

美食发现

夏日寻美食

第1站



网友出行

一口海鲜粥

满嘴暗香绕

□记者 杨柳 文/图

盛夏还没到,炎热的天气就已经让我们有点儿受不了了,没食欲、没胃口,总想找点儿清淡爽口的东西吃。

那日,小记从涧西区嵩山路经过,发现路边有家新开的饭店,主打潮州菜。据我所知,潮州菜味道清淡,讲究原汁原味,夏天吃潮州菜,应该是个不错的选择。

那天,小记呼朋唤友,一行8人来到这家潮州菜馆。



鲜甜爽口——海鲜粥

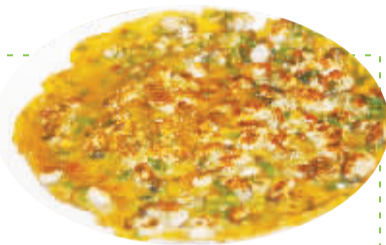
一走进店门,一股浓郁的粥香扑面而来,砂锅粥可算得上潮汕地区最有特色的美食了。我们点了份海鲜粥,20分钟后,热腾腾的海鲜粥便熬好了,连同砂锅一起被端了上来。一眼看过去,粥中除了有些海鲜,看不出有什么特别之处,但尝上一口,感觉鲜美无比,再细嚼几下,满嘴暗香萦绕,海鲜的味道完全被熬进去了。粥很稠,又软又糯,口感格外爽滑。

砂锅粥讲究现熬现卖,这样才能保证粥的鲜美。在饭店一楼大厅的一角,一名广东师傅正在熬粥,顾客可以清楚地看到全过程。

他先在砂锅内放水,水开后放入泡好的大米,大火煮10分钟左右,然后加入干贝粒和潮州咸菜粒,继续煮10分钟,其间要用勺子不停搅拌。最后放入虾和蟹钳,煮熟后放入调料即可上桌。

砂锅粥的做法看上去很简单,但火候很难掌握,潮汕饭店里最难得的也就是煲粥师傅的手艺。

风味小吃——蚝仔烙



去过厦门鼓浪屿的人,一定会对那里的知名小吃——海蛎煎念念不忘,它是一种用海蛎、鸡蛋、面粉做成的像煎饼一样的美食,吃起来香鲜滑爽,美味可口。

从鼓浪屿回来,我一直对这道小吃念念不忘,不过那天,在这家潮州菜馆,我又重拾了对这道美味小吃的回忆。

海蛎又名珍珠蚝,这种煎饼状的

小吃在闽南一带称为海蛎煎,在广东就叫蚝仔烙。那天在饭桌上,我又看到了熟悉的美味,尝上一口,外焦里嫩,蚝仔的鲜和鸡蛋的香缠绕在一起,久违的美味在舌尖舞动,好吃得让人欲罢不能。

透心凉——冰镇苦瓜

相信不是每个人都能欣赏苦瓜的苦涩,而小记在这家饭店尝到的苦瓜与我们平日吃到的苦瓜有很大区别。

天气渐热,人们都喜欢吃一些凉东西,从冰镇果蔬到冰镇饮料,生活中处处“无冰不欢”。



经过冰镇后的苦瓜晶莹剔透,铺在洁白的冰上透出淡绿的光泽,煞是迷人。夹一片放入嘴中,一股凉气渗入喉咙,轻轻一嚼,“咯咯”脆响。苦瓜入口时有些微微的苦味,但一会儿就变成微甜,再蘸些青芥末相就,那一瞬间的冰火两重天,让你想要忘记都困难。没想到,普普通通的苦瓜,用上了做生鱼片的方法,居然瞬间变得华丽高贵,让人耳目一新,暗自称奇。

酒足饭饱之后,店家还端上了自制的龟苓膏,清凉的小甜品为这一顿大餐画上了一个完美的句号。



《超能游戏者》

集游戏电影和科幻电影于一身的科幻动作大片《超能游戏者》将于6月10日登陆洛阳奥斯卡新都汇影城。

这部影片将游戏世界与现实世界合二为一,让一群电子竞技精英获得了游戏中的超能力。他们不仅枪法精准、力量惊人,而且飙车、开船样样拿手。但是,现实世界比游戏世界要残酷得多,在一次任务中,由于队友间的分歧,他们深陷重围,甚至有队员因此送命。这也让他们明白,他们已经不是在游戏世界中了,倒下的战友不可能重新站起来。

在经历了生离死别后,少年们运用超能力向暗中操纵他们的幕后黑组织发起了挑战,早已貌合神离的昔日好友却悄悄将枪口指向了自己的同胞……

奥斯卡本周电影排行榜

- 1.《功夫熊猫2》
- 2.《加勒比海盗:惊涛怪浪》
- 3.《速度与激情5》

奥斯卡影城
 地址: 洛阳新都汇购物广场4层
 团购热线: 15136370108
 影讯热线: 0379-63106788

副刊

投稿: lywbyl@163.com
 电话: 65233688

看本地信息 只上洛阳网



- 权威身份: 中共洛阳市委宣传部主管、洛阳日报报业集团主办,党报优势,新闻权威。
- 超群实力: 十三年成功运营, alexa统计全球排名1.7万,日均IP量8万,日均PV量120余万,全市第一,全省前三。“洛阳社区”人气火爆,注册会员超26万人。
- 核心优势: 共享洛阳日报报业集团全媒体采访中心新闻,最新鲜,最生动,最详尽,离您最近。
- 荣耀见证: 河南省十佳网站、全国地方门户创新品牌奖、网盟理事单位。

广告咨询电话: 65233618

地址: 洛阳新区开元大道洛阳日报报业集团22楼