

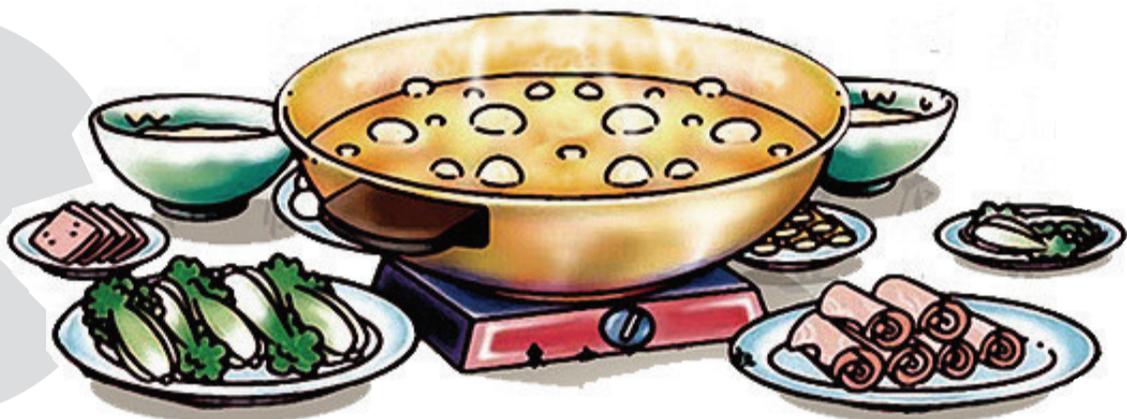
餐饮篇

编者按 虽然从后天起才进入小雪节气,但性急的雪姑娘10多天前就已报到了,尤其这两天在黑龙江、吉林闹的动静更大,竟在哈尔滨折腾出暴雪红色预警。在提醒小伙伴们准备好棉裤的同时,本刊为大家呈上一组“雪”休闲。

亲,今冬的第一片雪花是我们的邀请函 吃着火锅看雪落

□记者 吴彬

当雪花飘落时,三五个好友或一家人围坐在一起,品美食,酌小酒,看窗外寒风带动“白色精灵”舞蹈,岂不美哉?



火锅 热火朝天

下雪时,您想吃什么?多数受访者首先想到的就是火锅。市民孟先生说,一大桌人边涮边吃,气氛很好。

麻辣火锅

涧西区的卢女士老家在四川,她认为在各种味道中,麻和辣的组合最有感染力,“麻辣火锅中最典型的是川味火锅”。洛阳的麻辣火锅有的偏重辣味,有的偏重麻味,有的以麻辣为主、多味并存,总之,一定能让您吃辣者吃得酣畅淋漓。

休闲参考:天府火锅的麻辣火锅经过改良,更适合洛阳人的口味;德庄火锅、青一色火锅等属于川味火锅。

养生火锅

养生火锅以菌汤锅为主要代表,汤中除了各种菌类,往往还有枸杞、人参、大枣等配料。吃养生火锅,锅开后第一件事不是涮菜而是品汤,待喝了菌汤后才开始涮菜。菌汤的鲜美口感和保健作用被人津津乐道。

休闲参考:洛龙区牡丹大道与长兴街交叉口附近的玫瑰御坊新派火锅主推养生菌汤火锅;涧西区太原路御香苑火锅店的菌汤锅也很受欢迎。

清汤火锅

洛龙区爱吃火锅的冯先生

说:“清汤火锅最地道的锅底是白开水加枸杞、姜片、蒜瓣等配料,这样的锅底能最大限度地保留涮菜本身的鲜嫩,能让食客吃出食材的原汁原味。”在一些火锅店,一些清淡的大骨汤也被当成清汤火锅的锅底。

休闲参考:西工区七一路的老北京涮肉主营京味儿清真火锅;全聚德、红子鸡、湘鄂汇以及宴天下新区店、老城店同时推出北京东来顺涮羊肉。

●温馨提醒:食用过多辛辣食物会刺激肠胃,享受爽辣要适度;注意不同菜品的加热时间,当心吃到夹生食物,导致肠胃不适。

雪花就是邀请函 这些美味 和您约“惠”

□记者 吴彬

今冬,当市区飘起雪花时,一些餐饮店将同时推出优惠活动,赶快存下这张报纸,让我们共同期待踏雪寻美味!

西工区 持本期《休闲周刊》到玻璃厂南路的信阳味道用餐,消费满188元送卤水甲鱼一只。七一南路清真老北京涮肉进店用餐送30元券,当即可用。玻璃厂南路蒸石情进店用餐送20元券,当即可用。

洛龙区 持本期《休闲周刊》到长兴街与牡丹大道交叉口的玫瑰御坊新派火锅大厅用餐即送50元券,当即可用。持本刊到聂泰路清真老海啤酒小院消费满200元打九折或送10串羊肉串,消费满300元再加送每位就餐者一瓶饮料。

涧西区 到景华路与太原路交叉口南的潘加园火锅城用餐即送20元券,当即可用。到景华路御香苑火锅城就餐,菜品消费每满100元送20元券,下次就餐使用。

另外,到宴天下、红子鸡、湘鄂汇、全聚德等店可以吃到源自北京的东来顺火锅,在大厅消费多少元就送多少元消费券。

炖菜 炖出鲜香

不少受访者认为,炖菜也是适合飘雪时节吃的美食,在洛阳市场上我们常见的炖菜包括信阳炖菜和东北炖菜。

信阳炖菜的老板说,信阳炖菜馆的特点是“鲜、咸”,讲究现炖出鲜、慢熬出香。东北炖

菜多是食材两两搭配,一起下锅,用大火炖。猪肉炖粉条、小鸡炖蘑菇等都是东北炖菜中的经典菜品,东北地锅鱼也是不错的东北炖菜。

休闲参考:信阳味道有地道的信阳炖菜;宋生记、信阳菜馆等也有各种信阳炖菜;福熙

鼎野生大鱼坊的东北地锅鱼也值得品尝。

●温馨提醒:信阳炖菜偏咸,口味偏淡者可在点菜时告知店方进行适当调整;炖菜越炖越入味,适合边聊边吃,但注意就餐时间不要过长,以避免增加肠胃负担。

养生汤 温补暖身

在洛龙区聂泰路一家餐饮店院内,洛阳晚报记者看到,这里刚推出了适合冬季食用的“龙凤汤”,其主料是鸽肉等禽类肉。该店的老板说,各类汤有温补暖身的作

用,适合冬季食用,“下雪时吃最好了”。

休闲参考:洛龙区聂泰路上的清真老海啤酒小院有系列养生汤,颇具特色;我市有多家民间瓦罐煨汤,其显著特

征是店门口放了几个具有传统特色的大瓦罐。

●温馨提醒:很多养生汤针对不同人群进行配料,点餐时要区别对待,如含有大补材料的汤就不适合儿童食用。