

在外就餐点菜,人少的时候搁不住点,三四个菜吃不完,不但浪费,还要花不少银子,营养也不到位。有没有既多样化还能省钱的美味呢?

在老城区中州东路与民主街交叉口向南50米,洛阳晚报记者发现了一家卖小碗菜的小店,菜和饭都是用精美别致的小碗盛的,饭菜不但美味还很实惠,吸引了不少顾客。

记者 闫卫利 文/图



小碗菜

人少又想吃好,尝尝小碗菜

1 小碗菜真不贵

走进这家店,门前的摊位上摆放着刚刚出炉的小碗菜,有小酥肉、三色玉米粒、香味蒸蛋、椒盐香菇等,它们一律用小碗盛放,整整齐齐地摆了一片,看上去绚丽多彩,胃口一下子就被吊起来了。

墙上的饭菜价格表更让人瞪大了眼睛:土豆丝1元,麻辣豆腐2元,干煸豆角3元……最贵的炒虾仁、酱香鱿鱼等也不过8元,还有紫菜蛋花汤免费赠送,消费到一定额度还可以送福利彩票!真有这么便宜的事?看看邻桌上的食客,每人桌上都下不了两三个菜,一个食客点了三个菜、两碗米饭,算下来才10元钱。

如此便宜的小菜,那就敞开肚子多来几样尝尝吧。小记和两位好朋友的素的要了十几种菜,有方块肉、烧茄子、酱香鸡块、蒜蓉青菜等,菜马上端上来了,一会儿工夫就摆了一桌子。我们边吃边聊,筷子在花样美食间游弋,各种美味在舌尖上跳跃,很快一个个小碗就见了底,最后一算才三四十元,真是省钱呀。



方块肉



酱香鱿鱼



三色玉米粒

2 小碗菜味很美

小碗菜讲实惠,也讲风味,要不然我们怎会把一桌子菜吃个精光呢?

小碗菜单从色泽上看就很吸人眼球,尤其是三色玉米粒、炒虾仁等,黄色、红色、绿色搭配,引得口水直流,品过其味,不但材质新鲜而且味道也不差。小店一两元一份的菜做得也很地道,土豆丝酸辣爽口,蒜蓉青菜脆嫩淡雅,蒜香十足。小记最喜欢吃其中的方块肉,肉质滑嫩软烂,醇厚香甜,那香味一直绵延到喉部,真是无比幸福的味道。吃完后,小记还觉得不过瘾,连碗底的汤汁也不舍得留下,直接浇入米饭一拌,风卷残云般一扫而光。吃完再来碗紫菜蛋花汤,真滋润!

小记看着菜谱粗略地算了算,有近30个品种,而且小店每天还要推出三四个新菜品,保证你每天去都有新菜可享。吃完喝完了,临走时小老板还送上一张彩票,嘿,说不定还有大奖呢!

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

脆皮干锅土豆是这两年在东北比较流行的一道菜,很多人去饭店都点这道菜。脆皮干锅土豆是用小锅盛着端上来的,小锅下面点上酒精炉子,一会儿工夫香气就冒了出来,沾满了调料的土豆外酥内软,确实是一道很好吃的素菜,相比较孩子们在快餐店里吃的炸薯条,脆皮干锅土豆的味道更鲜美。



脆皮干锅土豆 (资料图片)

脆皮干锅土豆

用料

主料:土豆300克。
辅料:淀粉60克、小麦面粉20克。
调料:食盐2小勺、姜5克、蒜5克、植物油3汤匙、小葱2根、辣椒粉2小勺、孜然粉2小勺、花椒粉1小勺、香菜1小把。

做法

- 1.将净土豆去皮切成约0.6厘米至0.8厘米的厚片,然后放入沸水锅里加一小勺盐,中小火煮大约3分钟,用筷子扎一下熟了即可。
- 2.捞出土豆沥干水分并晾至不烫手,晾土豆的时候取一个容器,将淀粉和面粉放入拌至糊状,将晾好的土豆放入轻轻抓拌,如果土豆放进去带有水分,面糊稀裹不上时,再撒点干面粉拌匀。
- 3.将煎锅烧热倒入植物油,以油能

将锅底铺满即可,然后关小火将裹上面糊的土豆一片片摆放到锅里,用中火将土豆的一面煎黄,然后再往锅里淋点油将另一面也煎黄。

4.将煎好的土豆片倒入锅中,放入葱姜蒜末和辣椒粉、孜然粉、花椒粉和适量的盐,用中火不停地翻炒,直到所有调料的香味散发出来。

5.然后放入香菜炒匀关火。

6.家里有酒精煲仔锅的可以将锅底放点油,然后铺一层叶子菜,例如生菜、包菜、白菜或油麦菜,然后将煎好的土豆撒上调料拌匀倒入锅中,上面放上香菜上桌。(晓明)

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

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#。

小排面鱼



#吃货驾到# 在涧西区广州市场奥斯卡影院附近有一家小店,店里的五香小排面鱼味道很独特。店家居然别出心裁地把小排骨、大虾、玉米、青菜等放在一个锅里炖,炖出来的味道还不错,口感好,汤汁浓郁,味道鲜美。
Via@伊人水乡

驴肉汤



#吃货驾到# 西工区唐宫中路光华路口有一家驴肉汤馆,店面不起眼,不过来喝汤的食客很多,这里的驴肉汤汤汁清亮,味道纯正,并且驴血和肉都给得足,连吃带喝真是过瘾!

via@丢丢

(记者 闫卫利 整理)