



洛城美食家

啤酒配美食,是众多吃货的好选择。由青岛啤酒冠名的晚报《洛城美食家》栏目,将继续向大家推荐洛阳特色美食、“食尚”小店、私人定制餐厅等,与粉丝共享珍馐美味。如果您也是美味经营者,愿意接受粉丝们的“检验”,同时想宣传自己,让更多吃货了解自己,可以加入我们。

我们的联系电话是:15637991353



洛城美食家二维码

同庆悦满楼 实惠美味有特色

□景庆霞 文/图

寻遍洛城美食,共享珍馐美味。近日吃货圈内传洛阳城北同庆悦满楼的美味很有特色,9月1日,本刊及本刊微信公众号“洛阳朕美”(微信号:lyzm233)征集的10名幸运读者一起来到这家饭店。(如图)在饱享一顿美味大餐后,吃货们评价实惠美味有特色,果然



不负众望”。

就餐环境★★★★★

用深色玻璃精装的同庆悦满楼饭店,外观沉稳、大气、上档次。走进饭店,映入眼帘的是一个可容纳15桌宴席的小厅,手绘墙面、时尚餐椅,充满现代气息;一楼另有可容纳近40桌宴席的宴会大厅一个,薰衣草装修风格,满眼典雅高贵的紫色,非常唯美。二楼为包间,以手绘竹子、书法作品装

饰,文化味儿十足。三楼是时尚宴会厅,装修精致。

网友“简单的云”:该店就餐环境很好,在这儿的宴会厅举行婚宴、满月酒、生日宴很上档次,很有面子;平常亲友聚餐到二楼包间,比较安静、幽雅,非常不错。

餐饮特色★★★★★

同庆悦满楼的餐饮很有特色,招牌菜是由有20多年餐饮经验、人称“武哥”的老板张艳武独家秘制的。

活动当天,大家品尝了武哥鱼头泡饼、武哥心灵鸡汤、武哥叫化鸡、椒盐马知了、野生麻辣兔、雪菜炆鹅肠、观音茶香肉、馋嘴猪手、铁板生烤虾、芝士烤红薯等特色美食,每道菜都份量足、色香味俱全,款款美味,道道经典。其中,武哥心灵鸡汤获得一致好评,鸡汤



武哥鱼头泡饼

里面加了竹荪、虾滑、虫草花及各种菌类,经5个小时熬制而成,喝起来鲜美无比。此外,另一款招牌菜武哥鱼头泡饼也令人惊艳,鱼头入味,鱼汤鲜香,风味独特。

网友“木子李”:这家店里的很多美食在别的饭店是吃不到的,老板很注意创新,这难能可贵。今天试吃的每一道菜我都喜欢,个人最喜欢散子卷饼和观音茶香肉,前者是饼卷散子、鸡蛋、小菜等,吃起来里脆外软,口感一流;后者是用观音茶叶与猪肉炒制而成的,肉中有茶香,特别是茶叶可以食用,这种吃法比较独特。

餐饮价格★★★★★

手擀红薯粉条18元、武哥叫化鸡38元、雪菜炆鹅肠38元、武哥鱼头泡饼小份48元……在同庆悦满楼单点菜,人均消费50多元;宴席包桌498元至上千元。

网友“小红”:不管是单点还是宴席包桌,价格都很划算,菜肴实惠又美味,性价比很高。

交通便利度★★★★

同庆悦满楼位于王城大道与魏紫路交叉口向西300米处,停车场宽敞,可容纳100多辆车;门口有98路公交车经过,交通相对便利。

蟹都汇火爆9年 好蟹如约而至

蟹都汇大闸蟹2016产品发布会召开
探蟹团见证蟹都汇大闸蟹完美品质

在洛阳,有一个坚守了9年的大闸蟹品牌,9年来,它创造出数万消费者零投诉的行业奇迹,它就是蟹都汇。近日,蟹都汇第一批大闸蟹已领“鲜”上市,为火爆销售的蟹都汇再添一把火。

诚信经营 9年零投诉

在洛阳蟹都汇西工区芳林路总店、涧西区银川南路旗舰店及刚开业不久的新区兴洛西街分店里,前来抢购蟹券尝鲜的市民络绎不绝。

“之前去过的一家大闸蟹店看似经营良好,却突然关门了,客户拿着我们送的票,无处提货,很尴尬。听朋友说,蟹都汇是大品牌,信誉好,今年我们特意来这里买蟹券。”前来购买蟹券的蔡先生说,他的朋友在蟹都汇买的蟹券,随吃随领,不过期,信誉让人放心。

品质为王 只供真正好蟹

蟹都汇究竟是如何保证其供应的大闸蟹是五星级标准蟹?

据了解,蟹都汇的大闸蟹全部来自中国知名产蟹湖区,大闸蟹吃的是鲜活的螺丝和鱼虾,



真诚的蟹都汇员工(蟹都汇提供)

经过分阶段的精心饲养,味道更鲜,长得更肥,营养价值更高。

蟹都汇洛阳地区负责人表示:“从蟹苗的选投、蟹饵的科学搭配,到成年蟹的质量检测,直至分检上市,工作人员进行全程跟踪掌控,确保出品的每一只大闸蟹都是上品。”

今年大闸蟹 品质会更好

中秋将至,9月5日,蟹都汇大闸蟹2016产品发布会隆重召开,又一次证明了蟹都汇在大闸蟹行业举足轻重的地位。蟹都汇探蟹团已到达产蟹湖区,见证蟹都汇大闸蟹万无

一失的完美品质。

据负责人介绍,现在,蟹都汇五星级品质大闸蟹已来到洛阳,提前购买了蟹券的市民可享受优先提货及市区内一小时免费送货上门的服务。

目前,蟹都汇380元、600元、1000元、2000元、3000元和5000元的蟹券,正在火爆发行,现在订购蟹券还有礼品相赠:购买蟹券满2000元,即可获赠价值198元的五蕴米一袋;购买蟹券满3000元,可获赠价值368元的五蕴米一箱或价值358元野山茶籽油一箱,买的越多,赠品越多,送完为止。(杨扬)

雅香楼月饼 好月饼 带回家

□记者 宋扬 文/图

月圆中秋,赏月、吃月饼是中国的传统。

在一众新兴洋派糕点的冲击下,生产历史近30年的雅香楼月饼依然广受欢迎,似是洛阳食品界吹来的一股“淡雅”“清香”的风,让人感觉惬意无比,回味无穷。

“优质的月饼,源自优质的馅料;优质的馅料,源自优质的原料。雅香楼只选优质的馅儿制饼,29年秉承该原则从未改变。”从雅香楼的宣传语中可以看出,雅香楼对月饼品质的重视。

“正因我们注重品质,所以近30年来一直在消费者中保持着良好的口碑,在市场中占据着不败之地。”洛阳雅香楼食品加工有限责任公司常务副总经理张

斌如是说。该公司坚持做放心食品,产品严把四大关,即原料进货关、产品配料关、生产制作关、销售环节关。其月饼质量控制得非常严格:严格按照国标制作,制作人员100%健康体检、持证上岗,包馅、定型、烘烤严格掌控,优质馅料,100%检验合格,食品级内包装材料,安全放心……

同时,月饼采取直销方式,便于公司对总量控制,对销售流通环节安全掌控,在品质追求上乘的基础上定价合理。

今年中秋,雅香楼的月饼以河南老家月饼、台式四味月饼、巧克力月饼为主打,其招牌传统十味月饼、豪华小迷你月饼、减糖四味月饼、雅香29周年纪念月饼等也各有特色,备受青睐。



雅香楼河南老家月饼