

乐活·寻味



那些人气爆棚的小店

绿豆饼也能让人馋掉牙

□记者 闫卫利 文图

上期小记搜罗了老城街头的人气小点心牡丹酥,文章见报后,不少吃货纷纷打电话向本报推荐身边备受追捧的小吃,有一家小店的绿豆饼名列其中。这名吃货说,她不太爱吃甜食,可这家的绿豆饼让她爱不忍释,味道如何,尝尝就知道了。

1 店虽小“年龄”不小

昨日下午3时,在西工区行署路与涧东路交叉口附近,顶着骄阳的记者终于找到了这家小店。这家店面的门头上只有简单的三个字“绿豆饼”,店铺约10平方米,烤箱、磨豆机、面粉等工具和食材摆放其中,两个人在里面操作显得有些拥挤。

这样一个小店,只卖一种点心,却在这里扎根了10年,而且每到下午四五点就有人排着长队来买,有啥秘方吗?店主说,原因很简单,他用的食材都是实实在在的,不掺任何添加剂,好东西大家都能吃出来。不少人都是这里的常客,有的人头天打个电话,让店家备上几斤,用礼盒包装好,第二天直接提走串亲戚;有的糖尿病患者住在老城区,长年累月来这里订购无糖绿豆饼。



工人师傅正在做绿豆饼



绿豆泥



油面



绿豆饼

2 好味道 原汁原料

是不是好东西,记者还是去后厨一探吧。做绿豆饼的原料很简单,有高精粉、食用油、绿豆泥。只见在案板下面的一个大盆里,满满一盆和好的面油亮油亮的。店主刘军现说,这是油面,它是用食用油和出来的,不加一点儿水,这样做出来的绿豆饼皮儿酥香,咬着掉渣儿。

工人师傅把油面一层层地卷好,再搓成长条,切成均匀的剂子放在一个托盘里,在另一个托盘里,放着用模子压好的绿豆泥块。绿豆泥是将绿豆煮熟后放入磨豆机内打成半豆泥状,然后放入白糖搅拌均匀而成的,不掺其他东西。如果是糖尿病患者来订购,就一点儿白糖也不加了。

3 咬一口 馋掉了牙

工人师傅将绿豆泥包入油面皮内,放入烤箱约10分钟,一盘泛着金黄的绿豆饼就出炉了。

小记拿起一个,绿豆饼热腾腾的,酥软得不敢用力,牙刚碰到饼皮,就不停地往下掉渣儿,入口后的绿豆泥凉凉的,甜而不腻,有绿豆的清香和鲜味,让人立马联想到“小清新”这个词。小记吃过无数绿豆饼,却没吃过馅料这么足、口感如此纯的。看来,简单的不一定不是美味。

线索征集

看似不起眼儿的街边小店,却有着让你入口难忘的美味。把这样的美味让更多人分享吧,让我们一起来寻找身边那些人气爆棚的小店。

提供线索请拨打:15137956968

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

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”的形式发送到电子邮件到 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!

婆婆鱼



#吃货驾到# 在解放路与健康路交叉口附近,有一家店主打老母鸡面叶,不但招牌菜好吃,里面的山寨婆婆鱼也很棒,辣椒香喷喷的,鱼片嫩滑鲜香,锅底还配有各类杂菌,吃着真爽!

——via@成飞飞

烧烤



#吃货驾到# 涧西区牡丹公园旁有家牛肚涮锅烧烤店,店里的烤羊肉串、烤腰子外焦里嫩、肉厚多汁,还有涮牛肚煮得够火候,香喷可口。人均消费30元左右,非常实惠哦!

——via@洛阳旅游人 (闫卫利 整理)

吃货驾到 川江烤鱼
地址:涧西区珠江路与周山路交叉口西南角
订餐电话:15515302060

茶为君子,色之高雅

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。

每每提到“茶色”,总有种清雅高洁之感,随着杯中的茶叶舒卷开来,无欲无求、宁静高雅的感觉也随之蔓延开来,无怪乎茶也被人们称为君子。

“茶色”之所以给人高雅的感觉,与中国源远流长的茶文化密不可分,这种发于神农,闻于鲁周公,兴于唐朝,盛在宋代的神奇绿叶,经过千年的发展,已成为中华文化不可

分割的一部分。

喜欢在艳阳高照的日子里,坐在窗前,泡一杯唇齿生香的茶,聆听一首如泉水一样潺潺流淌的音乐,一种荡涤心扉的感觉油然而生。在这样的情景中,慢慢品味那种淡然而又清净的人生况味,何尝不是一种醉!

(小惠)

(资料图片)



吃喝有道 绿有机茶
凯旋东路市政府家属院
大门口东(七一路口对面)