

乐活·寻味



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

周一,“晚报吃货帮”群主带领吃货们来到九都路与美术馆路交叉口的花海游龙饺子王店,在冬至到来前,提前让大家吃了一顿别出心裁的饺子宴,吃货们吃的饺子还是自己动手包的。

1 “雨花石”饺子 赏心悦目

通过“晚报吃货帮”微信报名,8名幸运吃货参加了此次饺子试吃活动。我们为吃货们出了难题,大家不仅要说出品尝感受,还得费些工夫亲手包饺子。

大厨孙师傅为大家准备的饺子馅儿有鲜肉玉米、鲜肉莲菜……不少吃货都表示没见过。再一瞅竹筐中的饺子皮,大家更惊奇了,除了白、绿、红、紫、黄五种颜色,还有一种饺子皮,是五种颜色糅合在一起的,如彩虹一般,孙师傅叫它“雨花石”。

等各种馅儿料都端上桌,吃货们系上围裙马上开始包饺子。一看网友“龙门山色”包饺子的架势,便知她是资深厨娘。“我特别喜欢吃饺子,家里每周都要做一顿饺子。”她说。



感觉真不错
这样吃饺子

□见习记者 何奕儒 文图



2 饺子一步便能包成

女吃货包出的饺子有模有样,三个男吃货包的饺子则让人不忍直视。网友“剑客”为把饺子包得皮薄馅儿多,硬往饺子中塞肉馅儿,封口时漏到手上的饺子馅儿,比留在饺子皮里的还多。网友“克亚密”与“火凤凰”干脆选择放弃,在女吃货旁边打下手。

孙师傅有些着急:“我们一天包几百个,照你们这速度,得包到明天早上。”他教给吃货们

一个妙招:一步包饺子法。孙师傅把馅儿放在饺子皮中间,再对折饺子皮,卡在拇指与食指间,用力一挤,一个“胖嘟嘟”的大饺子便包成了。

网友“兮兮”试了试,果真好使。按照孙师傅教的方法,包好一筐饺子只用了5分钟。

拿着最后一张饺子皮,网友“龙门山色”忍不住问:“能再来一筐吗?我还没包过瘾呢!”

3 鲜肉玉米馅儿饺子 获赞最多

网友“冷雨”问孙师傅:“这五颜六色的饺子皮,不会是添加色素的结果吧?”

“要是往面团里加色素,根本和不匀,一眼就能看出来。”孙师傅笑道,这些颜色都是和面时加的鲜榨蔬菜汁儿,如菠菜汁儿、胡萝卜汁儿……

最吸引人的“雨花石”饺子皮,就是把不同颜色的面胚摺在一起,再用擀面杖擀压成皮,就像做花卷馒头一样。

谈话间,香喷喷的饺子出了锅,大家迫不及待地品尝自己的劳动成果。吃过自己包的饺子,再尝孙师傅包的,“兮兮”感慨道:“口感大不一样,孙师傅包的饺子,满口都是馅儿啊。”

“龙门山色”对番茄鸡蛋饺子很感兴趣,她问孙师傅:“我在家剥番茄,会流出很多汁儿,根本包不成饺子,你这是用了啥妙招?”

“妙招全在刀上。”孙师傅笑道,“切番茄不要用力剥,要将其切成小丁,拌饺子馅儿前把番茄丁裹上料油,以保留番茄的水分。”

吃完饺子宴,大家对鲜肉玉米饺子点赞最多。“火凤凰”也准备学着包新奇饺子:“这个冬至,我吃饺子可以换一种吃法了。”

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



美味手打丸 就要这么打

□见习记者 何奕儒/文 王澍/图

北方人习惯冬至吃饺子,过年吃丸子。咱洛阳不仅有油炸丸子,还有丸子扣碗,但大多数丸子都是用面做的。small chair重庆小板凳老式火锅店中的丸子则不同,它是用纯肉酱制成的,就像小记在南方上大学时吃的肉饼一样。

丸子好吃,关键在“打”

上周,“晚报吃货帮”的三名女吃货,跟着small chair重庆小板凳老式火锅店厨师秦师傅学做手打丸子。丸子虽然好吃,但制作丸子难倒了三个吃货。“雨田”感慨:“功夫不到家,手打丸子根本做不成。”

一盆鲜肉酱、几碟调料、四个鸡蛋,看着秦师傅端来的原料,网友“樱花落”有些不相信:“只需要这些

东西吗?”

秦师傅说,准备调料不复杂,关键在“打”上。等拌好鸡蛋和调料,秦师傅拿出一碗莲菜丁儿,一起倒入盆中。这是他的最新创意,加了莲菜丁儿,丸子会更脆。

秦师傅先把肉酱和调料拌在一起,再双手抓起肉酱向盆中用力摔打,肉酱碰撞金属盆,发出啪啪的响声。

丸子没“打”成,肉酱澎一身

看着秦师傅“打”得起劲儿,吃货们戴上一次性手套,也要体验一下打丸子的乐趣。

“雨田”把肉酱拿起来用力摔,但肉酱不听使唤,轻轻落在盆中,也没发出声响。“不好意思,我没用上力。”“雨田”又连摔了几下,依然没摔响。

其他三个女吃货也轮流上阵,毕竟女士力气小,有的拿肉酱都费劲儿。最后,丸子没打成,肉酱倒是澎了她们一身。

等秦师傅把丸子打好后,女吃货们开始挤丸子。抓起肉酱,从手的虎口处挤出来,拿勺子一挖,一个圆形的丸子就成了。“这一点

和我在家做的素丸子一样。”网友“枫叶”边挤边说。

学做的手打丸子,味道到底怎么样?看看“吃货感言”,你或许就知道了。

“雨田”:鲜!刚打出来的丸子都是肉的鲜味,不用蘸料都好吃。

“枫叶”:加了莲菜,口感升级,感觉非常脆。

“樱花落”:我要自己在家做。当然,调料我来配,“打”丸子的活儿就交给我的老公吧。

快乐厨房

small chair 特约
重庆小板凳老式火锅约
地址:老城区青年宫广场东侧
订餐电话:0379-6399388

《洛阳晚报》的《乐活·寻味》版经常给吃货发福利,只要你加入“晚报吃货帮”群(QQ:19078942),关注微信号:lywbch@sina.com,扫二维码(见图),就有机会成为幸运吃货。

预告:下期 small



请加“晚报吃货帮”尝鲜、探秘

chair重庆小板凳老式火锅店宝龙总店厨师教大家做小酥肉,敬请关注。

豌杂面



#吃货驾到# 在国花路与道北五路交叉口东50米,有一家开业不久的重庆阿婆豌杂面小吃店,川味浓郁。豌杂面用牛肉炸酱,加上青菜,再放入豌豆,加上高汤煮的面条,口感筋道,回味无穷。一大碗8元,很实惠。

—via@岚雅

煎饼果子



#吃货驾到# 在老城区青年宫广场对面的巷口有一个摊贩,夫妻俩卖了几十年的煎饼果子,口味纯正,用料足,涂上辣椒超级好吃。5元一个,很不错。

—via@月尊NINI (闫卫利 整理)

吃货驾到

八百碗豫香楼 特约
地址:新区金城寨街与政和路交叉口西50米
订餐电话:65505275