

乐活·寻味



那些人气爆棚的小吃

秋食河鲜正当时

□记者 闫卫利 社区特约记者 王乐德 文/图

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

秋季是吃河鲜、海鲜的好时节,有吃货向我们推荐了一家河鲜外卖店,这家店虽然装修得简单,但炸出来的河鲜鲜得让吃货一路追捧。

1 操作尽收眼底

这家小店位于高新区创业路高新便民市场,几平方米的简易房,没有独立操作间,但台面上没有一点污渍,柜台上各种备好的食材整齐码放着,所用的食用油也是大品牌的。

该店虽简陋,做河鲜却一点儿也不马虎。下午5点多,三个小伙子统一穿着白色工作服,开始为炸河鲜作准备。一个人往锅里倒桶装食用油,一个人腌鱼,还有一个人忙着把螃蟹五花大绑。据说这家店以前在行署路菜市场附近,生意颇好,后因该市场拆迁,店主遂将小店搬到此处。



看似不起眼儿的街边小店,却有着让你入口难忘的美味。把这样的美味和更多人分享吧,让我们一起寻找身边那些人气爆棚的小店。凡提供有价值线索者,可凭本报发送的短信到老城区丹尼斯对面红绿灯向东150米的尝回头羊肉粉店,免费享受4小碗羊肉粉。线索征集电话:15137956968

2 河鲜产自江苏

店主王春的老家在江苏的洪泽湖边,他是吃着河鲜长大的,当兵退伍后在洛阳落了户。考虑到自己对河鲜十分熟悉,加上老家的表姐在洪泽湖边承包了几亩水域养殖河鲜,他便开了这样一个河鲜外卖店。表姐把河鲜从湖里捞出速冻起来,给他发货。

5点半,市场上的人多了起来,王春的炸河鲜满街飘香,引得不少人前来购买。单看这些炸河鲜的卖相,你就会垂涎,凤尾鱼、龙利鱼、金枪鱼等黄灿灿的,冒着热气;基围虾红得油亮油亮的,每个虾的虾线都被挑得干干净净,也不挂面粉压秤,每斤58元;小河虾每盒10元到15元,很实惠,吸引了很多人购买。

3 新鲜肥美解馋

我们忍不住尝了尝,龙利鱼全身是肉,刺儿几乎可以忽略不计,新鲜入味;虾肥美鲜嫩,味道可以与大饭店做的媲美。看来这家店虽小,味道却不含糊。

该店的大闸蟹也很抢手,吃货们喜欢买回家清蒸着吃。王春还给大家介绍了河鲜知识,大闸蟹的公蟹和母蟹价格不同,如何选择?一般10月中旬母蟹最饱满、蟹黄最丰美,是最佳食用期;10月底至11月初,是公蟹的成熟期,蟹膏最多、最完整,这时最适宜吃公蟹。

美食发现
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



草莓柿子球

给宝贝做顿营养餐

□记者 闫卫利 文/图

秋意渐浓,孩子们也胃口大开,如何让宝贝吃得欢、吃得有营养,这是家长关心的问题。洛阳市餐饮协会秘书长、1983年洛阳市厨师状元阮鸿彬,在此推荐几道秋日儿童餐,有心的家长不妨给孩子做做。

秋梨汁蒸排骨

把秋梨洗净去皮,用榨汁机榨成汁,把排骨洗净焯一下,放入盆中,加秋梨汁、八角、花椒、葱、姜、红曲米、陈皮、茴香、盐,再加入少量的水,水以淹没排骨为宜,上笼蒸1个小时。

在炒锅内放油,油热时放糖,等糖起沫时,把排骨放入翻炒,上色后再放少量醋,翻炒均匀即可出锅。

秋梨汁蒸排骨酸甜可口,比糖醋排骨味道更好,可润肺解燥。

草莓柿子球

把柿子打成泥,加入鸡蛋和适量面



秋梨汁蒸排骨

粉,搅拌成糊状。在锅内放油烧至温热,把糊状物挤成丸子,下油锅炸,丸子膨胀变成金黄色后捞出,撒上草莓粉即可。

草莓柿子球松软甜香,比炸麻球吃着还过瘾。它有润肺化痰、健脾养胃的功效,不过不能多吃哦。

使君子炖牛肉

把使君子泡开,剥掉外皮,把牛肉泡出血水后洗净。在锅内添水、放牛肉,加花椒、茴香、小茴香、陈皮、使君

子、盐,开大火将水烧开后调小火,使汤保持似滚非滚状,炖一个半小时,就可吃肉喝汤了。

这道菜汤汁鲜美、牛肉软烂,使君子可健脾和胃,还有驱虫功效。

黑芝麻炸鸡

把鸡脯肉切成片,用姜、料酒、盐腌半个小时,淀粉加水,打一个鸡蛋,搅匀,用粉芡为鸡脯肉上浆,撒上黑芝麻。

锅内放油,油热后把备好的鸡肉下油锅炸,等鸡肉变成金黄色后捞出即可享用。

这样炸出的鸡肉滑嫩,黑芝麻喷香,跟饭店里的鸡排一样好吃。

快乐厨房
宴饺子骨头店 特约
地址:洛龙区学府街与洛浦
交叉口向北50米路西
订餐电话:60855969

大锅台



#吃货驾到# 在古城路与学府街交叉口向南有一个饭店很有特色,装修得古色古香,我们围着一口大铁锅坐下,店家把灶台下的柴火点燃,炒菜、焖煮,一切都在我们的眼皮底下进行,不但菜好吃,还没有油烟味儿,感觉很不错。

——via@ 明月清风

面食



#吃货驾到# 在黄河路未来汽修厂对面,有一家面馆的担担面、重庆小面、麻辣面等味道都不错,人均消费8元左右。

——via@ 萌小蚊

吃货驾到
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

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!