

乐活·寻味

吃货们注意啦——

你做年夜饭 我替你埋单

□见习记者 何奕儒

羊年春节的脚步越来越近,你想好怎么吃年夜饭了吗?爱做饭的你有没有几道私房菜?

想秀厨艺看过来——

本周,“晚报吃货帮”将举办“吃货大秀年夜饭,爱心美食邀你尝”系列活动。如果你是一名能会做的吃货,想展示自己的厨艺,请到活动现场大显身手!

不同于去年年底的“年度厨艺秀”,“吃货大秀年夜饭,爱心美食邀你尝”系列活动是“你做饭我埋单”。你只要把所需食材列成清单

告诉我们,便能拿到“爱心资金”去选购食材。如此特殊的“年夜饭”,你还没做过吧?

想尝美食看过来——

为什么叫“爱心美食”呢?因为此次活动邀请的试吃对象,我们将邀请清洁工、残疾儿童、贫困家庭、志愿者等。

你若符合条件,请报名参加我们的系列活动。虽然这桌爱意浓浓的饭菜并非让你在除夕夜品尝,但它一定会让你的2015年有良好的开端和美好的回忆。

热心商家看过来——

若有商家愿意加入“吃货大秀年夜饭,爱心美食邀你尝”活动,可以提供购买食材的资金赞助这顿意义非凡的“年夜饭”,请打电话联系我们(何记者:18637927388)。

送人玫瑰,手有余香,我们将给你丰厚的回报。

报名方式:1.关注“晚报吃货帮”微信公众平台:lywbchb或扫描二维码,发送信息“姓名+联系方式”即可;2.加入“晚报吃货帮”QQ群:19078942。

《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:lywbchb,扫二维码(右图),就有机会成为幸运吃货。



请加「晚报吃货帮」尝鲜、探秘

吃火锅蘸料 香辣与众不同



干辣椒面儿

□见习记者 何奕儒 文/图

你吃火锅蘸什么料?芝麻酱、蒜蓉还是辣椒油?你若到重庆吃火锅,只有两种蘸料:麻油和干辣椒面儿。麻油,大家都吃过,可涮菜蘸干辣椒面儿是啥滋味?

本周三,“晚报吃货帮”邀请两名吃货来到small chair重庆小板凳老式火锅天津路店,品尝其与众不同的蘸料——干辣椒面儿。此次去试吃的吃货有一个共同特点——无辣不欢。

大厨王师傅把调好的干辣椒面儿一端上来,就把吃货诱惑得直咽口水。听说要用涮菜蘸着吃,两名吃货却有些犹豫,生怕这是一道“黑暗料理”。吃货“桃子”放开胆子,夹了一块涮好的牛肉,蘸了干辣椒面儿放入口中……

“辣得真爽!是甜咸味儿的,还有花生碎和芝麻的香味儿。”“桃子”吃上了瘾,拿起筷子涮菜蘸着辣椒面儿吃起来,越吃越香。“桃子”边吃边建议:“这么香的辣椒面儿,重庆人蘸着吃,咱洛阳人直接用热馒头夹着吃,更爽!”

这干辣椒面儿口感独特,深受吃货欢迎,吃货们自然要向大厨讨教它的做法。

王师傅说,干辣椒面儿除了几种必放的调料,大家还可以根据自己的口感,随意添加其他食材。

干辣椒面儿蘸料的主要原材料,是炒好的辣椒碎、糖、盐和味精。王师傅拿来一个蒜臼子,倒入干花生米和芝麻,用力捣碎。他说:“辣椒面儿,全靠它们提味。”

吃货“蜂窝”注意到,王师傅用的是白芝麻。他说,白芝麻更香,把它掺在红红的辣椒面儿中也很好看。

捣好花生米和芝麻后,王师傅把它们倒入干辣椒碎里,添上少许糖、味精和盐,不停地翻搅,拌匀后,香香的干辣椒面儿蘸料便做好了。

王师傅还有个窍门:“你要是酷爱吃辣,适当加一些花椒面儿或炒好的黄豆,口感也是极好的!”

下期预告:small chair重庆小板凳老式火锅店大厨教大家如何挑选新鲜毛肚,敬请期待。

“菊花茄子”



“胖胖”秀出拿手菜 “菊花茄子”超好吃

□见习记者 何奕儒 文/图

从去年12月开始,“胖胖”又多了一个厨艺的机会——参加“晚报吃货帮”的活动。虽说每次都是去品尝美食,可她“醉翁之意”在学厨艺。

每次试吃,“胖胖”都会带个小本子,听到厨师介绍菜的做法,她马上记下来。喜欢哪道菜,她会打破砂锅问到底,直到讨到烹饪方法才罢休。

“菊花茄子”是“胖胖”在“晚报吃货帮”的成名作。她以前不喜欢吃茄子,在电脑上学会做“菊花茄子”后,她发现“怪怪的茄子味儿消失了”,只留下酸酸甜甜的糖醋香和如点心般的酥脆。

现在,小记就告诉大家“菊花茄子”的做法。做一盘色香味俱全的“菊花茄子”,8元钱就能搞定。

所需食材:

紫茄子一个(3元),番茄酱10克(2元),糖10克、少许盐、少许白醋(2元),葱、姜、蒜(1元)。

制作方法:

- 1.将茄子两端切十字花刀;
- 2.撒少许盐腌10分钟;
- 3.锅里放油烧至七成热,将茄子拍上淀粉,放油锅里炸至金黄色;
- 4.用锅里余油将葱、姜、蒜炸出香味儿,加番茄酱、糖炒匀;
- 5.再放少许水和少许白醋翻炒,浇一勺热油调成酱汁,把酱汁浇在炸好的茄花上即可。

还记得2014年年底的那一场“年度厨艺秀”吗?(详见本报2014年12月26日C08版)网友“胖胖”做的“菊花茄子”让不少读者垂涎欲滴,还有人打电话要求拜师学艺!

在“晚报吃货帮”的QQ群里,每天下午,你准能看见“胖胖”在晒自己做的美食,张张都色香味俱全,引得网友们“口水直流”。大家揣测:“难道‘胖胖’是饭店大厨?”

“胖胖”只是一名退休职工,她真正学烹饪的时间没几年。“退休前工作忙,平日都是做些‘粗茶淡饭’。现在有了空闲时间,我整天坐在电脑前研究食谱。”“胖胖”说,每看到好食谱,她都要记下来。她已积攒了整整8本食谱。

做饭对“胖胖”而言,已成了生活中的一种乐趣,她甚至觉得自己有些“走火入魔”。



“胖胖”做的五彩扇贝

民间厨房 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

饮茶有学问,讲究品种。有人根据个人的习惯和爱好喝茶,也有人根据自己的身体状况喝茶。那么,茶到底应该怎么选、怎么喝呢?请您拨打电话63220033,我们将免费提供品鉴知识。

吃喝有道 绿芽 有机茶 特约
地址:洛阳市涧西区
诚征市、县加盟商

白茶:因为自然 所以珍贵

白茶是中国六大茶类之一,采用自然萎凋、轻微发酵、不揉不炒、自然干燥或文火微焙的方法制成,其特点是让鲜叶不经揉炒,自然干燥,号称“日晒茶”。其成茶芽叶完整,密披白

毫,色泽银绿,滋味鲜爽、甘醇,汤色杏黄、晶亮,故名“白茶”。其口感甜醇、自然,不苦不涩,可消炎、解毒、去火、退热,耐存放,有“一年为茶、三年为药、七年为宝”之美誉。(小惠)

快乐厨房 small chair 特约
重庆小板凳老式火锅
地址:涧西区天津路与中州路交叉口向南50米
订餐电话:0379-68616861

洛阳日报 报业集团
洛阳晚报
www.lyd.com.cn
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:18637927388