

# 入选“百城美食图谱”，制作工艺更加规范 咱浆面条也成“腕儿”

□记者 邓超 见习记者 王雨

## 【主料】



绿豆酸浆



手擀面



韭菜



胡萝卜丝



花椒



调和油

最近,在洛阳街头巷尾都能找到的、最具“乡土”气息的浆面条“出镜率”挺高:首先是在@人民日报发布的微博“100座城市和它的美食”中,代表古都洛阳“大气”入选;之后,在新公布的《洛阳水席质量与服务规范》中,它又当仁不让地占据一席之地。有人说,要了解一座城市,最快的办法是用味蕾。今天,我们就做上一碗浆面条,享受那酸爽熟悉的美味吧。



## 【晒晒图谱】

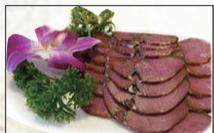
“百城美食图谱”自发布以来就引起网友的广泛关注和热议,不少入选美食得到当地网友的认可。有一些美食则让网友有些“坐不住”,比如图谱介绍的西安美食是凉拌驴肉,有西安网友说:“凉拌驴肉?那泡馍和肉夹馍呢?”



▲上海:蟹壳黄



▲无锡:酱排骨



▲西安:凉拌驴肉



▲开封:炒凉粉



青豆



芹菜丁



花生米



辣椒油



韭花

## 掌勺讲解人:

河南老洛阳餐饮管理公司  
行政总厨 叶禹洲

## 【制作步骤】



### 1 制作花椒油

将油倒入热锅中,待油热后,放入适量花椒,炒出花椒的香味后,关火,将制作好的花椒油倒入碗中备用。



### 2 打浆

将绿豆酸浆入锅,用筷子沿顺时针方向搅拌,把花椒油加入锅中,搅拌至油和浆完全混合。



### 3 煮面

锅中的浆似滚非滚之时,放入手擀面,搅拌后盖上锅盖。等到锅中的浆滚开后,加入适量的盐和十三香。



### 4 放菜

加完调料后,将洗净的花生米、芹菜丁、青豆、韭菜、胡萝卜丝依次放入锅中,煮熟后,浆面条就可出锅了。



### 5 配料

盛一碗浆面条,先别着急吃,加点韭花和辣椒油,味道更鲜美。

浆面条的做法多样,今天介绍的只是其中一种,您可依口味进行“个性化制作”。

## 【市区主要售浆点分布】

- 老城区
  - 西大街与井胡同交叉口
  - 连生街
  - 五股路
  - 神州街与唐宫东路交叉口
- 瀍河回族区
  - 启明西路河南农业经济学校对面
- 涧西区
  - 湖南路农贸市场

视觉设计/洛报集团版式工作室