

清真王忠圈胡辣汤

订餐电话: 0379 6112 2887

地址: 龙鳞路与联盟路交叉口北50米路西(中国银行隔壁)

洛城美食家

冬季进补正当时,各路吃货请注意。《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。如果您是美食经营者,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:13598453513、15637991353。



洛阳联美二维码

# 包子油馍配胡辣汤 辣而不燥越吃越香

上周,15名幸运读者随本刊一起免费品尝了正宗逍遥镇王忠圈胡辣汤

□郭倩男/文 谢新/图

喝汤,是洛阳人的情怀,不管多冷的天,一碗热汤下肚,浑身顿生暖意。上周,本刊发布了到逍遥镇王忠圈胡辣汤馆免费喝汤的消息后,短短几个小时,15个幸运读者名额就被“抢订一空”。

就餐环境 ★★★★★

店内入口处就是操作间,透过玻璃隔断,能看到穿着干净、统一服装的工作人员正在忙活。墙上挂着“逍遥胡辣汤大赛一等奖”“中原名吃”“中华名小吃”等荣誉牌匾及逍遥镇胡辣汤的介绍等。店内有近20张餐桌,可同时容纳近100人就餐。

餐饮特色 ★★★★★

该店的胡辣汤分为素胡辣汤和牛肉胡辣汤,除了胡辣汤,还有牛肉水煎包、油馍头、葱油饼、豆浆、小米粥、芝麻球等早餐“标配”,肉合也是王忠圈胡辣汤馆的一大特色,但要过段时间才能与洛阳食客见面。

胡辣汤还没上桌,参与试吃的专业吃货便交代大家,喝汤时不要用勺子不



逍遥镇王忠圈胡辣汤

停地搅,这样汤会越来越稀,一口口慢慢喝即可。热气腾腾的胡辣汤上桌后,上面几滴小磨香油散发着浓香,再滴上几滴香醋,香气扑鼻。拿汤勺轻轻一搅,便翻出大块的牛肉,香而不腻,面筋片有嚼劲,黄花菜、粉条则筋道爽口。

汤刚入口时,辣味并不明显,待喝上三四口,只觉得舌尖、嗓子眼都

辣起来,额头、鼻尖儿都冒出汗珠,赶紧吃上一口一面酥一面软的牛肉水煎包,或外酥里嫩的油馍头,味道好极了。

用料讲究是成就美味王忠圈胡辣汤的关键,胡辣汤是不放辣椒的,靠的是胡椒、花椒等的辛味,八角、胡椒、花椒、茴香、肉蔻等被磨成粉末加到了汤

中,这些作料均是专门从逍遥镇配送过来的。汤里的牛肉是每天早上现宰后送过来的,面筋是为胡辣汤量身打造的。

网友“没人爱的小猪”:胡辣汤底味醇正,喝完胃里暖乎乎的,汤里的面筋很有特色,不知道用了什么秘制配方,焦软的油馍头也很好吃。可以看出老板很实在,所追求的是熬一碗好汤。

网友“万人迷”:洛阳的汤文化源远流长,牛肉汤、羊肉汤、豆腐汤、不翻汤……但是我最爱的始终是胡辣汤,良心吃货真心推荐王忠圈胡辣汤。

餐饮价格 ★★★★★

王忠圈胡辣汤味道好、营养丰富,价格也实惠。一碗素胡辣汤3元,牛肉胡辣汤5元至7元,配上两三元的牛肉水煎包、油馍头、葱油饼、芝麻球等,人均消费七八元,保证吃得饱饱的。

交通便利度 ★★★★★

逍遥镇王忠圈胡辣汤馆位于龙鳞路与联盟路交叉口附近,附近的公交站点有十几路公交车停靠,店门口有一片宽敞的车位,无论坐公交车、驾车前去,都很方便。

## 蟹都汇冬蟹正肥 脂厚膏满味鲜美

蟹都汇专卖店



顾客在店内选购大闸蟹

□郭倩男

大闸蟹不仅味道鲜美,还含有大量营养物质,尤其是优质蛋白,既能饱口福又能保健,作为孝敬父母、走亲访友的礼品最合适不过。目前,蟹都汇里的冬蟹肥美,买几只大闸蟹吃,一定不会辜负你的胃。

“9月中旬至12月是大闸蟹的成熟季,也是吃蟹的好时候。由于母蟹比公蟹成长速度快,所以前两个月以吃母蟹为主。”洛阳蟹都汇专卖店杨经理说,今年,由于气候问题,大闸蟹成长速度比往年慢,也就是说,今年这个

时间段相当于往年的10月,正是公蟹“壮年”时,现在顾客进店,他都极力推荐他们选公蟹。

杨经理说,想品尝口感最佳的公蟹,这个时节正好,天气冷,公蟹的脂肪渐渐堆积,品质渐入佳境,蟹膏更多,可谓脂厚膏满,味道十分鲜美。“这前后一个月,蒸两只公蟹来吃,特别有营养。”

为了让洛阳消费者在春节期间也能大饱口福,蟹都汇除正常销售正宗美味的大闸蟹外,还从全球范围内甄选了各种高品质深海海鲜。使用2017年蟹都汇礼券,除了

能兑换大闸蟹,还能兑换各种深海海鲜。

作为大闸蟹全国连锁品牌,蟹都汇进驻洛阳已有9年时间,在全国272个城市有550多家专卖店,其推出的可全国通兑的礼券赢得了越来越多顾客的追捧。目前,洛阳蟹都汇专卖店推出了380元、600元、1000元、2000元、3000元、5000元6种规格的蟹券,您可到蟹都汇芳林路总店、银川南路旗舰店、兴洛西街分店等店购买,一次性用不完的礼券可分次使用。杨经理承诺,在蟹都汇购买的大闸蟹,无黄无膏包换!

## 大雪节气吃“三雪”

□据 凤凰网

今天(12月7日)是大雪节气,寒冷干燥的天气,让许多市民出现了不适感,专家建议,不妨在此时吃一些雪藕、雪菜、雪梨。

雪藕

雪藕是莲藕的一种,因“色白如雪”而得名。雪藕含有淀粉、蛋白质、天门冬素、维生素C以及氧化酶成分,熟食雪藕具有健脾开胃、止泻固精的功效,在大雪节气适量吃些雪藕粥,有较好的补益功效。

雪菜

大雪节气前后,新鲜雪菜逐渐上市,雪菜含有较多的抗坏血酸,有助于增加大脑中氧含量,起到醒脑提神的作用。对整天闷在空调房、暖气房里的白领们来说,在日常饮食中不妨适量增加雪菜的摄入量。除了腌雪菜,还可尝试制作雪菜汤。

雪梨

不少人平时忙于学习和工作,疏于锻炼,抵抗力减弱,喜食辛辣食物,都容易引起肺燥咳嗽。雪梨有生津润燥、清热化痰的功效,除了生吃、煮汤,还可尝试做雪梨膏服用。