

乐活·寻味



压锅菜土豆角红烧肉



石烹海鲜菇



我爱粉丝鱼头

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

随手拍美食 免费吃大餐

顺嘴的两句话+顺手的一张美食照=一顿免费丰盛大餐。养生汤王酒店为本栏目参与者提供价值268元的两人餐。

参与方式:将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送电子邮件到 chihuojiadao@163.com, 或登录新浪微博@媒体人闫卫利, 或者@洛阳晚报, 微博前加上#吃货驾到#, 留下你的联系方式。内容文体不限, 记得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。

凡被选用者均可凭手机短信享受免费大餐, 赶快参与吧!

美味会说话

□记者 闫卫利 文/图

1 好吃, 靠的是美味

“哑巴柴鸡”是家小店, 位于涧西区丽新路与周山路交叉口向北50米。见到店主甄学灿, 我问的第一句话就把他逗乐了, 他马上说, 他不是哑巴, 曾是酒店大厨, 开小店3年了, 喜欢创新。

该店的招牌菜是“哑巴柴鸡”, 这道菜有两层含义: 一是做菜低调, 靠实实在在的美味来说话; 二是鸡汤味道鲜美, 让人只想大快朵颐, 顾不上高谈阔论。

如此美味还等什么, 小记赶紧舀了一碗, 轻吹几下, 清亮的鸡汤入口, 味道清新质朴。是不是柴鸡, 单从口感就能品出一二, 柴鸡肉质紧致有弹性, 鸡爪看起来瘦小, 这锅鸡汤在味觉和视觉上已经给出了答案——正品柴鸡。汤鲜肉美, 搭配的怀山药让味蕾又清新了一把, 也令鸡汤的营养倍增。

做这等美味, 甄学灿有他的独家妙招——3次入味, 鸡块腌、炒、炖的每个环节, 都用秘制的料各入味一次, 经过3个小时的小火慢炖, 美味慢慢就释放出来。甄学灿顺便给家庭主妇一点建议, 熬鸡汤不要把盐一次放到位, 要少量多次放, 如此炖出的鸡汤味道更鲜美。

美食发现
哑巴柴鸡 特约
订餐电话: 15038537218
地址: 涧西区丽新路与周山路交叉口向北50米

2 压锅菜, 进店就上桌

吃货们进到饭店, 恨不得一落座菜便上桌。一些饭店迎合食客的需求, 把菜事先做好, 食客点完菜后, 热一下就上桌, 虽说快, 但菜已失了鲜。

甄学灿自创的压锅菜, 克服了上菜快与菜品新鲜度之间的矛盾。他把新鲜食材放入压力锅, 浇上自己配制的压锅酱, 压六七分钟, 菜鲜味足, 出菜还快。甄学灿自创的压锅菜有五六种, 土豆粉牛腩、排骨鸡胗等, 小记品尝了土豆豆角红烧肉, 味道果然不错, 红烧肉软烂鲜香, 土豆、豆角新鲜清甜, 透着浓郁的酱香, 看那鲜劲儿像是从自家锅里

炒出来的。

“我爱粉丝鱼头”更是小记的大爱。俗话说: “花鲢头, 白鲢尾。”就是说花鲢鱼的头和白鲢鱼的尾部最好吃。这道菜就是用花鲢鱼头做的。小记钻进厨房看甄学灿如何烹制, 他在砂锅里放入少量油, 把几大片白菜叶铺入锅底, 只听油滋滋作响, 然后放入新鲜鱼头, 撒上粉丝, 浇入高汤, 盖上盖子焖烧, 几分钟工夫后, 砂锅端上桌, 一打开盖子, 满屋香气缭绕。软嫩的粉丝吸足了高汤, 和着新鲜的鱼头, 那滋味比吃剁椒鱼头还过瘾。

3 养生, 海鲜菇少不了

甄学灿的菜不但创意足, 还主打养生牌, 他自创的石烹海鲜菇就不用油锅炒。他把海鲜菇焯水后, 浇上调好的料汁, 将雨花石在热油里过一下捞出摆上桌, 当着食客的面把海鲜菇放在雨花石上, 用筷子快速翻动海鲜菇, 雨花石的高温使得海鲜菇滋滋作响,

蒜香扑鼻而来。石子堆里挑海鲜菇, 这种感觉很美妙, 海鲜菇的鲜味与生蚝有异曲同工之妙。

甄学灿自己制作黑豆腐, 用土猪肉做小炒, 上桌率很高, 可惜小记已经吃得扶墙, 那就留着下次再来品尝吧。



哑巴柴鸡

鸡蛋爱啤酒 一点软嫩鲜

在厨房里, 创意无处不在, 只要你肯做小小的尝试, 就会有意想不到的惊喜。

西红柿炒鸡蛋, 是道家常菜, 味美易做, 所以爱张嘴不爱动手的懒人往往弱弱地吐出几个字“我会做西红柿炒鸡蛋”, 以撑门面。

可是, 在网友“平安如画”看来可不是这么回事, 她就有个妙招, 让西红柿炒鸡蛋的味道与众不同。

她说, 做这道菜, 一个重要的环节是鸡蛋怎么炒, 鸡蛋嫩不嫩决定这道菜好不好吃。有人在蛋液里加点儿凉开水, 让鸡蛋松软, 她则在蛋液里加入

少许啤酒, 炒出的鸡蛋不但滑嫩, 还有淡淡的啤酒香, 吃起来味道独特。

顺着这个思路, 我们不妨做更多的尝试, 比如在蛋液里加入可乐、橙汁甚至咖啡, 只要是你能接受的味道就可以随心添加, 或许会让味蕾收获更多惊喜。

(闫卫利)

厨房妙招
川江烤鱼 特约
地址: 涧西区珠江路与周山路交叉口西南角
订餐电话: 15515302060

线索征集

好事儿来了! 晒一个厨房小妙招可品尝四碗羊肉粉。

如果你是个坚持战斗在厨房一线的煮妇煮夫, 如果你的家常菜有别出心裁的创意, 不妨把小妙招拿出来与大家分享, 凡被采用者可凭本报发送的短信到老城区丹尼斯对面红绿灯向东150米尝回头羊肉粉店, 免费品尝四小碗羊肉粉。

征集热线: 15137956968

邮箱: chihuojiadao@163.com

牛肉烩面



#吃货驾到# 西工区玻璃厂路与九都路交叉口附近有一家牛肉烩面馆, 尽管烩面价格十二三元一碗, 食客照样络绎不绝, 尤其到了中午, 食客经常排长队, 我吃过以后才知道其中原因, 汤是原汁原味的鲜, 大块的牛肉片分量很足, 让人吃过后觉得很值。

——via@小眼睛

小龙虾



#吃货驾到# 涧西区珠江路与周山路交叉口附近有一家店的小龙虾做得有滋有味, 麻辣鲜香, 跟朋友来过几次, 感觉很不错, 还有烤鱼做得也很有味。

——via@淡雅幽兰

(闫卫利 整理)

吃货驾到
粒粒香小碗菜
地址: 龙门大道牡丹宫北100米或老城区民主街南
订餐电话: 13333893837
微信号: WJL752365424