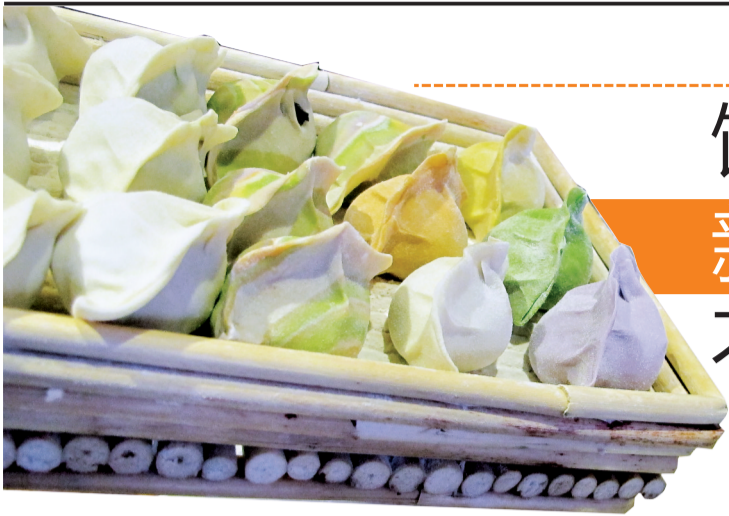


乐活·寻味



饺子DIY 新鲜的体验 不一样的口感

□记者 闫卫利 文/图

洛阳有这样一家饺子店,他们自创了一种吃饺子的全新方式,跟吃自助火锅一样,顾客可以随便选货架上的花样饺子,还可以自己煮饺子。如果你觉得这样还不过瘾,那么你就挽起袖子包饺子吧。

● 看着货架选饺子

记者对这种自助式吃饺子法很好奇,便和两个朋友一起赶到位于九都路与美术馆路交叉口的花海游龙饺子王店体验。

一进门,我们就看到一排四层的货架,上面整齐地放着饺子。这些饺子不但个头儿大,而且五彩缤纷,如五福饺子由紫色、绿色、黄色、红色、白色五种颜色的饺子组成。最引人注目的要数雨花石饺子,如彩虹般美丽多彩,令人赏心悦目。

该店的饺子品种也很多,有鲅鱼水饺、鲜虾水饺、茄瓜鸡蛋水饺、鲜肉莲菜水饺等十几个品种。

正值中午,食客们像吃自助餐一样,到自选区选饺子、凉菜、炖菜,点炒菜,然后如吃火锅一样,等汤底滚起来,自己下饺子吃,各得其乐。

我们不免犯疑,饺子不够新鲜?五颜六色的饺子皮儿是不是含有色素?

服务员说,这些彩色饺子皮儿都是用纯蔬菜汁和面制成的,紫色的饺子皮儿是用紫甘蓝汁和面制成的,黄色的用的是南瓜汁,绿色的用的是菠菜汁,红色的用的是胡萝卜汁。

我们决定到后厨看个究竟,只见



鲜虾饺子馅儿



雨花石饺子

五六个饺子工在忙碌地包饺子,旁边有一台榨汁机,刚榨出绿油油的菠菜汁……

● 自选汤底煮饺子

我们选了最有特色的五福饺子、雨花石饺子和鲅鱼饺子等,凉菜、炖菜各拿了两份,准备结账用餐时,服务员问:“要啥汤底?”我们纳闷儿,下饺子又不是涮火锅,还分啥汤底?听完介绍,我们才知道,在这里饺子还可用老母鸡汤、菌汤、玉米仁汤来煮。

玉米仁汤煮饺子可是地地道道的洛宁美食,那就尝尝吧。等汤底上桌

的工夫,我们吃了凉菜和炖菜,少了饥肠辘辘的焦躁。炖菜有杂粮炖排骨,甜甜的玉米香被炖到了骨头缝儿里,还有水晶萝卜,炖得甘甜可口,厨师的手艺真不一般。

这时,汤底端上了桌,片刻便滚起来了,我们把选好的饺子下进锅中。店员告诉我们,一般素饺子漂起后再煮一分钟就熟了,肉饺子需要煮三四分钟。

五颜六色的饺子漂浮在汤里,十分养眼。尝一口,饺子皮儿很薄,里面满满的馅儿,比家里包的饺子还饱满、好吃。虾仁饺子里居然有两个新鲜虾仁,鲅鱼饺子里的鱼肉质又鲜又嫩,还有的馅儿是用大肉和莲菜丁做成的,又脆又香。吃完饺子,再喝一口玉米仁汤,真滋润!

● 就着餐车包饺子

如此好吃的饺子还是头一次吃,我们几个只顾着享受,吃饱了才发现,有些吃货居然拿着饺子皮儿边包边煮,说说笑笑,比赛看谁包得好。我们走近一看,原来一辆手推餐车上放着饺子皮和馅儿,吃货们可以随心所欲地包,体会家的感觉。

我们真有些羡慕、嫉妒,可惜实在吃不了了,就留到下次来体验吧。

美食发现 花海游龙饺子王 特约
地址:九都路与美术馆路交叉口西南角
订餐电话:63250998

洛阳日报报业集团
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

火锅



#吃货驾到# 涧西区浅井南路中段有一家川味小火锅店,火锅够麻、够辣、够爽!我觉得最好吃的要数肚丝锅,两人份60多元,满满的都是肉,还送4个菜。

——via@ 洛阳一米八三

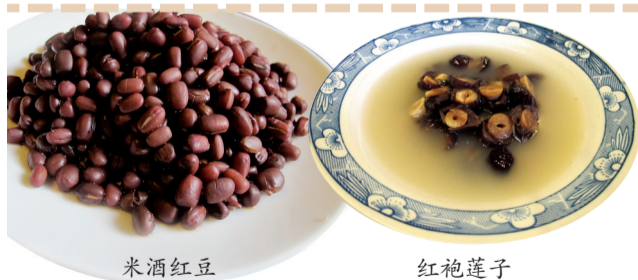
冒菜



#吃货驾到# 在泉舜购物中心大商新玛特超市入口,有一家店的冒菜很好吃,菜品新鲜丰富,麻辣够味。推荐培根、腌肉、小香菇和油豆皮组合,人均消费15元左右。

——via@妍妍 (闫卫利 整理)

吃货驾到 小板凳老火锅 特约
地址:洛龙区开元大道与厚载门街交叉口南200米路东
总店:15503790855
伊川店:60207788



米酒红豆

红袍莲子

自制补血餐 女人面如花

□记者 闫卫利 文/图

【米酒红豆】

把红豆洗干净,放在水里泡3个小时;倒掉水,加入江米甜酒、藏红花,米酒以能淹没红豆为宜,上笼蒸40分钟即可。

米酒红豆不是汤,而是一碟香甜的豆子,每天像吃零食一样吃一些,可养心补血、滋润肌肤。

【红袍莲子】

把大枣泡软,去核;莲子泡开,塞进大枣里;把山药洗净去皮切块,铺在盘底,上面铺上大枣莲子,加水,水以淹没大枣莲子为宜,上笼蒸1个小时。

把盘底的水倒入炒锅,加热至沸腾,放入糖、少量生粉,淋到盘上即可。

甘甜可口,有滋阴补虚、静心补血之功效。

【黄芪炖乌鸡】

取黄芪5克,用水浸泡;把乌鸡宰杀干净,用开水焯一下捞出;加清水,放入葱、泡好的黄芪,上笼蒸2个小时,也可把鸡切成块,上笼蒸1个半小时。在蒸的过程中一定要把笼盖严实,防止营养流失。黄芪炖乌鸡最好不放盐,这样喝汤吃肉才能品出本味。

骨酥肉烂、汤汁鲜美,能滋阴、养颜、补血。

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!

快乐厨房 宴宾饺子酱骨头店 特
地址:洛龙区学府街与洛滨路交叉口北50米路西
订餐电话:60855969