

洛阳日报报业集团
洛阳晚报
WWW.LYD.COM.CN

洛阳晚报V
有好吃的请@洛阳晚报!

吃货别闲着 快来晒美食

杨柳/整理

吃货驾到喽!



在每一个吃货的人生中,都有一段令人难忘的美食情缘。在你的记忆中,也许是某个街边小摊香喷喷的烙饼,也许是某个私房菜馆不轻易示人的拿手私房菜……总之,总有一道美食让你念念不忘。正所谓“独乐乐不如众乐乐,独吃吃不如众吃吃”。如果你发现哪里有好吃的东东,可以以“文字+图片”的形式发给我们。美食分享,功德无量!本期咱们唠一唠冬日里让大家吃得暖融融的美味。



鸡杂火锅



洛阳晚报V
<http://weibo.com/lywanbao>

#吃货驾到# 吃货们快快high起来,一起捧晚报“乐活·寻味”的场。我先抛块砖头:重庆干锅鸡杂火锅,麻辣味儿的,鸡肝、鸡胗、鸡心非常好吃,随锅还送海带、冬瓜等5盘涮锅素菜,够两三个人吃,才49元!饭馆在老城区居业家园小吃一条街上,开店的小夫妻很体面,店面收拾得干净又温馨。想吃的快去! via@三块儿煤



花江狗肉



洛阳晚报V
<http://weibo.com/lywanbao>

#吃货驾到# 珠江路与周山路交叉口有家花江狗肉店,那里的狗肉火锅不错。火锅底汤是用狗肉、狗骨炖出来的,原汁原味,味美清香。狗肉滑而不腻,鲜嫩无比,还带有一点点嚼劲,蘸上秘制的蘸料,鲜、香、麻、辣在口中乱窜,让人浑身都暖和起来。这家火锅店味道独特,交通便利,我们4人共消费150元。 via@于海阳的妈妈

吃货来报到 免费尝美食

- 1.必须是吃货一名。
 - 2.将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送给我们,文体不限,记得一定要写上店址和人均消费金额,我们将择优发表在《洛阳晚报》官方微博上,刊登在《洛阳晚报》每周五的“寻味”版上。
 - 3.所发微博凡被选用者均可获得礼品一份,凭手机短信领取。礼品是由河洛寻味饭店提供的免费菜一份,本期的免费菜是老灶鱼。
- 参与方式:
- 1.发送电子邮件到 chihuojiaodao@163.com。
 - 2.登录新浪微博@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#。

吃货驾到 河洛寻味 馍菜汤 特约
地址:九都路与珠江路交叉口南20米
电话:64368391

酸辣粉



洛阳晚报V
<http://weibo.com/lywanbao>

#吃货驾到# 我虽是北方人,却对四川小吃酸辣粉情有独钟,心情不好,吃完一碗麻辣酸鲜的热粉就爽了,可能酸辣粉有开胃解郁之功效吧!近日在涧西区牡丹路觅得一家小店,打的是正宗重庆酸辣粉的招牌,吃起来还真是那个味儿,汤酸辣而不油腻,粉爽滑又有嚼头,配着青菜、花生和据说是独家秘制的腌菜,看着就解馋! via@雨一路

胡辣汤



洛阳晚报V
<http://weibo.com/lywanbao>

#吃货驾到# 都说方中山胡辣汤挺有名,那天我去品尝了一下,就在丽新路与丽春路交叉口。一碗优质胡辣汤,10元,碗里有木耳、香菇、黄花菜、肉片,用料很足,香气扑鼻。喝上一口,真是辣得过瘾,一股暖流传遍全身,不待喝完,额头上竟然冒出细细密密的汗珠,那叫一个舒坦,不过我还是觉得有点儿咸了。 via@好大羊

副刊
投稿: lywyj@163.com
电话: 65233688

绿豆糕是个好东西,又香又甜又去火。咱们北方的冬天,总是很干燥,每天都会觉得鼻子里干干的,早晨起床时,嗓子有时也会很痛。夏天,我们有爽口的绿豆汤喝,冬天要怎么办呢?不用烦恼,其实很简单,冬天我们可以做茶香绿豆糕吃,好吃解馋饱腹,顺便还能去去火。

原料:绿豆面250克、绿茶水80克、香油5克、细砂糖65克。

做法:

- 1.将绿豆面放在笼屉里,用中火蒸30分钟。蒸好的绿豆面会结块,要用筛子筛一遍,再倒入细砂糖,混合均匀。
- 2.泡一壶绿茶,把香油倒进茶汤。如果你不喜



茶香绿豆糕

记者 杨柳

欢香油,可以少放或者不放。

3.把茶汤倒入绿豆面中,搅拌均匀。拌好的绿豆面呈湿润的颗粒状,不要揉成面团,也不要搅成面糊。因为只有颗粒状的绿豆面才能在模具的压力下成型且方便脱模。

4.拿出做月饼用的模具,把模具放在绿豆面中,轻轻一晃,再用力一压,然后脱模,一个完美的绿豆糕就做好了。

绿豆糕真的很好吃哦,淡淡的茶香融进绿豆面中,清甜爽口。做法这么简单,快来试一试吧,真材实料,老少皆宜。

“丫头”,洛阳80后女子,新浪美食名博“知味人生”的博主。

丫头厨房 渝新干锅居 特约
地址:高新区河洛路与南苑路交叉口北100米
电话:13698823767