

# 乐活·寻味



柠檬蛙叫



茄子诱惑



鱼道



油炆生菜



石锅沸腾饭

## 1 吃货爱上小资餐

炎热的夏季,最适宜找一家简单清幽的餐厅,和朋友听着悠扬的音乐,吃着美味,舒缓烦躁的心情。近日,小记在新区泉舜购物中心4楼,发现一家颇为小资的餐厅——锦湖印象,该店环境雅致,菜品新颖味美,引得吃货追捧。

走进店里,只见柔和的灯光,木质的桌子,别致的铁艺,绿色的草束,小巧的隔断,既有田园式的静雅,又有都市的时尚,充满诗情画意。

中午12点,一拨吃货坐定,小记和几个朋友也凑热闹进了店。且不说令人眼花缭乱的菜品,店家宣传单上的一项介绍让小记刮目相看——该店菜品均使用非转基因油烹制,看来店家对菜品的质量要求很高。

**美食发现**  
**锦湖印象** 特约  
 地址:新区市政府对面泉舜购物中心4楼  
 订餐电话:65155858

# 别样小资餐

□记者 闫卫利 文/图

## 2 菜品精致有新味

小资不一定要吃牛排、喝咖啡,中式菜品照样也能品出小资味,而且健康营养。精致的餐盘,独辟蹊径的烹饪手法,都会让你内心的小资情调流淌。

牛蛙本身味道鲜嫩,如果与柠檬相遇,会擦出什么样的火花?店家端出来的这道柠檬蛙叫,是吃货必吃的一道菜。小记品了品,确实不是寻常味,牛蛙的辣香味中融入柠檬的清新、青椒的麻鲜,独特的口感让牛蛙显得格外鲜。锅底还有土豆粉、木耳等,浸入柠檬香,吃起来满口清香。

柠檬是都市爱美女士的挚爱,柠檬蛙叫这道菜,厨师特意加入适量柠檬汁熬制,出锅时还加了几片鲜柠檬,闻着清香,品着味鲜,你会忍不住多吃几口。

蒜香虾常规做法是炒,不过锦湖印象的蒜香虾是用葱烤出来的,叫葱烤蒜香虾,据说几度脱销,可见其抓胃的魔力。一口干锅里铺一层香葱,再铺一层早虾,外加一层厚厚的蒜末,盖上锅盖烤上5分钟,打开盖子再看,葱烤蒜香虾香艳诱人。小记不是坚强之人,和几个吃货吃了个底朝天。

## 3 多道工序舌尖鲜

一口石锅上了桌,这是石锅沸腾饭,开始小记以为是皮蛋瘦肉粥,等吃了之后才发现不是一个味儿——饭里的米嚼起来有弹性,不粘牙,汤汁鲜浓,里面配上切碎的广东菜心,美美地吃上两碗,香而爽口。

石锅沸腾饭是店家大厨刘晓峰的自创,为了寻求不一样的口感,他把香米先上笼蒸熟,再用烤箱烤干水分,最后放入熬制的浓汤里。失了水分的米粒见了浓汤,那还不得喝个饱,它一喝饱,咱嘴里的美味就有了。

此外,用汽锅做的蛋蒸肉,用豆豉鲛鱼浇制的茄子做法配料都不一样。大餐之后再尝尝该店自制的酸奶、芒果布丁等,准能让你美美地过足舌尖上的小资瘾。

洛阳日报报业集团  
**洛阳晚报**  
 WWW.LYD.COM.CN  
 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

## 老白茶成茶市投资收藏热门

今夏,白茶销售火爆,价格也一路上涨,已成为茶市投资收藏的热门品种。

据介绍,白茶多产于福建的福鼎、政和一带。白茶制作沿用古法,工艺要求很高且产量很小,所以白茶适合长期存放的更少。目前,市场上老白茶的主要品种有银针、白牡丹、贡眉、寿眉等。老白茶的收藏价值与红酒类似,年份越久等级越高,价值也越高,因此有“一年茶、三年药、七年宝”的说法。

目前,市场上出现了不少饼状的老白茶产品。不少

消费者感叹老白茶市场鱼龙混杂、真假难辨。茶叶专家表示:“白茶模仿普洱茶的工艺进行压饼,是近七八年的事,那些号称存放了十年以上的白茶饼值得怀疑。”他说,白茶的价格主要由年限和级别决定,8年以上的老白茶价格较高,一般每500克要3000元以上。

(小惠)

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。

**吃喝有道**  
**绿有机茶** 特约  
 凯旋东路市政府家属院  
 大门口东(七一路口对面)

## 随手拍美食 免费吃大餐

顺嘴的两句话+顺手的一张美食照=免费丰盛大餐。泉舜购物中心4楼石锅秀为本栏目提供免费两人餐,百里香·尚宴为本栏目提供招牌菜青椒鱼一份。

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chi-huojiadao@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,并刊登在每周五的《乐活·寻味》版上。

凡图文被选用者均可凭手机短信享受免费大餐,赶快参与吧!

**吃货驾到**  
**绿尔休闲餐厅** 特约  
 地址:洛新产业集聚区磁涧  
 桥东400米.310国道南  
 订餐电话:13373774555

### 毛血旺



#吃货驾到# 最近,我在瀍河回族区新街一家小馆子里吃了一次毛血旺,毛血旺里的灯笼椒香喷喷的,里面的毛肚、鱿鱼、血块都很新鲜,满满一大盆,价格还不到30元,真是味美又实惠。

——via@灿若星辰

### 火锅菜



#吃货驾到# 在西工区汉屯路上,有家火锅菜非常好吃,每次去吃都有不同的感觉,叫人吃了上瘾,人均消费15元至25元,特推荐给大家。

——via@白小阳阳阳 (闫卫利 整理)