



寻味洛阳大排档 第4站

□记者 杨柳 文/图

入夏以来,天气渐热,大排档越来越受到青睐。吃大排档没有时间的讲究,也没有情调的讲究,好吃才是最重要的。太阳的余热还没散尽,好吃的洛阳人就呼朋唤友来到心仪的大排档,边吃边聊,好不惬意。近两年,从谷水到塔西,从邙山到新区,大排档的生意个个红火。



炒河蚌



爆河虾



酱香小黄鱼



小龙虾

悠悠夏日长 排档河鲜香



烤豆腐



福寿螺



烤鸡翅

鱼也肥,虾也美,进入夏季,肉质细嫩的河鲜纷纷包抄而来。夏季是最适宜食河鲜的季节,洛阳的不少大排档纷纷推出了各自的看家河鲜大餐,引得各路吃家们趋之若鹜。上周末,小记找到了一个吃河鲜的好地方。

洞西的美食价廉物美,果真名不虚传。上周六,小记和朋友一起,来到位于洞西区汉中路上的第一家大排档,这里主营河鲜和小龙虾,此外还有烧烤。

晚上7点多,大排档门前摆放的十几张桌子都快坐满了,看来生意很火爆啊!我们赶紧拣了一张桌子坐下。

我们研究了一下菜单,菜价还挺便宜,河鲜类每份大多十几元,一大盘小龙虾也才20多元。不一会儿工夫,菜上齐了,夹一筷子河虾,再配上一杯啤酒,享受着夏夜习习凉风,偷得浮生半日闲,真是惬意啊!

鲜香酥脆爆河虾

这道菜刚一端上来,红润诱人,勾人食欲,大家忍不住赶快下筷。我竟觉得从来没有吃过这么鲜美的河虾,外脆里嫩,香酥可口,虾不大,却非常入味。一会儿工夫,一大盘炒河虾就被我们消灭干净了。

普通小河虾竟能做得如此美味,其中有什么秘诀呢?小记特地向大厨请教了这道爆炒河虾的做法:

首先将河虾洗净后沥干水分,锅里放入食用油,将油烧至八成热时,下入河虾稍微炸一下。待虾壳呈红色,虾身自然弯曲时,即出锅控油。锅内再留少许油,放入葱、姜、蒜和干红辣椒爆香后,将炸好的河虾倒入,再加入料酒、糖、盐、生抽,翻炒片刻即可出锅。

酱香浓郁小黄鱼

除了爆炒河虾之外,我们还点了一道小黄鱼。菜端上来,老板想得还挺周到,小黄鱼用一根根竹签穿好,整齐地码在盘子里,吃起来非常方便。

大家人手一串,埋头苦吃,连话都顾不上说了,全被这美味的小黄鱼给吸引了。鱼肉的口感嫩嫩的,入口即化,且非常入味,再加上店主秘制的酱料,微甜微辣的感觉在口中蔓延,实在是令人无法抗拒的诱惑。

美味的小黄鱼是怎么做的呢?大厨也给我们稍稍透露了一些。把小黄鱼收拾干净后,挂在通风处让它自然风干。待小黄鱼风干后,放入锅内过一下油,然后在锅中留少许油,将炸好的鱼倒回锅里,放入姜,均匀地淋上酱油、料酒,开中火烧,约1分钟后放开水和糖,再烧约3分钟。接着改小火,将葱段浸入汤汁里炖半分钟,使其香味溢出,然后就可以放味精,大火收汁,装盘上桌了。

烧烤味道也不错

河鲜的种类还不少,我们尝了肥美多汁的福寿螺,品了鲜嫩可口的河蚌,还意犹未尽,又点了几样烧烤。虽说烧烤不是这家大排档的主打菜,味道却也可圈可点,不输给专业烧烤店。

这家大排档的烤鸡翅与烤羊肉串很值得推荐,鸡翅的表皮烤得脆脆的,回味中有一丝甘香;羊肉串要比一般市面上卖的个头要大不少,肉串焦黄油亮,香气扑鼻。此外,还有美味的烤豆腐和烤土豆也值得一试。

这家大排档的主打菜还有小龙虾,红彤彤、油亮亮的小龙虾又麻又辣,引得大家食指大动,满手流着红油也顾不得擦一下。据老板说,他们家的小龙虾在上桌前要经过3道严格的挑选程序,死虾或是小一些的虾都被清理出去了,所以顾客吃到的每一只都是新鲜饱满的。

小记点评:这家大排档的河鲜确实美味,环境一般,交通便利,最重要的是价格实惠。饭后结账,5人共消费150元,人均30元。汉中路这一带还有不少美食,闲暇时不妨呼朋唤友前去寻味一番。

你爱吃大排档吗?有没有难忘的美食推荐给大家?请拨打举报电话:65233688(请下午拨打)

快乐厨房

营养早餐——吐司色拉碗



早餐是三餐中非常重要的一餐。自己动手做早餐不需要花费很长时间,就像今天这款吐司色拉碗,早起10分钟就能轻松搞定,而且营养全面。

材料:吐司一片、各种水果、色拉酱。

做法:1.取一片吐司,把四边的硬皮切去。再取一个小碗把吐司轻轻按下去贴着碗边,让吐司呈碗形。把放了吐司的碗放入烤箱,如果没有烤箱,用微波炉的烧烤档也可以。

2.烤吐司的空当,可以在锅里煮个鸡蛋,把各种水果洗净去皮切丁备用。烤箱里的吐司烤到边皮有些焦黄就可以取出了,稍稍放凉,把吐司从小碗中取出,吐司这时候已经定型成小碗形状。把水果丁装入吐司碗中,挤上色拉酱,煮好的鸡蛋剥壳,倒一杯牛奶,搭配做好的吐司色拉碗,一套营养早餐就成就了。

粒粒金黄——虾仁蛋炒饭



今天这款蛋炒饭和传统做法有所不同,是先把米饭放到蛋液里拌匀后,再入锅炒,这样就能让每粒米饭上都均匀地包裹着蛋液,真正的粒粒金黄。

材料:鸡蛋、食用油、隔夜米饭、虾、西芹、葱花。

做法:1.虾去头剥壳,背上剪开抽出肠泥。西芹洗净切成小粒。

2.鸡蛋充分打散后加一点盐搅匀,在蛋液中加入一点食用油搅匀。把米饭倒入蛋液中,用筷子把米饭搅拌均匀,让每粒米都均匀裹上蛋液。

3.锅烧热,放油(比平时炒菜稍微多点),油温上来后把虾仁倒入锅中翻炒至表面变色,捞出备用。

4.把裹上蛋液的米饭放入锅中,不停翻炒至米饭粒干爽,粒粒分明,再把西芹粒倒入翻炒片刻。

5.倒入事先炒好的虾仁,放少量盐和鸡精调味,翻匀后撒点葱花即可出锅。

(月亮晶晶)

舌存天下



户部巷位于武汉市武昌自由路,是一条有几百年的历史古巷,享有“汉味早点第一巷”的美誉。

寻味户部巷

□李笙清

户部巷处于热闹的街市地段,靠近长江轮渡码头,每天清晨在这里中转的人很多,多年来,这里聚集了很多小吃摊点,形成了富有湖北地域特色的小吃文化。有些小吃历史悠久,都是以姓氏来冠名,如石婆婆热干面、徐嫂子鲜鱼糊汤粉、高胖子粥店、谢氏面窝、高氏稀饭和煎饼、万氏米酒、王氏馄饨、何记豆皮、麻婆灌汤蒸饺等。其中,谢氏面窝早在民国时期就负有盛名,以米粉和黄豆为原料,磨成浆,掺入少许芝

麻、香葱,使用专门的模具,中间空心,经油炸后两面金黄,外酥内软,深受武汉人喜爱。还有传统的武汉热干面,绵软爽口的面条透出一股韧劲,不粘牙,也不夹生。面中的芝麻酱香气扑鼻,真是好吃极了。

在这里,还有油条、糍粑、水饺、米粉、炸酱面、煎饺、小笼包、发糕、春卷、蛋花米酒、炒花饭、鸭脖等各种小吃,真是数不胜数,让你垂涎欲滴,不但色香味好,而且名字也起得十分形象贴切。如糯米

鸡,是一种油炸食品,呈团状,表皮金黄,辅料包括香菇、青豆、肉丁、豆腐丁,吃起来香软可口。还有欢喜坨,是一种硕大的空心麻球,内层软香的糯米包裹着甜甜的豆沙馅,外面撒一层芝麻,酥脆却不油腻,吃起来真有“欢喜”之感。

如今的户部巷,已是集小吃、休闲、购物、娱乐于一体的汉味特色风情街区,每逢双休日,来这里品尝美味小吃的人更是摩肩接踵,热热闹闹,使这条古老的小巷散发出浓浓的现代生活气息。