



# 去石家庄出差， 他给好友带了两碗连汤肉片

早晚来瀍河  
ZAOWANLAI  
CHANHE

逛古城 吃在新街



杨氏食楼店内

□记者 张宝峰 文/图

连汤肉片是洛阳水席中的特色名菜，会做这道菜的饭店数不胜数。但是，凭一道连汤肉片闻名洛阳餐饮界，而且一火就火了33年的，大概只有位于瀍河区启明东路的杨氏食楼了。

## 未谋面，已闻名

杨氏食楼之所以入选本期“有间店”，是因为众多网友的推荐。其中，“故乡的云156290349”的讲述最让记者感兴趣。据他介绍，他有一位石家庄的朋友，就爱吃东花坛杨氏食楼的连汤肉片。一次，他去石家庄出差，临行前问朋友带点啥，朋友说：“啥也不要带，就带两碗连汤肉片吧！”

23日，记者来到杨氏食楼时，才过11点，店内就已经坐得满满当当的，一碗连汤肉片，一个饼，一瓶汽水，是顾客的“标配”。

一名中年女士引起了记者的注意，因为别的客人用的都是店里的碗，她则拿了一口不锈钢锅。记者了解得知，这位女士姓王，就在附近居住，上午家里来了两位客人，点名要杨氏食楼的连汤肉片。她说自己也很喜欢杨氏连汤肉片，因为真材实料，牛肉鲜，口感好，“好牛肉能吃得出来”。



扫码观看探店视频



杨氏食楼

## 一招鲜，吃遍天

见到杨氏食楼负责人之一的杨建德，他讲起了杨氏连汤肉片如何“以一道菜闻名洛阳”。

1986年，杨建德的父亲杨登科带着儿子、儿媳在东花坛附近开了一家小饭馆。当时只有3间平房，能摆下5张桌子，主营连汤肉片、烩面、水饺等。

一段时间后，杨登科发现连汤肉片这道菜卖得最火，来的顾客几乎都要点这道菜。当时，牛肉汤不过5毛钱一碗，一碗连汤肉片要2.5元，可每天能卖出四五百碗。上午10点半饭馆一开门，顾客便源源不断，排队品尝连汤肉片更是常有的事。

后来，杨登科决定专门经营连汤肉片，每一碗连汤肉片都精心烹制，并且不断摸索改良口感，生意也越来越好。如今的饭店有两层，连汤肉片仍是最受欢迎的主打菜，同时，他们还经营清真水席等，很受消费者欢迎。

## 33年，一个味儿

“这么多年来，从父亲到我们，再到我们的孩子，不管厨师怎么更换，连汤肉片的品质始终未变，33年一个味儿。”杨建德说，杨氏连汤肉片之所以备受顾客喜欢，是因为肉好、汤浓。

与普通连汤肉片不同，杨氏连汤肉片用的是牛肉，而且是新鲜的牛后腿肉，从不用冷冻的。为了保证口感，牛肉都是当天做好当天卖。杨氏连汤肉片的汤底，用新鲜的牛棒骨熬制5个多小时。

杨氏连汤肉片的烹制方法非常用心，把鸡蛋和牛肉混在一起搅拌，再倒上淀粉拌匀，最后下油锅炸至变色，只有这样才能让牛肉有那种嫩滑的口感。辅以黄花菜、西红柿、木耳、大绿豆、蘑菇等配菜，汤汁勾芡，经过烹炒煎炸烧等一系列工序，一碗冒着热气的连汤肉片就出锅了。

33年来，杨氏连汤肉片的分量都严格按照标准给足：小碗6两肉，大碗8两肉。温热浓稠的汤汁中，牛肉新鲜紧实，蔬菜丰富，33年的味儿都在一碗连汤肉片中。



## 天府火锅新区再开店 “电影+火锅”，6月18日迎宾

位于政和路与金城寨街交叉口的天府火锅政和店，将于6月18日正式开业迎宾。天府火锅政和店将以全新的面貌和别具一格的主题，为大

家带来新的就餐体验。这将是继去年天府火锅盛唐店开业后，天府火锅在新区开设的第2家分店，也将是天府火锅洛阳市区的第11家分店。

### 全新的电影主题

天府火锅政和店致力于将美食和电影结合在一起，让顾客在享受美食的同时，感受经典电影的魅力。

至于推出电影主题餐厅的创意，天府火锅的负责人介绍：“希望通过电影主题餐厅这一新颖的形式，给予顾

客一种全新的就餐体验。”

为了更好地展现电影这一主题，天府火锅工作人员先后赴北京、上海、青岛等地考察，参观当地的电影博物馆，寻求设计灵感，力求为大家展示更完美的设计，对电影感兴趣的顾客一定要亲自前往体验。

### 独特的包间设计

天府火锅政和店的装修融合经典电影元素，推出了令人耳目一新的包间设计。包间的墙上随处挂着电影海报，一幕幕经典的画面，伴着经典的音乐，让人瞬间陶醉其中。

天府火锅政和店共有包间15个，每个包间均取自经典电影片名，如罗马假日、花样年华、英雄儿女等。包间根据经典电影风格进行装修设计，每个包间都是一个观影厅，顾客可以在这里重温

经典电影的魅力。新店开业后，包间还将不定期更换主题风格，让顾客每次到店都有新体验。

除了别具一格的包间，天府火锅政和店的大厅内还设立了电影主题的候餐区，随时播放经典电影。这里不仅是一个候餐区，更是一个电影放映厅。

天府火锅政和店将于6月18日盛大开业，届时外观时尚简约的传菜机器人将同步上线。（张文婷）



老母鸡汤锅（图片由天府火锅提供）