

手工面 家常味

□记者 闫卫利 文/图



新浪微博
http://weibo.com/lywanbao
腾讯微博
http://t.qq.com/lywanbao
微信公众号:lywb20

美食征集热线:15137956968

天气凉了,吃面是一种享受,而那流畅的线条,柔韧的性情,在浓郁的汤汁中浸润后入口,汗珠自鼻尖冒出来,那种感受是任何中外大餐都无法比拟的。

近日,在老城区黄梅路与马路街交叉口,小记发现一家面馆,虽然装修很简单,却大受食客欢迎。



涮生菜



涮牛肚

1 “面”相诱人味道清爽

这家面馆主要以刀削面为主,已经经营十几年了。小记去时正值中午时分,面馆里里外外坐得满满的,可见食客的认可度还是相当高的,那就来凑凑热闹吧。小记和朋友要了两碗面和两份涮菜后,静等美食上桌。

不一会儿,一大碗面飘着牛肉汤的芳香上了桌。酱色的牛肉块、白嫩的面条、绿色的香菜、黑色的海带丝搭配起来格外抢眼。尤其是那刀削面,中间厚,两边薄,犹如泛着花边的流苏一样颇具艺术性。小记对面条一直很偏爱,看着“面”相如此之好的刀削面,顾不上品尝诱人的牛肉块,先来一口面条过过瘾。细细品味面中滋味,厚中有薄,薄中有厚,筋道中带点绵软,绵软中浸透着香味,味道很清爽。尝完面后,再尝牛肉块,肉干而不硬,润而不软,外黑内红,越嚼越有味,真是解馋。

美食发现 百川面馆 特约
地址:老城区黄梅路与马路街交叉口
订餐电话:13525441808

2 原汤原味手工制作

不过最独特的要数这刀削面里的汤了,汤汁特别清亮,如自家熬过夜费火煲出的一样醇正,喝起来清香淡雅,没有浓重的调料味。店主道出了其中的秘密,原来这汤不是靠调味品来调制,而是用牛棒骨小火熬了七八个小时熬成的,难怪如此家常美味。

汤汁能保持原色,不仅在于面的质量,还在于削面的技术。这家店的面是纯手工削出来的,削面师傅的削面技术是经过十几年实践练出来的。一碗看起来简单的刀削面,浓缩了厨师们的心血,难怪资深吃货一吃就能吃出面里“乾坤”。

3 好料好汁无添加剂

除了面,店家的涮菜上桌率也很高,秘密在于这涮菜的汤底用的是真材实料的牛骨汤,想想吸足汤汁的豆腐皮、牛肚、青菜,吃起来该是多么的美味呀。当然好汤还要配好料,店家的辣椒油是将辣椒炸出香味后,用杵捣碎做成的,相比机器打的辣椒粉虽费时,但保持了辣椒的原味,还有芝麻酱也是店主选用上好好料磨成的。

小记尝了涮菜中的牛肚和青菜,牛肚被喷香的辣椒油和芝麻酱浸润,香喷喷的却不觉得油腻,而生菜脆嫩爽口,与爆炒出来的蚝油生菜有一拼,不过有辣椒油调味,味道更胜一筹。



刀削面

想吃冰激凌? 不如尝尝冻柿子!



(资料图片)

现在,火红的柿子上市了,很多人对柿子情有独钟,那么,你吃过冻柿子吗?

我的老家盛产柿子,记得小时候在老家时,人们将吃不完的柿子做成柿饼和醋,还有的将柿子放到屋外的房顶上,在寒冷的冬季,房顶上的柿子自然会结冰,馋时叫爷爷搬出梯子取几个,吃一口带冰碴儿的柿子,冰冰凉凉的好甜啊,很有冰激凌的口感,那种感觉至今令人难忘。

前几天,朋友介绍了一种冻柿子冰激凌的做法,如果你好这一口不妨试一试。

做法

- 1.将熟透的柿子洗干净,沥干水分。
 - 2.将柿子放入保鲜盒中,盖上盖子,放入冰箱冷冻至硬。
 - 3.吃的时候拿出来放一会儿后,冻柿子的表面会有一层薄薄的白霜。
 - 4.把冻柿子用凉水泡一下,水要没过柿子,大约5分钟,在柿子变软后把蒂去掉,撕去外皮就可以吃了。
- 熟透的柿子在常温下比较难保存,将柿子冻起来也是储存熟柿子的一种好方法。(张莉)

快乐厨房 养生汤王酒店 特约
养生汤王德意坊豆捞
订餐电话:65786788 69951666

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#。

米线



#吃货驾到# 嵩山路与建设路交叉口向北约500米,有一家云南米线店,味道不错。米线七八元一碗,感觉有点贵,不过等我吃完后有有种物有所值的感觉。这里的米线汤汁新鲜纯正,味道浓郁鲜美,分量很足,一碗吃下去就饱了。想尝鲜的朋友可以试试。

via@小白

糊涂面



#吃货驾到# 天一凉,面食大热。在洛龙区与展览路交叉口有一家东关浆面条,店内的糊涂面做得很合我的胃口,每每想起,都会情不自禁想去吃。面里的花生、牛肉粒很香,稠稠的,一大碗吃下去真是得劲。

via@撷苡

(记者 闫卫利 整理)