

乐活·寻味

百里香中 品江南

□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

1 在洛阳品尝杭州美味

吃饭要美味,更要心情。本周一,小记带着几个吃货来到位于洛龙区厚载门街与展览路交叉口处的百里香·尚宴。一进门,水车、假山迎面而立,配上哗哗的流水、红砖墙和绿色的盆栽,网友“我还活着”不由得感叹:“嘿,这地方不赖呀,咋像来到了江南园林?”

其实,店主可不是南方人,而是咱洛阳人,叫刘省辉,在杭州做了多年厨师,他想把杭帮菜带回家乡人。他自创的招牌菜——青椒鱼曾风靡杭州,在当地被评为最受市民喜爱的十大美食之一。他回到老家创业后,没想到青椒鱼也俘虏了家乡众多吃货的心。据说青椒鱼用料很独特,鱼选的是皖鱼,配料都是从外地空运过来的,有昆明的鲜辣椒,四川的鲜花椒,用5种油调制而成青椒酱,便成就了这道美味。

盛在大大的青花瓷盆中的青椒鱼一上桌,让吃货们眼前一亮,满眼的绿色跟季节正搭,香葱、青辣椒、青麻椒透着清鲜味,白嫩的皖鱼片若隐若现。吃货“雨晴”迫不及待地夹了一片鱼:“嗯,真嫩啊,还不是一般的鲜,既有青麻椒的清香,还不太辣,过瘾!”见此情景,其他吃货轮番开吃,只捞得满盆春色荡漾。



青椒鱼



芝士红薯



百里香烤鸡

2 陶罐烤鸡中的秘密

除了杭帮菜,刘省辉将五味融合独创了属于自己的私房菜,比如百里香烤鸡,据说每天仅限量供应9只。“这不是吊人胃口吗?难道店家不想赚钱吗?”有吃货悄悄地嘀咕。原来,不是店家故意搞噱头,而是烤鸡做起来太讲究,一只鸡要经过腌制、风干、烤等多道工序,多了做不出来。

这时,一个古朴的陶罐封着一层锡纸上,这就是传说中的限量版烤鸡。服务员把锡纸一揭,香气入鼻,引得众吃货伸着脖子看过来,“哎呀,这只鸡黄黄的,真漂亮!”吃货“云飞”用筷子轻轻一夹,鸡肉立马散开了,他不禁惊呼:“这烤鸡咋这么嫩呢?”大家一动筷子又有了新发现——烤鸡本就是硬菜,这硬菜中还有一道硬菜,下面还藏着两只囫囵的猪蹄呢,这种混搭方式很有创意,一菜两吃,营养互补,价格也实惠。

3 老手艺上有创新

我们只在庙会看到传统的老手艺——捏糖人,不承想这家店将老手艺进行了创新。你看高烧南瓜这道菜,用糖稀做成一个造型美观的高脚碗,结结实实地托着一份南瓜小点心,看着都让人想舔一口。

咋吃都不长膘的“云飞”先啃起了南瓜点心,然后急着招呼小记品尝,虽然小记一向不喜欢甜食,但还是来了一个,没有想象中的腻甜味,而是黏糯中带着爽脆,有着淡淡的南瓜香。在小记吃了几口百里香烤鸡的工夫,南瓜点心已被扫荡一空,只见“云飞”像和尚敲木鱼似的拿筷子敲糖碗,看来他是觊觎糖碗已久了。糖碗如此精美别致,还是别破坏这份美好了,在众吃货的建议下,糖碗得以保全。

店里还有几道菜也很有创意,比如红薯芝士,这种中西结合的混搭,着实让吃货们的味蕾彻底满足了一回。另外,我们拍发微信还获得了一份小礼品。



高烧南瓜

美食发现 百里香·尚宴 特约
地址:洛龙区厚载门街与展览路交叉口向东50米
订餐电话:1513796369
微信号查询公众账号:baillixiang

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。百里香·尚宴为本栏目提供招牌菜青椒鱼一份,价值49元。

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!

跳 水 鱼



#吃货驾到# 西工区唐宫路与丹城路交叉口有一家店,做的湘西名吃跳水鱼很不错,每份38元,其他菜都很亲民,三五好友一起吃,人均消费30元左右。另外,该店的干锅花菜、干锅排骨、皮蛋豆腐也很不错。

——via@洛阳一米八三

(闫卫利 整理)

春意浓浓 品绿茶



饮茶有学问,讲究品种。有人根据个人的习惯和爱好喝茶,也有人根据自己的身体状况喝茶。那么,茶到底应该怎么选、怎么喝呢?请您拨打电话 63220033,我们将免费提供品鉴知识。

尝鲜新茶,汤鲜色绿,与浓浓的春意相得益彰。绿茶,因其有多种功效而倍受茶饮爱好者的青睐。研究显示,绿茶对某些癌症有抑制作用,能减小癌症发生率。绿茶中含有咖啡因及茶碱,可减少脂肪细胞堆积,因此有减肥的功效。

绿茶中的儿茶素对引起人体致病的部分细菌有抑制作用,如果有消化不良的情况,比如由细菌引起的急性腹泻,喝一点儿绿茶还可减轻病情。

绿茶抗衰老的作用也不容小视,其中所含的抗氧化剂有助于抵抗老化。在日照开始强烈的暮春和初夏,饮绿茶还可以美白、防紫外线呢。

(笑笑)

火烧冰山味鲜美

豆腐和西红柿搭档,做出来会是啥美味?老城区的侯晓艳在一个饭店吃过一次后就迷上了这道菜,回家后自己琢磨,终于烧出了又嫩又鲜的西红柿炒豆腐,每次有客人来她都要捧出这道菜,美美地让客人品赞一番。她还给这道菜取了一个名字:火烧冰山。

侯晓艳在锅里先放上油,然后把西红柿炒成糊状,放上盐、调味品,搅匀后放入嫩豆腐,最后少放一点儿醋、糖、鸡精,汁太稠的话再加点儿水。红红的西红柿汁,白嫩的豆腐,看着都让人胃口大开。

(记者 闫卫利)

快乐厨房 哑巴柴鸡 特约
订餐电话:15038537218
地址:涧西区丽新路和周山路交叉口向北50米

厨房妙招线索征集

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米荣回头羊肉粉店,免费品尝四小碗羊肉粉。

征集热线:

15137956968

邮箱:chihuojiadao@

163.com

吃喝有道 绿有机茶 特约
凯旋东路市政府家属院 大门口东(十一路口南)