

酷夏 来杯酷饮解解渴

□记者 闫卫利 文/图



精致饮品



混搭饮品

手工制作柠檬水

炎炎夏日,酷暑难耐,我们渴望一杯甘冽的饮品,驱散淤积在心中的暑热。不过,你要在心中嘀咕“街头那些饮品喝进去的都是添加剂”,你就out了。

鲜果汁就要榨给你看

鲜榨果汁不用水果?也许是大太多这样的负面揭秘让不少人对街头饮品心存芥蒂。不过当你去饮品店实地探访后,你就会发现,如今的鲜榨果汁就是要榨给你看。

前几日,我去新都汇闲逛,燥热口渴,要了10块钱一杯的梨水。梨水的整个制作过程是开放式的。只见一个小伙子手脚麻利地从桌上的筐里拿了两个梨,削好皮后,放在加工的机器里面,添上冰水,随着轰隆隆的声响,梨汁流入杯中,两三分钟工

夫,一杯梨水就做成了。冰凉爽口之余,梨肉中的细微颗粒溢满口腔,散发着淡淡的梨香,沁人心脾。

在附近闲逛的几名家长都排着队给孩子买果汁。一姓曹的家长说,这种饮品直接用水果加工,制作过程透明,味道纯正,孩子喝了既解渴又能补充营养,比起喝碳酸饮料健康得多。

在万达广场三楼上,几家饮品店都挂着鲜榨果汁的招牌,货架上摆满了各种新鲜水果任顾客挑选,芒果、奇异果、苹果、荔枝等有十几种,水果之间还可以任意混搭,他们的价格大多在10元左右。

混搭饮品更时尚

饮品、甜品是年轻人的“专宠”,讲时尚更要有情调。

在万达广场三楼的一家甜品店内,布艺沙发、卡座、温柔的吊灯,装修风格甜美温馨。这家甜品的价格每份20元左右,主打“养生”牌,有豆花系列、炖品系列、传统系列等,用水果搭配各种营

养食材,时尚男女难抵其诱惑。

芒果椰汁黑糯米饮品由黑糯米、红豆、冰沙等食材混搭,制作精致,口感软糯,甜而不腻,辅以椰浆,冰凉浓郁;鲜杂果豆腐花饮品,用豆花、红豆沙加上各种新鲜果汁现磨成糊,口感细腻,入口爽滑;粒粒芒果爽饮品,吸一口,奶的丝滑、冰沙的清凉,混合着粒粒芒果的清香,在与味蕾碰触的瞬间让你惊喜连连。下午茶时间,约上三五个知己,点上几份精致、养眼的甜品和一杯入口即化的冰凉果茶,听着舒缓的音乐闲聊慢饮,比一次盛宴更让人记忆深刻。

在学校周围的饮品店主打“经济营养”牌,也迎合了学生们青春萌动的心理需求。

中州路与玻璃厂路交叉口附近的一家饮品店,推出了纯手工柠檬水。只见店家将三四片柠檬放于杯中,用杵捣出汁液,加入纯净水、蜂蜜水,冰块,一杯酸甜可口的柠檬水就成了,两元钱一小杯。中午一两点,上学经过这里的学生们三五成群坐在卡座上,品着甜中带酸的柠檬水,提笔在粉红色的心情卡片上写下心情寄语,贴在饮品店的墙上,放飞青春的思绪。

夏日饮品自己做

柠檬苦瓜汁

取半个苦瓜洗净,刨开去籽,切成小条,放入水果搅拌机中搅拌成汁,然后倒入适量凉开水,用滤网滤掉苦瓜的渣和白沫后,添加蜂蜜,挤些柠檬汁搅拌均匀即可饮用。

柠檬可以淡化苦瓜的苦味。喜甘的人在搅拌的时候添加些冰糖味道会更好。另外,在果汁中加些冰块,可以制成冰凉饮品。

冰镇乌梅汁

做乌梅汁的材料包括乌梅、山楂、洛神花、陈皮和甘草。将水煮沸后放入用纱布包裹好上述材料,用大火煮15分钟,再换小火煮半个小时,最后放冰糖。出锅冷却后放入冰箱冰镇一下,再撒些桂花,自制乌梅汁就大功告成啦!

洛阳日报
报业集团

洛阳晚报

http://weibo.com/lywanbao

吃货来报到 免费尝美食

- 1.必须是吃货一族。
 - 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,并刊登在《洛阳晚报》每周五的《寻味》版上。
 - 3.所发微博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 chihuojiad-ao@163.com。
 - 2.登录新浪微博@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#。

驴肉汤



#吃货驾到# 一日清晨,偶遇一老友,两人行至白金都会楼下,见一驴肉汤馆随之入内。驴肉汤馆老板是一位老兵,该汤馆的驴肉汤为河北风味,清香独特,人均价位15元。

via@洛阳老狐狸

杭帮菜



#吃货驾到# 对于现在的人来说,海鲜早已不是奢侈品。如果你吃腻了家常菜的话,换一下口味也不错。在关林展览路上有一家主打杭帮菜的饭馆,其特色菜品有多宝鱼、老鸭煲、烧爬虾等,味道鲜美,价格适中,人均消费三四十元就可享受一顿美味大餐。

via@驴呆呆

(刘婷 整理)

吃货驾到
地址:中州东路老城青年广场对面正义街内
电话:13803793673

美食征集热线:15137956968

美食发现
豫锦苑一号 特约
烙馍村
中州西路与黄河路交叉口
(原医药大楼后院)
电话:62110188 62110288



粽香·茶香

津,故能消暑、解暑。唐代洛阳诗人卢仝《七碗茶歌》:“一碗喉吻润;两碗破孤闷;三碗搜枯肠,唯有文字五千卷;四碗发轻汗,平生不平事,尽向毛孔散;五碗肌骨轻;六碗通仙灵;七碗吃不得也,唯觉两腋习习清风生。”道出了茶最能消暑解渴之妙用。

(小惠)

端午渐近,米香、竹叶香悠然沁心。

粽子好吃,但不能多食。因糯米较难消化,而豆沙、蜜枣等含糖分较高,肉粽又比较油腻,这时来一杯消食、去腻、助消化的茶是必须的。

端午临近,盛夏也来临了。茶既可清热,又可止渴生

吃喝有道
绿茶有机茶 特约
凯旋东路市政府家属院
大门口东(七一路口对面)