

美食发现

虾仁锅贴、大馄饨、酸辣汤——
“老洛阳”
新味道

□记者 闫卫利 实习生 万亚楠 文/图

小街锅贴、马蹄街馄饨、水席等是洛阳的特色名吃，令人为之垂涎。如今这些美味有了新味觉，你是否想尝尝鲜呢？那就随记者一起去美食店转转吧。



梅菜扣肉



洛阳晚报 <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 chihuojijiao@163.com。
- 2.登录新浪微博@洛阳晚报，微博前加上#吃货驾到#。

干锅牛腩



在西工区光华路向北150米处，有一家名为“四川映像”的火锅店，其招牌菜干锅牛腩值得称道。夹起一块牛腩放入嘴中，入口即化的美妙感觉让人为之兴奋：入口香、回味甜，牛腩被卤得很是入味，香而不腻，软而不烂；配菜有洋葱、土豆条、花菜、包菜等。心满意足地吃完后，我还特意又买了一份打包，带给同事品尝。

via@沉默的羔羊

驴肉汤



在瀍河回族区夹马营路（老洛一高）隔壁，有一家东关大石桥陈记驴肉汤馆，其特色主要是百年驴肉汤，汤白如奶，慢慢品之，其味香纯，肉质细腻，汤肥鲜美，吃罢回味无穷，人均消费5元至20元就能享受一顿美味。

吃货：乔可

闫卫利 整理

美食征集热线：15137956968

1 满嘴生香虾仁锅贴

在西工区凯旋路与王城大道交叉口向东50米，一家名为花海游龙的小吃店，装修风格类似快餐店，店内干净卫生，有吃货推荐这家的锅贴，这家锅贴与洛阳传统的锅贴不同，小记就先尝为快。

没等多久，店家便端上两盘表皮金黄、精致诱人的锅贴。咬一口虾仁锅贴，外焦里嫩，浓郁的汤汁流入口腔，囫圇的大虾仁晶莹剔透，与肉糜、蔬菜混合，香而不腻，醇厚绵长，吃得满嘴生香。

鲜肉锅贴也毫不逊色，肥瘦相间的肉馅儿与蔬菜搭配，蔬菜的清香留在舌尖，肉糜的香味直达咽喉，没有一点油腻感。

在小店门口一个透明的玻璃窗内，两个包锅贴的师傅正在忙碌着，小记留心看了一下，虾仁锅贴是用偏肥一点的肉馅儿加入葱、绿叶菜拌制而成，面皮包入馅儿后，仔细地捏成鱼的形状，最后该收口时塞入一个或两个鲜虾仁；鲜肉锅贴使用的是偏瘦的肉馅儿拌入少许韭菜，包成四角形状，她们包锅贴就像在制作艺术品一样，然后将包好的锅贴放入电饼铛中煎制。



大馄饨



虾仁锅贴

2 清香饱满大馄饨

不少馄饨店的馄饨瘪肚少馅儿，让人吃着不过瘾。这家小店的馄饨可是个“大肚皮”，而且皮薄透亮可以看到里边的馅儿，在清亮的高汤中若隐若现，少许香菜伴着紫菜、葱花漂浮在汤中，煞是诱人。尝一口汤鲜香味美，再吃一口大馄饨，绿叶菜的淡雅和着肉香，味道独特，清香扑鼻，汤更是集香鲜于一身，店家说，汤是用整鸡熬制而成的。

老洛阳水席酸辣味殊，清爽利口。这家小店独创的酸辣汤别有一番水席的风味。一碗酸辣汤融合黑木耳、金针菇、黄花菜等食材，喝一口酸爽味美，是不错的解腻汤品。

老洛阳的扣碗，如梅菜扣肉、小酥肉等在这里与米饭、汤、青菜组合变身时尚套餐，一亲时尚人的芳唇。小记最喜欢那道梅菜扣肉，色泽红亮，肥而不腻，筷子一挑就快要断了，真是入口即化，唇齿留香。

健康饮品——白茶

史书记载，神农尝百草中毒时，从茶树上摘下鲜叶咀嚼解毒，认识到了茶的药用价值。此后，人们便开始采摘树上的鲜叶，自然晾干收藏，这便是茶叶加工的开端。白茶不揉不炒，素面朝天地，极大地保留了茶的药理作用。白茶具有清热解毒、消炎解暑之功效，被誉为茶中珍品。

和其他茶相比，白茶的药效成分极佳，特别是陈年的老白茶，其保健功效更为显著，因此，白茶享有“一年茶，三年药，七年宝”的美誉。（小惠）

饮茶有一定学问，讲究品种有别。有人根据个人的习惯和爱好来喝茶，也有人根据自己的身体状况来喝茶。那么，茶到底应该怎么选、怎么喝呢？请您拨打电话63220033，我们将免费提供品鉴知识。

吃喝有道 綠芽有机茶 特约 凯旋东路市政府家属院 大门口东(七一路口对面)

快乐厨房

清热去火试试蛋黄炒苦瓜



(资料图片)

食材：苦瓜一个、咸蛋黄5个

做法：

- 1.咸蛋黄加少量黄酒隔水蒸熟并研碎备用。
- 2.将苦瓜洗净后对半切开去籽，再切成1厘米宽的斜条。
- 3.把切好的苦瓜用盐水浸泡20分钟。
- 4.锅里加水烧开后倒入泡好的苦瓜焯水，时间1分钟至1分半钟即可（焯水时间一定要短，否则苦瓜就不脆了），捞出备用。
- 5.炒锅烧热后加少许油，倒入备好的咸蛋黄，炒至泡沫状。
- 6.倒入苦瓜翻炒均匀即可。因为咸蛋黄本身就咸，所以这道菜不用再放盐。

(小美)