭,金地楼酒店当日特别为“吃嘴精”们准备了筋道的小烧饼。小记将“东北酸菜”夹入饼中,轻咬一口,不禁莞尔:偶做出了地道的“酸菜饼”!

屋外寒意浓浓,屋内暖意融融。酒足饭饱,众群友意犹未尽:下次活动啥时候?“美食搜搜团”管理员“胡一刀”嘿嘿一笑:留心群里的公告吧!

美食密探

## 美食密探开始行动

### 首期任务 → 寒气逼人,吃什么最暖和?

十冬腊月,天寒地冻,咱呼朋唤友,觅得美食,大快朵颐,把酒高歌,真乃人生一大乐事。

这里,小编向广大“美食密探”发出征集令,快把你知道的适合冬天吃的美食推荐给大家,咱们一起来分享美食、分享快乐!

爆料方式:发“举报美味的理由+详细地址+价格”至Email:lywbyl@163.com,当然少不了你的食后感,用你的文字带领热爱美食之人感受味蕾的轻舞飞扬。(最好能附上美味图片)

你的爆料一经采用,即可获得与小编一同品尝你爆料的美食的机会哦!

美食快讯

## 吃掉黑眼圈的最佳食物

通宵达旦看碟、彻夜不眠加班……第二天一早,两只“熊猫眼”可真苦恼。就算抹上厚厚的粉底,还是欲盖弥彰,令人苦恼万分。想要和黑眼圈说拜拜?开始吃它们吧!

这里推荐五种食物,让你和黑眼圈轻松说拜拜。

### 鸡蛋

由于鸡蛋中富含优质蛋白质,而蛋白质又能促进细胞再生,因此,经常食用鸡蛋,增加蛋白质的摄入,对于避免黑眼圈的形成是有一定功效的。

### 芝麻

芝麻富含对眼球和眼肌具有滋养作用的维生素E,从而能避免黑眼圈的形成,既能使秀发乌黑亮丽,又能消除黑眼圈,一举两得。除了芝麻,富含维生素E的其他食物还有花生、核桃、葵花籽等。

### 胡萝卜

胡萝卜是增加维生素A摄入量的不二选择,它能维持上皮组织的正常机能,改善黑眼圈。其他富含维生素A的食物还有动物肝脏、奶油、禽蛋、苜蓿、杏等。

### 海带

海带富含铁质,所以经常食用海带也能缓解黑眼圈的困扰。其他含铁质丰富的食物有动物肝脏、瘦肉等。

### 绿茶

经常使用电脑者可饮用绿茶来补充特异性植物营养素,消除因电脑辐射引起的黑眼圈。

将饮用后的绿茶包放在冰箱里冰镇一会儿,拿出来敷在眼睛上20分钟,黑眼圈现象也可得到一定程度的缓解。

快乐厨房

## 80后没有吃过的菜——

### 土豆熬白菜

□ 胖星儿



昨天突然一激动,做了一个倍儿怀旧的菜,然后把菜的照片放在博客上感慨:我怀疑90后都没吃过这菜,80后也吃的少吧?结果啊——还真是,把不少年轻人都看傻了:这是啥菜?某年轻人索性感叹:亏了,亏了,真应该老一点!

嘿嘿,这倍儿怀旧的菜就是土豆熬白菜,或者叫白菜熬土豆,在俺们北方,想当年可是冬天的

看家菜。一到冬天,大家平日里吃的最多的就是熬白菜,而这土豆熬白菜当数经典了。

这菜据说当年会让大人孩子提起就烦,不过现在,偶尔地熬上这一大锅土豆熬白菜,暖乎乎的,还真叫人喜欢呢!

哦,对了,一定要选又面又沙的土豆做这道菜才好吃。最好吃的办法:用肉汤来炖,而且把土豆炖得极为绵软,用勺子一按

就成土豆泥,抹在烤馒头片上,真的很赞的味道。

原料:土豆,白菜,猪肉(五花肉、臀尖均可)

配料:老抽酱油,生抽酱油,盐,糖,桂皮,八角,葱,蒜

步骤:  
1. 五花肉或者臀尖切成小块,土豆切大块,葱斜着切厚片,蒜切片。

2. 锅中倒适量油,放入葱、

蒜炒香,倒入肉翻炒变色。

3. 将土豆倒入锅中翻炒,加老抽酱油翻炒变色,再倒入一些料酒。

4. 加水没过土豆,放入半只八角、一小段桂皮,根据口味加少许盐和糖以及生抽酱油,中火炖30分钟~40分钟至土豆又沙又软。

5. 放入白菜叶,大火收汁,待白菜叶煮软后即可。

