

乐活·寻味

现在,大鱼大肉人们都吃腻了,就寻思着吃点儿新花样,比如:啃骨头!羊蝎子、东北酱骨头……吃货们都知道,骨头上的肉口感筋道,味儿超香,特别是藏在骨头缝中的肉筋,让人欲罢不能。13日,《洛阳晚报》吃货帮邀请吃货们品尝大盆骨,骨肉相连,吃着过瘾,大家啃着骨头根本停不下来。



大盆骨

围着大盆大口啃肉过瘾

□记者 何奕儒 文图

名字起得真实在

洛阳有不少名叫“大盆骨”的饭馆,什么是大盆骨?“顾名思义,大盆骨就是用大盆子装骨头嘛。”一听该店厨师的介绍,大家都笑了,本以为有什么特殊缘由,没想到这名字竟如此实在。男吃货们高兴了,能痛快吃顿肉,大家决定“不吃过瘾不罢休”。

虽然也是啃猪骨,可这家店做的骨头和咱们在家煮的不一样。“我们用的都是猪颈骨。”大厨介绍,“别看同为骨头,可猪颈骨上的瘦肉多、肥肉少,啃着方便,更容易入味儿。”

煮好的大块颈骨在锅边放着,吃时回锅加热,厨师再把颈骨掰开放进盆中。一定得吃当天煮的大盆骨,放得久了会有腥味。

老汤煮肉味道香

厨房中的两口大黑锅引起吃货“枫叶”的注意,锅中是放了20余种中药和大料的老汤,也是煮大盆骨的秘方所在。经过长时间炖煮,肉香和调味料融合在一起,汤味会更加醇厚。

“我们煮骨头的秘诀,除了用老汤增味,火候也得把握好。”大厨介绍,要是煮过头了,不仅肉的颜色不好看,口感也会比较柴。煮得恰到好处,骨头酱黄、肉质松软,稍经加热,立刻香气四溢。

大厨将骨头盛出,浇上一勺老汤增色,大家这就等不及了。“看着太过瘾了!”吃货“黑土”一声惊叹,抓起一块骨头啃了起来。大家只顾埋头啃骨头,就算嘴角沾满酱汁,就算顺手流油,大家也不在乎,比起眼前的美味,个人形象就暂且抛至脑后吧。

这盆骨头是五香味、麻辣味的组合,连骨头缝中的脆骨、肉筋都香味十足。店家准备的馒头蘸酱也很好吃,大家一阵风卷残云,面前只剩一堆啃得精光的骨头。

●网友点点评

“枫叶”:肉烂、骨头香,啃着真爽,我在家可煮不出这种味道。能不能再上一盆?我们还没吃过瘾呢!

“黑土”:大盆骨比蘸酱吃的大骨头更有味道,肉吃完了也不舍得扔骨头,啃着香香的骨头也是种享受。

“虹”:锅中没有配菜,只有肉,净是干货,我最喜欢吃肉,真过瘾啊!

“寂寞的鱼”:我喜欢吃骨缝中的肉筋,吸溜一口,棒极了!

温馨提示:

持本版到该店消费,可以享受多种优惠。欲知“大盆骨”美食店的详细地址,请扫描左侧二维码关注“晚报吃货帮”官方微信。



馒头蘸酱



美食发现

老成都 特约
曾记面馆
地址:涧西区长春路与山东路
交叉口路东20米
订餐电话:15036335251



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

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 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。

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!

烤肉拌饭



#吃货驾到# 在西工区新亚洲商场负一楼的大食堂里,有一家烤肉拌饭很好吃,烤肉架在炉子上,边转边烤,现吃现片。烤肉外焦里嫩,配菜有木瓜丝、黄瓜丝等,荤素搭配,香而不腻。每份10元,好吃不贵。

——@章小鱼

羊肉汤



#吃货驾到# 在龙门大道与宜人路交叉口向东50米,有一家羊肉汤馆,汤鲜肉嫩,口感醇厚,喝完唇齿留香。人均消费8元。

——@石彬
(记者 闫卫利 整理)

吃货驾到

杜记炆锅鱼 特约
地址:青岛路与联盟路
交叉口向南500米
订餐电话:18537976007