

乐活·寻味

月饼还能涮着吃

□记者 闫卫利 文/图

明天是中秋节,各色月饼又要把我们包围了。你听说过火锅里涮“月饼”吗?今天小编就带你尝尝能涮着吃的“月饼”。

在涧西区西苑路的百味王火锅店里,记者发现了一种新奇的菜品“百味捞月”,仔细一看原来是“月饼”,只不过颜色变成了白色,如玉一般温润;“月饼”上有的印有横竖花纹,有的是花朵图案,上面点缀着绿色的葱末和红色的枸杞,显得格外精美。



这“月饼”怎么是白色的呢?会给人带来怎样独特的味觉体验呢?那就先尝为快吧!

小火锅里的鱼汤烧开了,汤汁浓白,小记先喝了口鱼汤,味道鲜美,清爽润口。再把“月饼”放入锅内,两分钟后,“月饼”就在上下翻滚的鱼汤里膨胀起来,变得圆润饱满。咬一口,鲜香嫩滑,筋道中还有蔬菜的清香,再咬一口,便有另一种享受:一股肉香扑鼻而来,里面满满的汤汁溢出,味道醇厚,与灌汤包有异曲同工之妙。

原来,这“月饼”是用海鲜食材做皮,里面加入芹菜丁、香菇丁和黄瓜丁调味,中间包裹什锦肉馅儿,然后在月饼模具中制作而成。想想以往拿在手中啃的月饼,如今却以另一种美味的形式现身,并且还时尚小火锅结缘,在翻滚的鱼汤中漂浮着一个象征中秋团圆的“月饼”,该是怎样的情调!而想吃月饼又怕怕甜腻的吃货们,这回可以大饱口福了。

除了海鲜味“月饼”,火锅店还有几道涮菜也颇合中秋节的文化主题:用鱼丸、虾丸、牛肉丸、虾饺等拼合而成的团圆丸子,用牛肚、肥牛等组合而成的牛全福,还有玉米、紫薯、山药组成的五谷丰登等,都为即将到来的中秋节增添了浓浓的节日气氛。

洛阳日报报业集团
新浪微博 http://weibo.com/lywanbao
腾讯微博 http://t.qq.com/lywanbao
www.lyd.com.cn
微信公众号:lywb20

美食征集热线:15137956968

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#。

手撕烩面



#吃货驾到# 从瀍河回族区五四社区往东走约500米,我在一个很偏僻的地方吃了一碗手撕烩面。手撕烩面的汤汁熬得很浓,面撕得厚薄均匀,很有嚼头。虽然店很小,但由于面好吃,食客络绎不绝。

via@行云流水

炒凉粉



#吃货驾到# 我吃过不少炒凉粉,不过近日在洛龙龙门大道与洛宜路交会处的一家文化主题餐厅吃的炒凉粉最对我的胃口。凉粉炒得很地道,里面加有蒜薹、豆豉等,吃起来鲜香嫩滑,很是过瘾!

via@淡雅幽兰
(闫卫利 整理)

美食发现 养生汤王酒店 特约
养生汤王德意坊豆捞
订餐电话:65788788
69951666

快乐厨房

中秋节大菜 让美味升级

中秋节是团圆的日子,全家人围坐一起,分享收获,闲话人生……在这样的日子里,美食岂能缺席?跟着我们做两道大菜吧,让加入祝福的美味绽放在亲人的舌尖上。

香辣蟹火锅

材料

主料:鲜肉蟹4只,香菜100克

调料:重庆火锅底料200克、色拉油100克、小红椒10克、姜片50克、花椒粉两大勺、白胡椒少许、熟芝麻5克、芡粉5克、鸡精20克、白酒50克、白糖1小勺、盐适量。

做法

- 1.将肉蟹洗净,去掉肉蟹的腿和钳,掰开蟹壳,将腔内洗净,并将蟹钳拍破。
- 2.把小红椒切成片,然后与姜片、料酒、盐一起撒在肉蟹盘里,放入蒸锅中蒸8分钟。
- 3.锅置火上,油烧至五成热,放入剁碎的火锅底料,同时将花椒粉、胡椒粉、辣椒片倒入,



慢火炒出香味,然后将蒸过的蟹及蒸出的汤倒入锅中,煸炒4分钟,勾芡,撒上芝麻、香菜即可。

小贴士

- 1.蟹壳要从尾部开始掰。
- 2.宰蟹之前,最好让蟹喝点儿烈酒,蟹醉了后,肉质带点儿酒香,也容易处理。
- 3.吃完蟹,也可在锅中加入鲜汤,随之涮些肉和素菜,又是一道美味。
- 4.蟹虾本是一家,如果把肉蟹换成基围虾,就变成了香辣虾火锅,做法不变。

煎酿香菇丸

材料

主料:香菇8朵、肉馅儿200克
辅料:料酒、胡椒粉、葱、姜、淀粉、蚝油、酱油、高汤、油适量

做法

- 1.先取差不多大的香菇去蒂洗净。
- 2.肉馅儿加淀粉、料酒、酱油、胡椒粉、葱末、姜末拌匀。
- 3.将香菇里填满肉馅儿。
- 4.锅中放少许油,用中火先煎香菇有肉馅儿的一面。
- 5.将香菇翻面略煎。
- 6.另取一锅,加入高汤、蚝油、姜、葱,放入煎好的香菇。
- 7.汤汁快要收尽时出锅。
- 8.装盘即可。(宗和)

