

台湾小吃 很特别

□记者 闫卫利 文/图

用大油桶顶着的小台桌,背景墙是一方红色的象棋谱,墙上挂着温馨的家庭照或抽象画——迈进这样的小店,你会不会有置身农家小屋的幻觉,又有身处温暖居室之感?

趁着秋高气爽,还是随小记去体验一下大油桶上的美食吧。



蚵仔煎

1 海鲜小吃 “鲜”字当头

这家美食店位于西工区纱厂东路与丹城路交叉口,店名很特别——集集车站,这是一家经营台湾小吃的店。

台湾小吃久负盛名,台式卤肉饭、蚵仔煎、大肠面线等深受台湾人喜爱的小吃在洛阳的集集车站都能吃到。小记品尝了几道最受食客欢迎的小吃:招牌卤肉饭、台式三杯鸡腿饭、蚵仔煎、椒盐花枝丸。最先上桌的是椒盐花枝丸,丸子冒着热气,一股浓香直往鼻子里钻,光气味就足以叫人淌口水。咬一口外焦里嫩,原来这是墨鱼肉做成的丸子。

接着蚵仔煎上桌了,台湾偶像剧《转角遇到爱》让更多人认识了这道小吃,这是台湾夜市上相当普遍的一道小吃。绿的青菜,黄的鸡蛋,白的牡蛎肉,再配上甜辣酱,在视觉上它就占尽了先机,引得不少食客点食。蚵仔煎薄薄的圆圆的似煎饼,吃起来边缘酥脆,中间软嫩鲜香,黏软醇厚,牡蛎肉肥美爽滑,加上甜辣酱的调味,令人垂涎。



台式卤肉饭



台式三杯鸡

2 台式卤味 滋味香醇

接着其他几道小吃陆续上了桌,让嗜肉族心花怒放的招牌卤肉饭上桌率最高,五花肉经过香料的长久焖炖,肥肉已近透明,瘦肉酥黏,一层肥一层瘦,夹一块入口,那一层丰腴的肉皮将入口后的满足感推到极致,幸福感也随之上升,再搭配卤蛋、芹菜、炸红薯块和台式泡菜,配上米饭和汤羹一起吃,真是过瘾啊。

不过,吃到小记心坎里的要数台式三杯鸡腿饭,鸡块油亮香嫩,搭配绿色的台湾九层塔,清香淡雅,醇厚而不油腻。为什么叫三杯鸡腿饭呢?原来它是由一杯米酒、一杯酱油、一杯油卤制而成的,难怪味道如此不凡。

小店还搭配有洛神花茶。盈盈一杯洛神花茶,令人惊叹的鲜红美艳,让人不由自主联想到美丽的洛神宓妃。轻啜一口,香醇的甜味,爽透的冰块,微酸爽口,酸后回甜。还有冬瓜茶透着淡淡的冬瓜香,清凉淡雅,也值得一尝。

需要注意的是这家店可不是什么时间都候着你,中午11:30营业,晚上和周日闭门休店。来得不是时候,你只能吃闭门羹。

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

洛阳晚报 V
http://weibo.com/lywanbao
美食征集热线:15137956968

+ 吃货驾到

吃货来报到 美食随手拍

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

刀削面



在西工区纱厂西路与五岳路交叉口附近,一家新开的老字号刀削面馆,面做得很地道,软硬适中,粗细均匀,汤味纯正,牛肉卤得也很够味。面不仅好吃,而且分量很足,碗基本上可以称为盆,一碗面,饭量小的吃完估计要扶墙,饭量大的也能吃到肚子圆。

Via@菁菁小窝

丸子汤



老城区凤化街有家汤馆的丸子汤鲜香味美,丸子放到碗里好大一会儿还是脆脆的,口感不错。这家汤馆早上卖牛肉汤,晚上卖丸子汤,经常屋里屋外都是人,汤的味道真不赖。汤价有4元、5元、8元、10元,5元以上免费加血。不过丸子里的绿豆面味儿不够足,如果足了,丸子的味道会更好。

via@尾巴细有种
闫卫利 整理

茶香伴中秋

“香茶冠六清,溢味播九区;人生苟安乐,兹土聊可娱。”每到中秋佳节,人们会品茶赏月,而最堪与月、月饼相伴的只有茶。喝茶正是中秋最雅致的内容,此时也只有茶能给人以心灵的慰藉。吃月饼时也可以喝点甜醇、自然的白茶,有解油腻、助消化的作用。

融融的月色,淡淡的茶香,亲朋好友间的情谊,将构成一幅温馨、传统的美好图画!
(笑笑)

吃喝有道 绿尔有机茶 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

鲜蔬豆皮卷

制作步骤:

- 1.将豆芽、胡萝卜、香菇分别洗净,把胡萝卜和香菇切成丝。
- 2.火腿和青蒜切成丝。
- 3.锅中倒入适量水烧开,加少许盐和食用油,倒入豆皮焯后捞出,然后再依次倒入豆芽、香菇、胡萝卜焯熟捞出。
- 4.将鸡蛋摊成蛋饼后切成丝。
- 5.豆皮一分为三,取一份包入各种配菜,压紧卷起来,用焯过水的韭菜叶或者香葱叶间

隔着打上结,然后斜刀切段,摆入盘中。

- 6.将锅烧热放少许油后转中火,加入蒜茸炒出香味。
- 7.倒入约2汤勺烤肉酱,翻炒出香味。
- 8.再倒入约3汤勺泰式辣椒酱一起炒匀。
- 9.炒至酱料起大泡时调入少许水用淀粉勾芡,并加入少许香油调匀后倒入碗中,酱就做好了。然后将做好的豆皮卷蘸酱就可食之。