

乐活·寻味

那些人气爆棚的小吃

传统火烧吃着就是香



传统火烧受欢迎

□记者 闫卫利 社区特约记者 王乐德 文/图

1 传统火烧受欢迎

有吃货给我们打电话说,洛龙区关林办事处皂角树村洛钢路口附近有一家卖火烧的小店,用传统的发面剂发面,烤出的火烧颇受食客欢迎。

接到电话的当天下午约5点,我们冒雨赶到这家小店,见买火烧的人络绎不绝。据顾客介绍,因为下雨,今天排队买火烧的人少多

了,平时队伍排老长了。大家吃惯了这家的火烧,宁肯等半个小时也不愿到别处买。

有一位大爷从洛钢路搬走后,仍念念不忘这家的火烧,隔几天还要坐公交车来买一次。5毛钱一个,他每次买10个,放在冰箱里慢慢吃,吃完了再来买。

2 怀念面剂儿的味道

我们尝了尝这家的火烧,纯正的香甜味儿让人想起了小时候吃的馒头。那时,妈妈用面剂儿发面,一团面剂儿用水泡开后,直接加温水和进面粉里,揉成团,放一夜,次日面就发成像面筋一样的蜂窝状,加点儿面粉、食用碱,反复揉捏,或蒸或烙饼,咋吃都松软、香甜。

这种传统的发面方式后来逐渐被发酵粉替代,虽然简单、快捷,但缺少面剂儿和食用碱中和后的自然香味儿。

如今,街头有这种原汁原味的火烧,自然会受到吃货们的追捧。食客中流传着一对老夫妻的乐事:

有一个老太太想吃这家店的火烧,老爷子去买,结果卖完了,只好买来别家的火烧充数。老太太吃边嘟囔:“今天这家的火烧味道咋变了?”老爷子见瞒不住,只好交代,心中不免感慨:“都这么大年纪了,对一个火烧还这么较真儿,我连这都糊弄不过去啊!”

美食发现 **老房子** 特约 **八方滋味**
地址:洛龙区龙门大道与太康路交叉口北50米
电话:65558655

3 全手工揉制的火烧

店主梁明一开店7年了,每天都能卖出1000多个火烧,除附近居民来买外,一些汤馆、肉夹馍店也来预订。汤馆喜欢他的火烧,因为这火烧泡进汤里既吸汁还不容易烂,食客爱吃;肉夹馍店看上了这火烧的厚实,能结结实实夹住肉,即使放凉了也酥脆好吃。

不过做火烧是个力气活儿,生意好了,梁明一和妻子即使连轴转也忙不过来,所以只能量力而行,推掉不少订单。

梁明一的火烧好吃,还要靠手上功夫。晚上7点把面发上,次日凌晨3点多,他和妻子就要起床揉面、烤馍。100公斤面粉,他使上浑身力气揉半个多小时才能揉好。虽然很累,但他坚持不用机器,因为手工揉出来的面烤出来的火烧,其香味是机器制的火烧没法比的。

梁明一是庄稼汉出身,做人实在,面不仅和得硬实,而且每个剂子比别家还要多半两。烤火烧时为了让食客吃得健康,他不用明火烤,而是在烤箱里密闭烘烤。

虽然卖火烧挣不了几个钱,但梁明一很知足,大家爱吃,他也能借此养家糊口,这就中了。

比萨饼



#吃货驾到# 在新区古城路学府街路口南200米处,有一家比萨饼店,其比萨饼不但好吃,而且很实惠。我和闺蜜要了一份比萨,外加烤鸡翅、烤香肠,共72元,两个人居然没吃完。

——via@溺水的鱼

吃货驾到 **石锅秀**
地址:新区泉舜购物中心四楼
订餐电话:65155757

佳节待客说茶饮

中国各地风俗不同,待客的茶类、礼仪也不同,不同的饮茶风俗反映了不同民族的文化内涵。

品茶是一种美的享受,敬茶可根据来客不同而选茶,如客人志趣高雅,可为其泡上一杯清香、淡雅的绿茶;如客人体态纤细,可为其泡上一杯和胃暖身的红茶;如客人微恙,可泡上一杯能降火、消炎、排毒的白茶;如客人体态丰盈,可泡上一杯消食去油腻的普洱茶……

细微周到的待客服务,能体现你对客人的尊敬和友好。常说以茶会友,在淡淡的茶香中相谈甚欢的人,一定是志趣相投的真朋友。

中秋将至,给亲友送上一份时尚、典雅、健康的有机茶礼,是传达美好祝福的理想选择。

(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 **绿芽** 有机茶 特约
凯东东路市政府家属院大门口东
诚征各县加盟商



白斩鸡

这个大学生擅长做粤菜

□实习生 周洁欣 记者 闫卫利 文/图

秋天来了,又到给身体进补的时候了。不过暑气还未散去,进补还得悠着点儿,吃一些既有营养又不太油腻的广东菜倒是恰到好处。

家住西工区健康西路的任舟启,虽是个还未走出校门的大学生,但厨房里的“十八般兵器”样样都能熟练使用,当然,最拿手的还是其老家的粤菜。今天就让他教大家做两道爽口的粤菜——白斩鸡和豉汁排骨。

白斩鸡,始于清代的民间酒店,因不加调味白煮而成,食用时随吃随斩,故称白斩鸡。这道菜的做法很简单:买来三黄鸡宰杀后清洗干净,锅内添水开火,水以能淹住鸡为宜。水开后,将整只鸡放入并翻动几下,使其受热均匀,然后转小

火煮约15分钟。

其间可以准备蘸料。把生姜切成丝,将热油浇在姜丝上,再放入生抽,白斩鸡的蘸汁就完成了。要是家里有姜粉也可放一些,会给蘸汁锦上添花。

三黄鸡出锅后,放在凉开水中冷却,这样会使鸡皮吃起来筋道有嚼头。等整只鸡完全冷却后,捞出控水,最后切块装盘,即可蘸汁享用。

豉汁排骨做起来也不难。将猪肋剁成段,把豉和姜末、蒜末放在一起,加入少许醋、辣椒、适量的盐拌成料。将剁好的猪肋洗净、控水,放入拌料中腌制半个小时,再放入少许干淀粉拌匀,上笼用大火蒸约20分钟,诱人的豉汁排骨就可以美美地享用了。



任舟启