

从勤杂工到餐馆老板,他用20多年的坚守做出一道真正属于自己的菜 特色“羊大骨”,味美不上火

助力特色中小微餐饮企业

□记者 陈耀玑/文 张怡熙/图

说到羊肉的吃法,您一定不会陌生。羊肉汤、涮羊肉等都是咱洛阳人耳熟能详的美味,但骨香肉厚的“羊大骨”您吃过吗?

最近,老城区一家餐馆推出特色菜品“羊大骨”后广受好评,男老板虽是一口洛阳腔,但他是地道的安徽人。27年前,他只身到洛阳闯荡,经历了一系列人生坎坷后,最终下定决心:要创造一道真正属于自己的菜。

独创“羊大骨”用26味中草药精心烹制

这家餐馆名叫“小气鬼羊肉馆”,位于老城区义勇东街与乡范街交叉口附近。餐馆面积不大,经营的菜品皆与羊有关:早上卖羊肉汤,中午卖烩羊杂、羊汤烩面,晚上则主营招牌菜“羊大骨”。

来得早不如来得巧,我们来到店里时,正好赶上煮熟的羊大骨出锅。“快快快,赶紧尝尝!”老板孙连建十分热情。

只见超过成年人巴掌大的肉骨头堆在盆中,散发着独特的香味。戴上手套后稍稍用力一撕,滑嫩的羊肉便从骨头上剥离;大口咬下去,浓郁的汤汁在齿间溅开,使人顿时有了梁山好汉大口吃肉、大口喝酒的酣畅感。

孙连建说,制作“羊大骨”的原料从内蒙古进购,是羊后腿的槽骨,因为这



孙连建(左)和员工讨论用料

个部位是羊活动量最大的地方,不但肉厚,而且口感好。

孙连建独创的“羊大骨”膻味小、不上火,即便夏天吃也没事,其中的秘诀就在于煮骨头时放的配料。“做这道菜要放32种配料,有26种为中草药。”他说。

这看似平常的一道菜,居然耗费了孙连建近5年的时间。

发现商机后 他潜心研究出独创菜品

今年45岁的孙连建,祖籍安徽。1990年,他只身来到洛阳闯荡。

到洛阳后的20多年间,他在市区多家饭店打工,一路从勤杂工做到掌勺大厨。工作的时间越久,创业的欲望就越强烈。

孙连建发现,洛阳人冬天喜欢吃羊

肉,但到了夏天因为怕上火很少吃羊肉。与此同时,市面上没见卖“羊大骨”的餐馆。

孙连建说,发现市场空白后,他到内蒙古、新疆考察货源,同时着手寻找除膻和解决吃羊肉易上火的方法。

从2012年到2016年近5年的时间里,孙连建经过无数次的摸索和尝试,终于研制出了自己的秘方,用这个秘方煮出的羊肉膻味极小,还解决了人们夏天吃羊肉易上火的问题。

孙连建的“羊大骨”还有一个特点,就是量很大,35元的一小份足够饭量中等的一家三口吃。

量大味美,再加上诚信经营,自去年1月开业后,孙连建的小店在大家口相传中,迎来了一批又一批的食客。夏天更是天天爆满,屋内屋外几十张桌子都不够坐。常常顾客还在店外排队,

锅里的骨头已经卖光了。

教您几个煮羊汤的小窍门

不少市民都有困惑:为什么在家熬的羊汤不如汤馆的好喝呢?为此,孙连建分享了自己的窍门:

1.处理羊骨头时应先将其锯开或剁成节,煮之前要将羊骨和羊肉放在水中充分浸泡,并用手从中间向四周挤压,将血水挤出,避免煮肉时血沫过多,同时也起到去除膻味的作用。

2.凉水煮肉,大火至水沸腾后,炖煮40分钟左右,转小火焖20分钟,即可使羊肉鲜嫩、脱骨。

3.炖煮过程中要保持滚沸状态,不要频繁揭开锅盖看。添水用开水,切勿加冷水,否则熬出来的汤是清汤,而非白汤。

4.对于调料的选择凭各自喜好。夏季炖羊肉时可以添加适量的金银花、牡丹皮等凉性中药材,避免上火。

了解“羊大骨”好吃的秘密后,您是不是已经迫不及待想尝尝了?成为晚报官方粉丝,到“小气鬼羊肉馆”展示粉丝身份即可享受菜品八五折优惠!快扫二维码,关注洛阳晚报官方微信(微信公众号lywb20),进入相关图文消息或点击“特色餐饮”子菜单了解优惠信息吧!



晚报微信公众号:lywb20



中国薰衣草庄园
China's Lavender Farm
度假 温泉 酒店 餐饮 娱乐

2017年4月1日-5月1日

梦幻花海节

200万盆鲜花/100多种造型/1000万投资
活动地点: 洛阳薰衣草庄园

0379-67676699

活动地址: 洛阳龙门大道与高铁大道交叉口向东3公里



扫微信二维码 关注活动动态
更多详情请参阅官方网站:
<http://www.lyxyczy.com>