

休闲·综合

食尚
搜索火上烤的不只是肉
更是诱惑

□记者 吴彬 实习生 刘静 杨笛 文/图

洛阳老百姓爱吃烧烤,其中,烤串必不可少,除了大排档、路边摊,烤串也开始走高雅路线,尤其是近年风行的小肉串,连不少老人、孩子也都喜欢这一口……怎么样,快跟食尚搜索的记者一起闻香而动吧。

绘制
陈晨

1 户外大排档 地道烤串香

说起烤串,大家多会想到在大排档、路边摊大口喝酒、大口吃肉的豪爽和惬意。

在洛阳新区博物馆东南的小石桥边,洛阳晚报记者找到了老海啤酒小院。刚过19时,小院旁已经停了一长溜私家车。一名刚刚落座的中年男子说,这家店是清真店,比较干净,肉也非常新鲜,吃完烧烤,再喝一碗免费的江米甜酒,肠胃非常舒畅。旁边的烧烤师傅正在忙碌,摆肉串、刷油、翻烤、撒调料,动作娴熟。烧烤师傅说,因为有独家配料,他们的回头客很多,除了各种烤串和烤鱼,他们家的炒河鲜“点击率”

也很高。

市民韩先生推荐涧西区谷党路(①)一家“值得品尝”的烤串:这家烤串也是傍晚营业,烤排骨和烤五花肉非常有特色,排骨是提前煮熟的,非常鲜嫩,在其他烤串店比较少见;烤的五花肉香而不腻,孜然味十足。另外,涧西区华山路复兴美食城(②)的烤串味道也很地道,用料较足,价格也较实惠。

食尚建议 吃烤串要“察颜观色”:在商家烧烤前,您可观察肉串颜色,新鲜肉颜色比较鲜亮;吃烧烤时,先尝一块除去调料的肉,以防不良商家借调料掩盖肉的不新鲜。

2 风行小肉串 鲜嫩更入味

近两年,小肉串风行大街小巷,尤其受到女性和孩子的欢迎。

洛龙区一名烧烤师傅告诉洛阳晚报记者,小肉串因为肉块小,提前腌制更容易入味,而且烤时用短,口感更鲜嫩,因而很受欢迎。市民徐先生说:“小肉串味道好,10块钱能买一把,看着就过瘾!”

徐先生告诉洛阳晚报记者,他和朋友发现了两家味道极好的小肉串:在老城区唐宫东路(③)有一个烧烤摊,每天傍晚出摊,这家小肉串味道好、分量足且价格实惠,食客多得每次都排队;另一家小肉串在涧

西区(④),已经经营多年了,味道也非常地道。

西工区的韩女士说,想吃地道的小肉串,涧西区的第一家小肉串(⑤)可要尝尝,这家老店的牛肉串味道很正,烤腰子也很受欢迎。另外,谷记烧烤城(⑥)的小肉串口感新鲜,而且,“他们的红烧小黄鱼也很地道”。

食尚建议 品肉串莫“口味太重”:小肉串味美但不宜多吃,尤其不要放过多辣椒,否则容易上火,可配合口味清淡的菊花茶、江米甜酒等饮品,以去腻降火。

3 自助烤串店 “慢摇”品美味

除了路边摊,烤串也开始走高雅路线。在涧西区珠江路上有家“很久以前”烤串店(⑦)。这家店名字特别,装修风格也让人过目难忘:洞穴一样的墙壁,复古的火车头造型包间,庞大的机器人……顾客说,这家烤串店更像个慢摇吧或艺术馆。入座后,您可将选好的各类烤串放在桌上的烧烤机上,烤串会随着机器自动翻转,不一会儿,香味便弥漫开来。

家住涧西区南昌路的刘女士是这里的常客,她说,如果缺乏自助烧烤的经验也可直接点单,其烤鸡翅有十几种口味,烤扇贝等也很受欢迎。当然,这里环境好,价位也高些,其营业时间是从下午5时到早上5时,喜欢夜生活的人可以在这里“慢摇”品美味。刘女士说,在这里可以体验自助烧烤,西工区的百度烤吧(⑧)也值得推荐,如果想直接享受成品,里面的烤串骨肉相连、培根卷等都不错,顾客还能免费品尝大麦茶。

食尚建议 自助烤别“忽略时间”:自助烧烤者边烤边吃,常常会忘记了时间,也容易吃得过多,影响消化,而且吃完烤肉就睡觉对肠胃不好。