

休闲·搜索



■ 食尚·搜索



驴肉汤

推荐汤馆:安记驴肉汤馆

推荐理由:民间有“天上龙肉,地上驴肉”的俗语,来形容驴肉之美,驴肉汤自然也是美味。安记驴肉汤馆每天早上都迎来络绎不绝的喝汤客,这里的驴肉货真价实,电子标语栏里滚动着“假一赔十”的承诺。老板说,店里的驴都来自龙门北街的养驴基地,每两天杀一头,保证都是纯驴肉,绝对不会使用狗肉等其他肉类蒙骗顾客。新鲜驴肉加上20余种料,放在大锅里煮至少4个小时,汤清肉香。店里有驴肉汤、驴杂汤,顾客还可以加驴白血,老板说一头驴只能出3碗血,因此驴血价格稍高。同时,还有凉拌驴肉、驴板肠等凉菜。店家服务周到,为想把汤打包带走的顾客专门准备了打包饭盒,是免费的。

驴肉蛋白质含量比牛肉、猪肉高,而脂肪含量比牛肉、猪肉低,是典型的高蛋白质低脂肪食物,另外它还含有动物胶和钙、硫等成分,能为体弱、病后调养的人提供良好的营养补充。

价格:每碗5元至30元不等

营业时间:6:00至14:00

地址:涧西区联盟路8号

豆腐汤

推荐汤馆:梁记豆腐汤

推荐理由:老梁开豆腐汤馆20年了,他做的豆腐汤里鲜豆腐棱角分明,不破不损,油炸豆腐松软皮实,外焦里嫩,咬一口还透着焦香味儿。碗底配有粉条、小白菜、葱丝,最后加点老梁秘制的辣椒油,先不说味道如何,只看一眼碗中那红白黄三色,就让人垂涎欲滴。老梁做豆腐汤“讲究”:“葱不能切成葱花,一定要切成葱丝儿,这样才能和豆腐的形状匹配。豆腐汤内至关重要的材料是姜,姜一点儿都不能少,不管市场上姜的价格如何涨。”豆腐汤使用的是清汤,味道全靠后期加料来调制。老梁烙的油饼不得不提,口感好、味道香,泡在豆腐汤中更是相得益彰。

豆腐为补益清热养生食品,不含胆固醇,是高血压、高血脂、高胆固醇及动脉硬化、冠心病患者的药膳佳肴。

价格:每碗4元

营业时间:5:00至13:30

地址:西工区洛浦路东段

喝上洛阳汤 给个神仙都不当

□ 记者 王振华
文/图

泡温泉泡的是汤,洛阳人爱喝的也是一种汤。不知道打什么时候开始,洛阳人爱上了喝汤,祖祖辈辈流传下来,喝汤已经成为洛阳人生活的一部分。羊肉汤、驴肉汤、豆腐汤、丸子汤……不但汤的种类多,汤馆也多,每天早上,大大小小的汤馆里都挤满了喝汤客,一碗汤加一份馍下肚,再冷的天也能喝得冒汗,那叫一个“得劲儿”。

牛肉汤



推荐汤馆:南关小碗牛肉汤

推荐理由:担心早上顾客太多、老板太忙,小记在快中午时来到这里,店内煮汤的大锅热气腾腾、肉香四溢,汤馆内喝汤的客人依然很多,需要排队等待。老板说,在马坡的养殖基地养有200多头本地黄牛,每天凌晨杀牛取肉,肉不能直接下锅煮,而是先用清水泡2天,中间多次换水,然后再煮,这样能把肉内的血水泡出来,保证煮出的肉汤是清汤,没有腥气。老板还透露了一个煮汤的秘诀:“汤要好喝,离不开骨头,煮肉的时候一定要放入棒骨一起煮。店里的汤一般要煮10个小时。”牛肉汤中可添加牛杂、牛血等,洒上葱花、蒜黄,一碗香喷喷的甜牛肉汤就好了,顾客可根据口味添加食盐。店门口的油旋儿窗口总是排着长队,老板说,油旋儿才是牛肉汤的“绝配”。

价格:每碗5元、10元、15元、20元不等

营业时间:5:00至13:00

地址:老城区凤化街九都路交叉口

丸子汤



推荐汤馆:刘记豆腐汤丸子汤

推荐理由:老刘做丸子汤已经28年了,他带出的一些徒弟也在外面开了丸子汤馆,生意都不错。老刘做的丸子汤里不仅有丸子,还有剔骨肉、炸过的豆腐丝、牛血块、虾皮等,加入韭菜、香菜,味道特别鲜美。老刘做的丸子个头大、外焦里嫩,咬一口表皮酥酥脆脆,还带有焦糊香,里面则又软又嫩。丸子是绿豆面做的,还有黄豆芽、葱花和其他辅料。怕市场上买到掺假的绿豆面,老刘都是买了绿豆自己磨,保证质量。不同于其他肉汤,丸子汤以酸辣口味为主,比较开胃。由于营业到晚上,很多人喝了酒之后还会专门来喝一碗丸子汤,据说老刘家的丸子汤还有解酒的功效。

价格:4元至20元不等

营业时间:早上卖豆腐汤;10:00至21:00卖丸子汤

地址:老城区东大街108号

