

食尚·搜索

生煎



外表很**干脆**
心软爱**流泪**



□记者 王振华 文/图

生煎,是流行于上海、江浙一带的传统小吃,如今全国各地都有生煎的身影,洛阳也不例外。其皮酥、汁浓、肉香、精巧,轻咬一口,肉香、油香、葱香、芝麻香等在口中久久不散。本报小记搜罗了几处较有特色的生煎店,天气越来越凉了,想吃热气腾腾的生煎,不妨到这几个地方尝尝。

☆喜味福生煎



该店可容纳40余人同时用餐,还有Wi-Fi,可免费上网。
价格:5元4个
营业时间:11:00至14:00、17:00至21:00
地址:涧西区丽新路万达后街

这家店位于万达后街的巷子口,每到中午和晚饭点儿的时候,客人特别多,往往需要排队等待。这里的生煎个头儿较大,味道偏甜,汤汁浓厚,刚出锅的生煎最好吃,熟客说来这里吃生煎的人都知道,要“先开窗,再喝汤,一口光”。老板介绍,做生煎所用的面粉是中粮集团的特供面,肉是正规厂家的纯瘦肉。由于专门请了上海小杨生煎的师傅,所卖的生煎基本保留了上海生煎的味道。

该店还推出了几款吃生煎的经典搭配,而且别出心裁地起了好听的名字:“青梅竹马”是生煎配鱼丸粉丝汤,“天生一对”是生煎配南瓜粥,“相见恨晚”是生煎配酸辣粉。

☆上海生煎



该店不但有肉馅儿生煎,还有韭菜鸡蛋的素馅儿生煎,有人专门来买素馅儿生煎吃。店里还有豆浆、八宝粥、紫菜蛋花汤等。店面不大,可供10人用餐。
价格:2元3个
营业时间:6:00至11:00、17:00至20:00
地址:王城大道与健康西路交叉口东50米

店主是一对夫妻——张大姐和她老公,他们不是上海人,也不是洛阳人,而是安徽人。从去年4月他们开始在洛阳开店卖生煎,如今在西工区已小有名气。张大姐的老公军人出身,曾在驻洛某部队炊事班服役,他喜欢研究饭菜的做法,尤其喜欢做面食。几年前,他跟一个上海师傅学做生煎,经过自己研究,现在做成了独具特色的符合洛阳人口味的生煎。张大姐透露,他们制作生煎的肉非常讲究,选用的是猪前腿肉,肥瘦按照3:7的比例搭配;面则是用七成的发面,这样既容易消化又不会把馅儿里的汤汁吸收掉;汤汁则是骨头汤,非常有营养。

☆阿三生煎



该店同时经营牛肉粉丝汤、小馄饨、糖醋小排等,值得一提的是冰镇酸梅汤,味道酸酸甜甜特别正,还有几颗大大的杨梅在里面哦。
该店可同时容纳28人用餐,提供Wi-Fi服务。
价格:6元4个
营业时间:11:00至21:30
地址:万达室外步行街3楼30号

阿三生煎是一家连锁加盟店,开业短短几个月时间,就受到了不少年轻人的喜爱。这里的生煎皮薄、底脆、汤足、肉鲜。透过透明窗子,可以清楚地看到操作间里工人们做生煎的过程。据店老板介绍,他们对生煎的要求非常严格:面用的是半发面,为了保证口感,冬季和面和夏季和面所用的水温都不同;每一个面团都要在天平上称重,保证在23克至25克;肉馅儿则控制在30克左右;擀的面皮中间厚、边缘薄,保证生煎底儿脆;由于是加盟店,肉馅儿由上海中央厨房统一配送,做好的生煎肉馅儿紧实、不散,味道与国内其他阿三生煎店是一样的。

☆上海生煎包



店面很小,没有桌椅,生煎都是打包带走吃的。店里还卖老王夫妇自己磨的豆浆。
价格:2元5个
营业时间:6:00至11:00、16:00至20:00
地址:涧东路与行署路交叉口东南角

店主老王今年50多岁,他跟老伴儿从2001年开始卖生煎,“那时候还是在路边推着三轮车卖”。老两口做的生煎真材实料,有不少回头客,2002年他们租下了一处小门面,安顿下来。老王做的生煎个头儿小小的,没有太多的汤汁,也不是那么甜,很符合多数洛阳人的口味。十几年来,剁肉、调馅儿、和面等一切工序,老两口一直坚持纯手工完成。老王的老伴儿说,和面是按照伊川老家传统的方法,不掺任何东西,反复揉,这样的面吃着筋道、好消化,用的肉是前腿肉。老两口卖了十几年生煎,很多人从小吃到大,寒暑假时经常有到外地上学的大学生回来找老王买生煎吃。老王笑着说:“往往是人家认识我,我却不认识人家了。”