



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。

凡文图被选用者均可凭手机短信享受免费大餐, 赶快参与吧!

盐水鸭



#吃货驾到# 涧西区广州市场农贸市场33号是一家驴肉专卖店。店里的酱驴肉好吃, 盐水鸭也很有特色, 肥而不腻、鲜香味美, 让人吃过一次还想吃。店家提供真空包装盐水鸭, 一斤不到10元。

——@沉鱼落雁

豌杂面



#吃货驾到# 在洛龙区牡丹大道与永泰街交叉口西南角, 有一家卖豌杂面的店, 店里很干净, 豌杂面也好吃, 我每隔几天就要去吃一次, 一碗9元。

——@水鸟

(闫卫利 整理)



一份大盘鸡 满满都是肉

□记者 闫卫利 文/图

1 好吃又实惠

由资深吃货带路, 小记跟着他们来到了好厨房大盘鸡。在小记的印象中, 大盘鸡店都比较狭小, 这家店却不同, 装潢档次不一般。

中午时分, 店里已经排起了长队。“来一份大盘鸡!” 小记刚报完菜, 资深吃货“水水”急忙说: “要小份, 小份就够吃了, 再来一份酸菜鱼, 不吃就亏大了!”

果不其然, 大盘鸡、酸菜鱼一上桌, 超大号盘子里的鸡翅、鸡腿堆得冒尖儿, 把小记吓住了: “这也叫小份? 一份才五六十元?” 酸菜鱼的量也大得吓人, 两斤半的黑鱼, 加上地道的南方酸菜, 看着就让人流口水。

拿起筷子开吃, 大盘鸡的味道果然不凡, 麻辣适中、酱香悠长。吃货“财大气粗”边吃边当起了解说员: “这家的鸡有个特点——肉多土豆少, 想吃土豆, 得抢!”

还真是, 小记吃了半天才看到一块土豆。“这大盘鸡分好几种, 有纯鸡腿的、纯翅中的, 还有整鸡的, 我最爱吃鸡翅加内脏的……” 吃货“水水”说。

吃货“在水一方”对酸菜鱼情有独钟: “这鱼真鲜, 酸菜的味道也好, 让人停不下筷子。”

小记本以为5个人吃不完这两大盘菜, 结果大家居然将菜吃了个精光, 再就着汤底拌两盘手工面, 真是爽。

2 老板娘的生意经

估计很多吃货跟小记一样有个疑问: 饭菜这么实惠, 店家的利润从何而来?

老板娘管秋林说: “我们卖一份大盘鸡也就挣十块八块, 我们的利润点在翻台率上, 店里只有50张桌子, 但我们一天能卖300桌……”

小记想进后厨看一看, 一进门便被要求戴上卫生帽。后厨里面十分整洁。在剁鸡房里, 整筐整筐新鲜的三黄鸡放在一起; 在炒鸡房里, 七八个大厨正在忙碌地炒着鸡块。

管秋林说, 她老公王永军以前是个厨子, 他对新疆大盘鸡进行改良, 做出了更适合洛阳人口味的大盘鸡。

管秋林还说: “大盘鸡属于大众消费品, 不但要好吃, 而且得实惠。一小份大盘鸡里的鸡肉有2斤6两, 这都是我们事先称好的, 我们绝对不用鸡架等充数。”

吃货“财大气粗”刚吃完这一顿, 就跟老板娘说: “晚上给我留一桌, 我要带朋友来吃!”



扫二维码, 关注“晚报吃货帮”官方微信, 了解店家优惠详情



大盘鸡



酸菜鱼

美食发现 好厨房大盘鸡 特约
 地址: 开元大道与龙门大道
 交叉口东车管所对面
 订餐电话: 65958766

素雅君子有白茶

白茶是一种轻微发酵茶, 选用白毫特多的芽叶, 以不经揉炒的精细方法加工而成。白茶的鲜叶要求“三白”, 即嫩芽及两片嫩叶均有白毫显露。成茶满披茸毛、色白如银, 故名白茶。

绿雪芽白茶, 因生长环境和工艺

制法独特, 具有外形天然素雅、汤色浅黄明亮、滋味清甜鲜爽的特征。白茶素有“一年茶, 三年药, 七年宝”的说法, 正如饱经沧桑后, 变得老成持重、豁达安然的我们。

(小惠)



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。

吃货驾到 赛大胡子牛肉 特约
 地址: 涧西区丽新路丽春路
 交叉口向南30米
 订餐电话: 13949253358