

休闲·综合

虾比叨：边吃小龙虾边叨叨



诱人的虾

开心的馋猫们

□记者 王振华 文/图

19日中午,《洛阳晚报·休闲周刊》组织的馋猫美食品鉴团一行20人来到了位于涧西区珠江路和周山路交叉口向北20米的虾比叨。当日,恰逢该店开业的第一天,店内坐满了前来品尝的客人。

虾比叨,是什么

位于珠江路的这家餐馆,门头写着“虾比叨”三个大字,不消说,虾比叨定然是这家店的店名了。但是,这三个字念出口后,很多人会问:“这三个字是啥意思?”

该店负责人说,从这个店名上大家大概可以猜出这是一家做小龙虾的餐馆,而虾比叨的意思就是跟朋友们比肩而坐,边吃小龙虾边叨叨。老板意在打造一家让大家在一起能自在地吃饭、聊天的餐馆。

这家店不但名字有个性,而且装修风格别具特色,尤其是满墙的海报,让食客们轻松消磨等菜的无聊时光。正对店门的海报上写着:“店规:1.哪桌人均消费50只小龙虾,老板过来点烟;2.哪桌人均消费80只小龙虾,老板过来敬酒;3.老板不在,老板娘代劳……”“虾仔我出身北京,泉水养殖,千里空运来到洛阳,一年四季任你品尝。”

老板说,店内的海报每个月更新一次,希望能给广大食客尤其是回头客带来新鲜的感觉。“开业十天乐”期间,顾客不仅可获得礼品,还有火辣的“足球宝贝”为顾客点烟。

来虾比叨,吃什么

刚看完海报,店里的特色小龙虾就上桌了。馋猫们强忍口水,纷纷拿出手机对着小龙虾一顿狂拍,然后迫不及待地戴上手套,吃起来。

“嗯,好吃。”团员“小鱼儿”尝了一口后忍不住夸赞,“我在市场上从来没有买到过肉质这么鲜嫩的小龙虾。”团员“火”也说,这小龙虾个头儿大,味道足。嘴巴刁的团员更是一语道破:“配料所用的花椒不是咱们这里的,应该是四川的,吃着特别麻。”和小龙虾同时被端上餐桌的还有秘制板筋、牛蛙等。吃了一会儿,有团员有点儿受不了了,直呼“太麻、太辣了”。

老板说,厨师是从重庆重金聘请来的,做一手地道的川菜,每道菜都能保证麻辣鲜香。菜品引进洛阳后,考虑到本地食客的口味,菜的麻辣程度也作了调整,把小龙虾分为麻辣、自然飘香、蒜香、清蒸四种口味,满足不同食客的需求。

该店不但一年四季能保证有新鲜的小龙虾供应,而且24小时营业。喜欢吃小龙虾的馋猫们,虾比叨是个不可错过的选择哦。

扫描酒资讯二维码有惊喜

您只要扫描酒资讯二维码关注我们,成为酒资讯的微信粉丝,并将您对中国酒文化的见解或饮酒知识发给我们,就有机会获得由洛阳宸华商贸有限公司提供的价值100元的酒券1张。每周我们将抽取5名幸运粉丝,发放大礼包。

名额有限,快快拿起手机,扫描二维码,加入我们吧。

获奖名单将在《休闲周刊》和酒资讯微信公众平台上公布。特别鸣谢洛阳宸华商贸有限公司对本栏目的友情支持。

附:上期获奖人员名单

张延 156××××1525
罗斌 187××××1017
周春燕 159××××3881

王晶 131××××4892
朴时厚 132××××9546



酒资讯二维码

美食集中赢 吃遍洛阳城

喜欢美食的馋猫有福了!《休闲周刊》召集馋猫,尝遍洛阳特色美食。

如果您有美食信息并且您的信息得到了众多馋猫的认可,您便有机会获得丰厚的礼品。同时,我

们也欢迎有特色的精品招牌菜、原创江湖菜、私家菜、特色火锅等餐饮名店报名推荐自家的特色菜品。

本期,平乐玫瑰庄园、虾比叨将开展优惠活动。馋猫们,赶紧行动起来吧!

特别鸣谢平乐玫瑰庄园、虾比叨为本栏目提供奖品。

QQ群号:217065274

咨询电话:65233733

15637991353

虾比叨
办理会员卡,即享巨优惠
存1000元送100元
存2000元送200元
活动以此类推……
地址:珠江路周山路交叉口向北20米
讲故事热线:65157777

平乐玫瑰庄园
地址:白马寺西家庄平乐玫瑰庄园
订餐电话:15838575637



饭桌上的吃与喝

□原野

酒桌上的美味佳肴很诱人,可就在人们享用牛奶、鸡蛋、肉类等美味的过程中,高蛋白、高脂肪的偏酸性食物被大量摄入,改变了人体的酸碱平衡,使人体处于亚健康状态。同时,由于人体机能减弱,新陈代谢变缓,容易引起关节炎、风湿、痛风、高血压等慢性疾病。这些都是因为人们的体质由碱性变成酸性引起的。医学研究证明,人体体液处于弱碱性状态时,是最平衡、最健康的。

平常我们的饮食多为酸性,只有少数蔬菜、水果呈碱性。

就餐时选饮碱性酒不仅可以免除酸性物质带来的不良后果,亦可以帮助人体补充钙质,有效调节人体酸碱平衡。长期适量饮用碱性酒,对人体将产生意想不到的保健作用。喜欢饮酒的人饮用此酒,不仅可以免除宿醉后的不适感,而且能达到维持体内酸碱平衡的目的。

董酒属碱性酒。董酒把中草药中的有效成分与酒融为一体,经常饮用,其有效成分被人体吸收后,能使人体的各种器官阴阳协调、和谐运行,促进代谢。在国密精华——“百草单”和“蜈蚣单”两种中药材配方中,各自加入大曲和小曲,经过复杂的发酵过程,有效成分随着白酒的蒸馏过程进入酒中,形成了多种对人体有益的成分。这是董酒之外的其他白酒做不到的。

董酒的内涵十分丰富。据有关文献记载,董酒含各种酸、酯、醇等微量成分百余种,董酒香味成分与其他名酒不一样,具有“三高一低”的特点,丁酸乙酯、高级醇总酸含量较高,分别是其他名酒的3倍到5倍、2倍到3倍,乳酸乙酯含量则是其他名酒的一半以下,“酯香、醇香、药香”是构成董酒香型的几个重要方面。董酒含在口中酒香浓郁,下咽不刺喉,一股暖意迅速充满整个胸腹,一股药香悠然升上来,似清新的兰花香味。

饮董酒是一种享受。

酒里乾坤大,杯中日月长。《杯酒乾坤》邀您投稿,在品酒中共品人生!感谢洛阳宸华商贸有限公司对本栏目的支持,来稿刊发者可获得该公司提供的贵州新贵董酒2瓶,请在见报3日内领取。

●地址:洛龙区开元大道218号报业大厦20楼东厅《休闲周刊》

●邮箱:lywbcfzkb@163.com

**国密品质
中国董酒**

本栏目由洛阳宸华商贸有限公司协办
电话:(0379) 63691187 13383799258

酒水广告统筹:杨飞
电话:15978623881