

尝尝鲜

来碗米气儿面吧

口记者 闫卫利 实习生 方亚楠 文/图

洛阳最具特色的面食就是糊涂面、浆面条，可小记在一家不起眼的小店里发现了与二者有异曲同工之妙的面——米气儿面。一听这名字，你是不是和小记一样好奇：到底什么是米气儿面？那就让小记给你揭秘吧。



米气儿面

A 米气儿面滋味醇厚

穿过瀍河回族区古朴的东大街，在清真寺东50米处，一家名为“小改糊涂面”的小店，招牌上赫然写着米气儿面。如此新奇的面，小记必然不肯与之擦肩而过，来一碗尝尝吧！

不一会儿，店家就端上来一碗色彩丰富、鲜香扑鼻的米气儿面。打眼一看与糊涂面并无区别，可仔细一瞧便瞧出其独特之处：只见根根粗细均匀的手擀面上浮着一层小米和芝麻，青菜、胡萝卜、海带、粉条、大绿豆、豆腐点缀其中，格外养眼。

米气儿面一入口，小米的黏香便四散开来，薄而不断的手擀面入口爽滑，海带的鲜、粉条的滑、胡萝卜的甜、青菜的脆各种滋味在舌尖上跳动；再喝口汤，浓郁的汤汁中牛肉粒裹挟其中，加上芝麻盐的咸香，真是锦上添花。

小记又要了两样上座率较高的小点——萝卜咸食和炸麻叶。这咸食做得可真够精致，颜色金黄、形似燕窝、外酥里嫩，丝毫不油腻；炸麻叶薄脆香酥，吃着直掉渣。一碗清香醇厚的米气儿面，加上嘎嘣脆的咸食和麻叶，真是妙不可言的美味。

B 动手做碗尝尝

小店做米气儿面的王安详师傅说，20世纪60年代物质匮乏，人们舍不得将喝不完的小米汤倒掉，第二天做面条时，把剩余的稀饭倒入糊涂面条中，就成了带有米气儿的糊涂面，如今的米气儿面自然是脱胎换骨有了另一番滋味。

米气儿面怎么做呢？小店的王师傅把他自创的米气儿面做法传授给大家。

做米气儿面，首先要熬小米粥，用十几分钟将小米熬成黏糊糊的粥，面条擀好（或买面条）后，在锅内添上水，水开下面，面煮至七八分熟时，放入提前泡好的粉条、海带丝及胡萝卜丝等，再将炒好的牛肉末、油、酱油、作料放入锅内；然后放入小米粥、料酒，等锅再次开后，放入小白菜或韭菜，起锅时撒一点味精。面盛好后，撒点儿芝麻盐，喜欢吃辣的再放点儿辣椒油，这样一碗鲜香美味的米气儿面就成了。

美食发现 绿尔大蜗牛 特约
电话：13373771555
网址：www.klle.cn



上图为炸麻叶
下图为炸咸食

快乐厨房

煎鸡蛋 试试洋葱圈

怎样才能煎出好看又好吃的鸡蛋？用洋葱吧，不但鸡蛋不会破，而且煎出来的鸡蛋那是又圆又好吃。

1. 在平底锅中涂上一层薄油，烧到七成热时，放入切好的洋葱圈。

2. 将磕开的蛋液倒在洋葱圈里，调成小火慢慢煎到底部定型，均匀地撒上一些盐，待颜色变成金黄色，蛋液凝固即可。

3. 不喜欢吃单面煎的鸡蛋，就用铲子将鸡蛋翻个个儿，再煎15秒就可以了。

用这个办法还能使煎好的鸡蛋有洋葱的清香味。

洋葱圈的切法：

将洋葱横向切开，用手轻拨即能形成一个圆圈。（霍彦）

炒米饭 记住这几招

炒米饭很容易，可是要做得米粒晶莹分明、味道喷香诱人，就没有那么容易了。其实，有时候，一些简单的小妙招就可以让你的炒饭有不一样的风味哦！

用隔夜饭炒：隔夜饭最好，软硬适中，可将隔夜米饭放在通风处晾干，这样的米炒出来粒粒有弹性。

蛋液里滴些

白醋：将鸡蛋打散在碗里的

时候，滴入几滴白醋，炒出的蛋炒饭非常松软鲜香。

此外，加些米醋将米饭打散，再把打散的鸡蛋液倒入炒得热气腾腾的米饭中，口感更好。（宗讯）

蛋炒饭（资料图片）



洛阳晚报 洛阳晚报 V
http://weibo.com/lywanbao

吃货驾到

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#。

酸汤鱼



#吃货驾到# 在涧西区银川路与九都西路交叉口南50米处有一家餐馆，这家餐馆的酸汤鱼做得非常地道，汤浓色白、爽滑鲜香、酸辣可口，再加上里面配的脆脆的冬瓜片和滑滑的粉丝，令人吃过一次还想吃第二次。在这家餐馆就餐，人均花费25元就可以吃得很好，值得一去。 via@驴呆呆

牛肉汤



#吃货驾到# 回洛阳后我终于喝了一次让我很爽的牛肉汤！在涧西区陕北一路与景华路交叉口北30米处，有一家知味香牛肉汤刀削面馆。这家面馆的牛肉汤不算贵，10元左右，虽然牛肉汤看起来没有什么特别的，但胜在味道很好，没有让我失望，爱喝汤的洛阳吃货们可以前去品尝。

via@紫砂里的咖啡
刘婷 整理

美食征集热线：15137956968