

走街串巷 尝遍洛阳特色小吃

牡丹

飘香迎客来



洛阳是一个古城，但是传统的特色小吃也是远近闻名，也许你来洛阳之前，听到最多的应该是洛阳水席，说起洛阳水席当然应属洛阳的真不同，但由于每年四月的牡丹文化节期间，由于外来客流量的增加，让许多游客不能品尝到洛阳水席，今天，你大可放心，就跟随笔者一起来逛逛洛阳城，品尝一下洛阳的特色，同时也领略一下洛阳的夜生活。

走街串巷 寻觅洛阳名吃

来洛旅游，听到最多的是洛阳

水席，但是由于诸多原因，有许多游客不能品尝到水席。“水席”是洛阳特有的地方风味菜肴，它风味独特，选料十分讲究，烹制认真精细，味道鲜美多样，口感舒适爽利，和龙门石窟、洛阳牡丹并称“洛阳三绝”。

洛阳水席全席二十四道菜，即八个冷盘、四个大件、四个压桌菜。其上菜顺序是：席面上先摆四荤四素八凉菜，接着上四个大菜，每上一个大菜，带两个中菜，名曰“带子上朝”。第四个大菜上甜菜、甜汤，后上主食，接着四个压桌菜，最后送上一道“送客汤”。二十四道连菜带汤，章法有序，毫不紊乱。

在洛阳除了真不同，建坤水席官、管记水席和耀耀水席都在老百姓心中拥有一定的知名度，并且味道不比一些大的水席店差，在这里品尝水席，你还能感受到地道洛阳人的吃法。当然除了水席，洛阳还有许多特色，比如，洛阳糊涂面、浆面条、新安县的烫面角、胡辣汤、不翻汤等这些都是你来洛阳旅游不得不品尝的地方特色小吃。以洛阳胡辣

汤为例，他是洛阳人早晨起来后除了牛肉汤外另外一到早点。

胡辣汤是洛阳别具风味的小吃，已有百年历史。精烹细作，味道鲜美、经济实惠、方便群众、闻名城乡。始于老城，现遍及大街小巷。

主料：精粉面、粉条、肥猪肉。

配料：花生仁、芋头、山药、金针、木耳、葱花、蒜片、面筋泡。

调料：糖色、花椒、茴香、干姜、桂子、胡椒、精盐、酱油、食盐。

特点：味道纯正、酸辣利口、油而不腻，别具特色。

放松心情 体验洛阳夜生活

也许你今天特别疲惫；也许你今天还在为白天欣赏的牡丹的貌美和洛阳特色小吃而正在回味；也许你刚刚品尝过洛阳的大餐，正在考虑还有哪些方式可以放松自己，让自己真正感受洛阳这个古都城市的魅力。那么，你大可走出酒店，在洛阳的大街小巷欣赏一下洛阳夜景，而位于老城青年宫的洛阳凯

元大酒店天上人间夜总会就是可以让你彻底放松的一个好地方，在这里，你可以将自己以前不愉快彻底发泄，在这里，你可以感受到洛阳夜生活的独特。当然如果你感觉这些不合适，你还可以到位于九都路的新帝都洗浴中心广场，洗洗澡，捏捏脚，让自己舒服一下。

回归自然 感受生态餐饮

也许你来自大都市，来洛阳除了欣赏牡丹，还想寻觅一处能够让自己回归大自然的地方，那么，你可以走进位于龙门西山的凤翔温泉山庄，这里集吃、住、玩于一体，尤其是在这里你可以边泡温泉边呼吸大自然的新鲜空气，完了你还可以足不出户品尝到当地的一些特色美食。

或是寻觅特色名吃，或是体验洛阳夜生活，或是想回归自然，不管你属于哪一种，只要你来到洛阳，相信你一定可以找到属于自己的地方。

(飞飞)



牡丹文化节期间品美味 就到福熙鼎野生大鱼坊

相约牡丹花城，品健康美食，请到福熙鼎野生大鱼坊来。来自东北乌苏里江的野生大鱼，品种多，个头大，生长期长，纯绿色，无污染，肉质鲜美，营养丰富。野生大鱼含有丰富的DHA(俗称脑黄金)及多种维生素、矿物质和微量元素，对生长发育、美容都起到了不可估量的作用。俗话说：“宁吃野生一两，不吃养殖一斤。”吃野生大鱼符合当代人们崇尚健康和营养的饮食理念。

闲暇时，约上三五好友，到福熙鼎野生大鱼坊，这里鳊鱼、青根鱼、大白鱼、花马哈鱼、怀头鱼等东北名鱼应有尽有。挑上两种鱼下入大铁锅中，配以店方祖传营养秘制汤料，精心炖制后即可食用。一揭开锅盖即满室飘香，挟块鱼肉入口，食之口感醇美浓香，令人不忍停箸。吃完鱼后再把白菜、豆腐等蔬菜放入浓浓的鱼汤中涮食，味道非常鲜美；最后再尝尝黄灿灿、香酥可口的玉米饼，非

常惬意。

牡丹文化节期间，每桌赠送4道下锅菜，您还等什么？快来体验野生大鱼的美味吧。另外，五一将至，工作繁忙的朋友也可轻松一下，带上亲朋品尝野生大鱼，让老人感受一次子女的孝心，共同享受家的温馨。

地址：纱厂北路与纱厂西路交叉口(银河宾馆对面)
电话：63636629 或 114 转

牡丹文化节服务手册
第30届中国洛阳



清真

传奇牛大骨

(九都路店)

活动时间：2012年4月10日 - 4月15日

活动一：所有菜金 **八八折** 优惠

活动二：金星啤酒无限量 **免费** 畅饮



青椒炒散带



扣肉

地址：九都路牡丹桥东300米路南 订餐电话：63117788

美味牛大骨



主料：牛脊椎骨 2500克

配料：姜块 100克，葱 60克，辣椒 10克，花椒 5克，盐 50克，白糖 10克，料酒 20克，煮肉料包一个。

1.先将牛脊椎骨用冷水浸泡，待泡出血水后捞出滤净水份。

2.锅中加入水后烧沸，将滤净的牛脊椎骨放入锅中，待锅中的水沸腾后捞出牛脊椎骨。

3.重新在锅中加入水，然后放入配料，加入牛脊椎骨，大火煮沸后半小时，在加入白糖，料酒转小火，90分钟后熄火，在锅中焖120分钟后出锅。

适合人群：

牛脊椎骨含有丰富的卵磷脂、类粘蛋白和骨胶原。老年人常吃能预防骨质疏松。孩子们常吃利于补充钙质，中年人，微循环发生障碍，骨头的胶原蛋白等可改善微循环，起到抗衰老作用，牛脊椎骨性温平合，适合各类人群，是四季人群进补的上等佳品。