

乐活·寻味

不摆花架子
只烹家常味

□记者 闫卫利 文/图

十一长假期间,有读者打来电话说,想在洛阳新区找一家饭菜家常、实惠,适合亲友小聚的饭店。小记立即想到了宴宾饺子酱骨头这家店。

这家店不大,装修风格简朴,菜品也跟老板的人品一样厚道淳朴。



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



▲ 石磨豆腐



▶ 韭菜鱼

1 老师傅专注老味道

这家店位于新区学府街与洛宜路交叉口向北50米路西,店主温战留为人厚道,三年前,得知他要创业开店,带他多年的师傅鼎力相助,近60岁的人仍心甘情愿地给他当大厨。师傅做了40多年的菜,不喜欢花里胡哨的摆盘,只专注菜的品质和味道,这让温战留很放心。

小记也确实领教了,蜜汁紫薯本不是什么特色菜,可一上桌就被几个吃货扫荡一空,因为那汁确实调得很够味,甜

而不腻,香味绵长,让味蕾愉悦的感觉没法说。

该店的招牌菜东北酱骨头透着家常的质朴香。老师傅做酱骨头专用双汇的猪龙骨,这样经得起小火慢炖,肉不柴不散,越嚼越香。回头客都很留恋这个味儿,来店必点这道菜。

另外,店里的菜品用油成箱成箱地摆在店里,都是非转基因食用油。温战留说,他不为作秀,就是想让食客吃得放心。

2 一份毛血旺加半斤猪肚

该店的菜走的是私房菜路线,既家常又有自己的特点。

毛血旺是最普通不过的一道川菜,很多店的这道菜放上黄豆芽、鱿鱼卷、血块,剩下的就是辣椒和花椒,捞过来捞过去,可吃的东西不多。温战留店里的毛血旺很给力,除血块外,还加入半斤猪肚,另有黄鳝、生菜等,满满一大盆,只需30多元,吃起来香辣可口。

毛氏红烧肉也不是什么稀奇菜,不过温战留给我们普及了一点儿美食知识:毛氏红烧肉分等级,低级的一般会配尖椒、洋葱等,中级的配板栗、山药等,高级的配竹笋等干品。温战留不惜成本,用的是高级配料,软糯的红烧肉与脆爽的竹笋搭配,口感互补还解腻,而且粗纤维与肉搭配,既有营养又美味。几个吃货一口红烧肉一口笋,吃得有滋有味。

3 要吃就吃本真味

既然是家常菜,就要循着家常的做法,简单而本真。该店的石磨豆腐很特别,稠稠的豆花盛在小缸里,点缀着葱花,一清二白,初品味道很淡,细品透着自然的豆香。它不用鸡精、生抽之类的调味品,只把菜川豆腐捣碎,加上鸡汤煨制,再加入炒熟的面粉,香

喷喷的令人叫爽!

还有韭香鱼,鱼肉透着鲜味,清香又清淡,再配上清新的韭菜,可与青椒鱼相媲美。

该店还有几道信阳特色菜,早鹅块、老鸭炖汤圆,味道也不错。现包的饺子也是好吃不贵,真能让人吃出家的味道。

砂锅面



#吃货驾到# 在洛阳新区宜人路与通济街交叉口附近有一家风味小吃店,经营各种砂锅面,经济实惠,色泽诱人,荤素搭配合理,价格6元,适合上班一族,男女均能吃饱哦!我和同事几乎每天中午都去吃。

——via@白真真

火锅



#吃货驾到# 在王府井对面的美食广场内有一家九宫格火锅很正宗,九种火锅汤底随便涮,香气扑鼻,每位消费50元。喜欢成都小吃的亲们一定要来尝尝哦。

——via@草棚品茗 (闫卫利 整理)

吃货驾到 老房子 特约
八方滋味
地址:洛龙龙门大道与太康路交叉口北50米
电话:65558655

随手拍美食
免费吃大餐

顺嘴的两句话+顺手拍的一张美食照=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 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!

甜品控 过把瘾

□记者 闫卫利 文/图

最近我的甜品控闺蜜关注了微信ly56cake,就疯狂地爱上了这家甜品店的蛋糕,因为该店的蛋糕只有薄薄的一层蛋糕胚,而且蛋糕用料全是进口的品牌食材。

一天,闺蜜邀请我和两个朋友去她家做客。我们刚坐定,快递员就把蛋糕送上门来。闺蜜打开包装盒,漂亮的蛋糕造型让我们眼前一亮。咦,怎么还送一个精致的花盆?里面有土有花,玫瑰花开得正艳!(右图)

见我们诧异,闺蜜笑了。她说这是花盆蛋糕,盆里是巧克力,非常像土。

抹茶红豆、樱花慕斯、榴莲慕斯、芒

果慕斯等甜品也都很诱人。抹茶红豆,淡淡的抹茶绿,入口冰冰凉凉的,细品是悠悠的抹茶香,跟喝绿茶一般舒爽。

榴莲慕斯做得也很抓人胃口,榴莲的冲味被巧妙地转化成淡雅的清香。

最独特的要数樱花慕斯,甜中带咸,蛋糕上两朵樱花是咸味的,吃进嘴里沙沙的,清新爽口。

大家最爱的要数芒果慕斯,大块的芒果肉,裹上芒果蓉,还有好吃的全脂奶油,咋吃都吃不够。

闺蜜说,这些蛋糕好吃,因为其原材料全脂牛奶、芝士、黄油等都是国外品牌,而且是现订现做,果肉新鲜,不拿



面包撑门面,价格虽然比一般蛋糕稍高,但是货真价实,让人吃得尽兴。我在网上搜索了一下56cake,好评如潮,看来吃货们真识货呀!

美食发现 宴宾饺子酱骨头店 特约
地址:洛龙区学府街与洛宜路交叉口向北50米路西
订餐电话:60855969