

乐活·寻味



烹牛牛肉

美食有创意 好吃又好玩

□记者 何奕儒 文图

近两年,各类创意菜餐厅如雨后春笋般出现在大街小巷。19日,小记带领《洛阳晚报》吃货帮的网友找到一家中西结合的创意菜餐厅,该店的菜品不仅卖相好、味道棒,还能边吃边玩……



有机小米醋焖肉

吃完变成“牛魔王”

中午,小记和7名网友来到这家创意菜餐厅,在大家饥肠辘辘之时,大厨端上来一盆透明液体,上面漂着如棉花糖般的奶油块。

“这是冰激凌,大家一定没见过!”大厨介绍。餐前食用冰激凌?没错!这冰激凌就像开胃酒,不仅不伤胃,还能边吃边玩。

大家越听越好奇,这葫芦里到底卖的是啥药?大厨演示起来,他用勺子搅着盆中的奶油块,如同变魔术一般,盆中的透明液体竟如热油般翻滚起来,不断冒出冷气,奶油迅速凝固,渐渐变成了像冰块一样的东西。

原来,盆中的液体是液态氮,无色、无味也无毒,它的温度为-195℃,能使物体瞬间冻上。用它做的奶油冰激凌,口感酥脆。

网友“墩子”迫不及待拿

起一块放进嘴里,随着嘎嘣一声响,有趣的事发生了,他的鼻孔瞬间喷出白色冷气,众人大笑:“哟,牛魔王!”

中西结合味儿更香

既然是创意菜,那么创意是什么呢?除了菜品好玩,大厨的烹饪手法也独具匠心。比如即将上场的这道菜,看似中式美食,却有着西式做法。

此菜看上去和川菜相似,红彤彤的辣椒丝盖着大块牛肉,它有个洋名字:烹汁牛肉。

此菜可不好做,要先把嫩牛肉切成块,抹上西式酱汁;用大火煎至半熟时,再放入干辣椒、花椒等爆炒;盛盘后,浇上一勺热油,这道烹汁牛肉才算大功告成。

此菜的特色就是汁多肉嫩,别看有“辣椒被”,其实,我们几乎尝不出辣味。“中西烹饪手法结合,牛肉筋道。”网友“Lucas”虽未过足辣瘾,但嫩牛肉还是俘获了他的心。

酸爽醋焖肉

若说哪道菜的点赞率最高,非有机小米醋焖肉莫属。

有不少人爱吃红烧肉,肥而不腻。可这道红烧肉有些不同,吃时得裹一层小米粒,口味偏甜,夹杂着一丝酸爽。

初看菜名,大伙儿开玩笑:“醋焖红烧肉!那得酸掉大牙了。”等尝过后,网友“风”连连称赞:“并没有很重的酸味儿,五花肉外面裹着脆脆的小米粒,又脆又香!”

你有所不知,大厨放醋做焖肉,是为了除腥、解腻。焖肉前,他要把肉拌上秘制酱料炖两个小时,等肉炖至枣红色时,再将肉放入焖锅中,添入醋、柠檬汁,在焖的过程中,醋酸挥发了一部分,一部分渗入肉中,变成了提味利器。

吃时用小米粒裹着肉块,也是大厨的创意:“将小米炸一下,酥脆爽口,配着五花肉吃,正好解腻。”



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

秋燥? 来杯柚子茶吧!

□记者 闫卫利 文/图

如果你正被秋燥困扰着,那就赶紧来学做柚子茶吧!柚子茶清火、润肺,很适合老人、小孩喝。家住涧西区建设路一拖家属院的邓慧霞,把自己的经验与大家分享。



1

最好选红柚,口感会更好。把柚子洗干净,把柚子黄色的表皮削下来,取少量表皮切成丝,放在水里浸泡,浸泡时间根据自己对苦味的接受程度而定,怕苦的人就多浸泡一会儿。



2

把籽及包裹果肉的肉皮都去掉,只留下果肉。



3

在锅里加适量水,把果肉和泡好的柚子皮放入锅中,再放入适量大颗粒冰糖。大火将其煮开后,用小火熬1个小时,要不时搅动,以免粘锅。等柚子茶变得黏稠了,即可关火。



4

把放凉的柚子茶装到密封性比较好的瓶子里,放入冰箱保存。

喝的时候,在温水里加一勺柚子茶,再加点儿蜂蜜即可。



扫描上方二维码即可观看冰激凌的趣味吃法

网友点点评

网友“星语”:我第一次吃到口感酥脆的冰激凌,孩子们肯定喜欢。

网友“风”:醋焖肉酸甜交融,我能感受到厨师的用心。

网友“芳草”:把切好的水果放到液态氮里,会不会变成水果冰棒呢?

温馨提示:你想知道这家创意餐厅的详细地址吗?请扫描右侧二维码关注“晚报吃货帮”官方微信。持本版到店消费,可享受优惠。



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

快乐厨房

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