

吃货舌尖上的饺子味道老不同哦——

冬至到 吃饺子喽

皮薄馅多
东北饺子



洛阳晚报 <http://weibo.com/lywanbao>

#吃货驾到#老城区义勇街路口有个东北风味的饺子馆,老板是东北人,老家常啦!老实在啦!他包的饺子不管是猪肉大葱馅儿还是鸡蛋韭菜馅儿的,个个皮儿薄馅儿多,不管谁吃都要竖起大拇指赞一个!那饺子真好吃,咋形容呢?大兄弟、大妹子,一斤两斤真是不够,不吃到肚皮溜圆不肯走!再啃一盆东北大骨头,老美啦! via@三块儿煤

口口飘香
驴肉饺子



洛阳晚报 <http://weibo.com/lywanbao>

#吃货驾到#人们都说“天上龙肉,地上驴肉”,龙肉的滋味没人知道,驴肉的香味却能令神仙闻了都站不稳。新区政和路和厚载门街交叉口附近有驴肉汤馆,跟一般的驴肉汤馆不同,这家汤馆还卖驴肉馅儿饺子。新鲜驴肉包成的饺子,口感富有弹性,1斤30元60个,美中不足的就是饺子皮有点儿厚。 via@梦梦的梦宝贝

品种不少
家常饺子



洛阳晚报 <http://weibo.com/lywanbao>

#吃货驾到#新区宜人路和通济街交叉口附近有饺子城,很有特点。菜川豆腐馅儿的饺子你吃过吗?扇贝馅儿的饺子你吃过吗?山药馅儿的饺子你吃过吗?这里全都有。这家饺子城最大的特点就是饺子个大皮薄味美,饺子馅儿品种丰富,有荤有素,共有十几种不同的饺子。我最喜欢吃牛肉香菜馅儿的,味道挺香!

via@牛牛顶呱呱



葱油发面饼 难忘的味道

去姑姑家吃饭,她端出一盘金黄的面饼,看起来比街上卖的薄油饼要厚实一些,咬上一口,不仅松软可口,还有麦香。我问:“这是什么饼啊?真好!”姑姑笑笑说:“发面饼啊。”

我想起来了,以前在老家,蒸馒头时会剩下一点儿面,妈妈加一点儿油和葱花烙成饼,应该就是这种发面饼。说起来,好多年没再吃过了,我一连消灭了两大块儿还嫌不够。姑姑要把剩下的饼装起来让我带走,我连连摇头:“授人以鱼不如授人以渔,您还是教我怎么做吧!”

认真地向姑姑请教了一番,回到家里,我挽起袖子尝试着做。第一步是和面,准备好面粉、发酵粉和水,想让饼的味道更香甜,最好再加个鸡蛋。把和好的面放到温暖的地方,让它发酵两个小时。把嫩绿的小葱洗净切碎,在锅里炆一下,放到一边备用。

在面板上撒一些干面粉,取出面团,反复揉,根据自己的喜好,把它们切成大小均匀的面剂子,擀成椭圆形,在上面浇上一层葱油,接着,再把面片卷起来,绕一圈,压扁了擀开,就可以烙了。

烧热的锅里放一点儿油,把面饼放到锅里,改成小火,盖上盖子,烙到饼的底面变成金黄色,翻个再烙另一面。用不了几分钟,香喷喷的葱油发面饼就做好了。

我小心翼翼地按照姑姑的叮嘱,一步步做下来,终于大功告成,虽然饼的外观不是很好看,但是味道还不错哦。对了,在吃饼的同时,我还做了一碗虾皮紫菜汤,感觉味道更美一些!想品尝美味的葱油发面饼,赶快自己动手吧! (张军霞)

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,本期的免费菜是东坡肉。

参与方式:

1.发送电子邮件到 chihuojiadao@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

(杨柳/整理)

滋味人生 嫁王海鲜小厨
地址:中州东路老城青年宫广场对面正义街内
电话:13803793673

近日,一些博主通过微博组织了一个烘焙派对,大家在派对上跟随老师学习烘焙手艺并自己动手,记者现场感受了她们从烘焙中获得的乐趣。

烘焙派对 自做点心最可口

□记者 宋扬文/图

这场烘焙派对由“@洛阳飞儿客栈”发起,受到了不少女性博主的关注和追捧。由于场地有限,发起人选了10余名博主参与。

在龙门大道一家青年旅社的厨房里,大家围着餐台,开始了烘焙体验。老师是洛阳微博达人“@知味人生_丫头”,她是新浪网美食版版主、美食撰稿人,也是《洛阳晚报》“寻味”版的美食撰稿人,深谙烘焙之道。

“丫头”说,许多人以为烘焙有难度,其实远没有大家想象的那么复杂,只要备好面粉、鸡蛋、黄油、糖等原料,制作过程就跟玩儿一样,当然更重要的是能体会到DIY的欣喜。

由于气温较低黄油不易软化,博主们想出了各种对策:有人拿着吹风机对着碗里的黄油猛吹,有人将不锈钢碗放进热水锅里加热,忙得不亦乐乎。

在操作过程中,大家就像幼儿园小朋友玩橡皮泥一样,充满了好奇。派对中很多人是第一次接触烘焙。袁圆说,自己并不会做饭,参

加派对就是想体验烘焙的乐趣,同时尝尝自己制作的点心是什么口味。

也有一些人接触过烘焙。孙女士告诉记者,她几年前就开始在网上关注家庭烘焙,并尝试着做过点心,这次来就是想得到专业人士的指导。“我做的点心4岁的女儿最爱吃了。”她说。

当点心坯放入烤箱,飘出阵阵香味儿时,人们的味蕾开始活跃。一二十分钟后,当成形的蛋糕、饼干出炉时,大家迫不及待地尝着自己的成果,愉悦的心情难以言表。

自己制作的点心香味和口感虽然比不上蛋糕店里出售的,但因为没添加食品添加剂,让人更放心。

“丫头”介绍,如果有兴趣自己在家烘焙,可从网上买到各种用具,有些原料超市也有售。



蔓越莓饼干

原料:黄油120克、糖粉90克、鸡蛋液20克、蔓越莓干40克、低筋面粉200克。

制作步骤:将黄油放入不锈钢盆,待其软化后加入糖粉,搅拌均匀,再加入鸡蛋液,搅拌均匀,放入蔓越莓干(可用泡好的葡萄干、煮熟的红豆代替),加入低筋面粉,搅拌并用手抓匀。将面团在案板上揉成圆柱形,用保鲜膜包裹,放入冰箱冷冻1小时。

将冷冻后的圆柱形面团切成片状,放入烤盘,温度调至180℃烤15分钟。

注意事项:加鸡蛋液时最好分两次加入,待充分融合后再加第二次,为的是黄油和液体不至于分离。加面粉时最好用筛子筛一下,加入后搅拌时不要太随意,防止出面筋。

香蕉麦芬

原料:鸡蛋2个、香蕉2根、糖粉或细砂糖65克、植物油150毫升、牛奶50毫升、低筋面粉200克、泡打粉3克、小苏打粉1克。

制作步骤:将鸡蛋打入容器搅匀后,加入糖粉或细砂糖搅拌。加入植物油和牛奶,搅拌均匀。将低筋面粉、泡打粉和小苏打粉一起加入,轻轻搅拌均匀至没有粉状。将香蕉切成小丁加入,充分搅匀成糊状。将面糊注入专用小纸杯中,高度为纸杯的3/4,放入烤盘,180℃烤20分钟。

注意事项:面糊倒入纸杯的高度要合适,太低烤出的蛋糕撑不满纸杯,太高容易溢出。

快乐厨房 清真 天下第一辣 特约
地址:九都路牡丹桥东300米路南
电话:63117788