

乐活·寻味



如今,南美烤肉店鳞次栉比,大家也习惯性地认为墨西哥只有烤串。其实不然,墨西哥人酷爱吃辣椒,将辣椒和肉食一同卷进玉米饼中,再来一杯烈性龙舌兰酒,真带劲儿!上周六,“晚报吃货帮”的3名幸运网友与小记来到一家墨西哥餐厅。刚看到餐前饮料,大伙儿就被吓到了……



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
18637927388

吃货驾到

海鲜锅



#吃货驾到# 在西工区中州路与玻璃厂路交叉口附近的洛玻菜市场内,有一家粒粒香美食城,店里有一道菜叫金牌海鲜锅,里面有螃蟹、虾、香菜、扇贝、玉米等,味道香而不辣、甜而不腻,非常好吃。

——@洛城小子

刀削面



#吃货驾到# 在涧西区牡丹广场南太原南路有一家牛肉汤刀削面馆,主打的大碗牛肉刀削面,面条筋道,配有海带、绿叶菜和大粒牛肉,可口鲜香,回味无穷。10元吃个饱。

——via@361度

(记者 闫卫利 整理)

随手拍美食 免费吃大餐

将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送电子邮件到 chihuojiaobao@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。

记得写上店址和人均消费金额,我们将择优刊登在每周五的《乐活·寻味》版上。

百里香·尚宴为本栏目提供招牌菜青椒鱼一份。

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!

冰饮+墨西哥菜 炎热夏季吃到爽

□记者 何奕儒 实习生 郭鹏宇 文/图

黑椒扒嫩鸡排

01

这杯饮料真够大

上周六,洛阳气温飙升,网友们赶到这家墨西哥餐厅时已是大汗淋漓、口干舌燥。大厨就先让大家尝尝该店的特调饮料——巨无霸蓝精灵,它与墨西哥龙舌兰酒的制作方法相似,只是把烈酒换成了雪碧。

噢!大厨咋捧着一大束花过来了?等他走近了,大家才看清,这哪里是花束,分明是个巨型高脚杯,杯中是蓝绿色的饮料,漂浮的冰块上还点缀着柠檬片和薄荷叶。大伙儿真想扑上去畅饮一番,可这巨型饮料怎么喝呢?

大厨插进去三根长吸管,笑眯眯地说:“这杯饮料不能分装到小杯子里,你们要一起喝,要的就是这气氛。”

杯中饮料实在诱人,大家顾不得形象,凑在一起开喝了。随着一股清凉的薄荷味儿窜入口中,“柠檬妹”感觉浑身的燥热感瞬间消散,直呼:“透心凉,简直太爽啦!”



02 墨西哥人爱卷饼

大厨端上的第一道菜是墨西哥最有名的牛肉塔可,用中国话讲就是“牛肉卷饼”。

饼比较厚,很筋道,多用玉米面或蔬菜汁制成,营养很丰富。据大厨介绍,如同洛阳人吃肉夹馍,在墨西哥街上随处可见吃塔可的人。

“芸悟”打开一张塔可,里面除了大块牛肉、沙拉酱,还有红黄相间的辣椒酱和匹萨酱,香气扑鼻。

“芸悟”一口咬下半个,牛肉和着各种酱料,浓浓的香味让他来不及说话,三口吃下一个塔可。意犹未尽的他擦了擦嘴说:“要是酱料再多些,我一口气能吃仨。”

接着,大厨把一个冒着热气的铁板餐盘端上桌,铁板上有两条鱿鱼,鱼身上刷有一层酱料。“西餐多是用奶和肉做成的,一定得趁热吃,冷了就有腥味儿。”大厨边说边把鱿鱼切段分给大家。

“十分筋道,但酱料掩盖住了鱿鱼的腥味儿。”

“柠檬妹”说,若你吃不惯鱿鱼的腥味儿,那么这道菜就很适合你,不过她还是更喜欢街边的烤鱿鱼。

03

入乡随俗变个样

这些洋食物来到中国,免不了要入乡随俗,变个模样。据大厨讲,外国人爱吃生食,肉最多七成熟,蔬菜要全生,奶味儿越重越好,可很多中国人吃不惯,因此,他对菜品进行了一些改良。

黑椒扒嫩鸡排就是改良后的好例子。大家将鸡排切开,鲜嫩的鸡排直流汁,蘸着黑胡椒酱吃,口感滑嫩,甜咸适中。



牛肉塔可

04

美食味道大家评

“柠檬妹”:大杯饮料喝着过瘾,以后约闺蜜一起来喝,拍照发朋友圈,点赞者一定不少。

“芸悟”:希望所有菜的酱料都多放一些,这样才更有墨西哥风味。

“青苹果”:我最喜欢吃黑椒扒嫩鸡排,上面的酱甜甜的,鸡排火候把握得正好。



巨无霸蓝精灵



尝鲜、探秘 请加“晚报吃货帮”

温馨提示

想知道该墨西哥美食店的详细地址吗?赶紧关注“晚报吃货帮”官方微信 lywbchb 吧!

铁板鱿鱼

