

# “寻味洛阳”——2019美食联盟商家征集

## 如果您是美食商家,如果您专注洛阳特色美食,快快报名吧

□李哲

金秋时节,旅游旺季,各地游客蜂拥而至。为了方便广大市民和游客赏洛城美景,品古都文化,尝特色美食,我们开展了“寻味洛阳”——2019美食联盟活动,旨在宣传洛阳饮食文化,展示地道道的特色美食,为消费者提供店面介绍、优惠信息等。现商家征集火爆进行,快快报名吧。

部分优质商家展示(排名不分先后)

●小军刀削面:小军刀削面在市区有8个直营店——老城青年宫、道北、瀍河、精品店、西工丽春路、凯旋路、新区宝龙、关林,经多年实践、探索,真正做到了汤鲜、肉香、面筋,为广大消费者提供具有民族特色的佳肴。

●永盛斋涮羊肉:与小军刀削面同属洛阳市小军餐饮管理有限公司,采用纯净水铜锅涮羊肉,羊肉鲜嫩无膻味,现吃现切。冬季进补,来年打虎。这个冬天,补不过涮羊肉,美不过永盛斋铜锅。室内装修考究,门口停车方便。

●放牛郎牛肉汤:放牛郎牛肉汤在市区有两家直营店,一直以来坚持踏踏实实做事,选用当天鲜牛骨熬制,肉只用黄牛,杜绝使用进口牛肉,汤具有鲜醇、浓香的特色,喝多不上火,令人回味无穷。

●安记驴肉汤:天上龙肉,地下驴肉。位于联盟路与太原路交叉口附近的安记驴肉汤馆有着20多年的历史,驴肉新鲜,肉汤分明,肉烂而不腻,汤色白似乳,浓郁开胃,喝一碗让人瞬间感觉浑身暖洋洋的。

●白家围汤涮牛肚:采用数十种中草药及调味品,经过十几个小时熬制,牛肚用料扎实。这家的辣椒油忒香了,牛肚蘸上芝麻辣椒油,绝了!老板娘现包现做的灌汤包,味道也很好。

●振波泡馍削面馆:创始人历经30余年潜心钻研,采用新鲜牛、羊棒骨,辅以20多种香辛料及多味中草药,经慢火熬制,汤味厚重,肉烂醇香,深受消费者喜爱。本地家常饭菜,性价比相当高。

●鼓楼东羊肉杂肝汤:已有20多年的历史,从原材料采购到成汤,每一

个环节都精益求精。羊肉汤的主料是内蒙古羊肉、羊大腿骨,大锅熬制,汤汁醇厚,鲜而不膻,肥而不腻,羊肉鲜嫩,风味独特。

●小师傅烧烤:洛阳有10家分店——珠江路、上海市场、唐宫路、新都汇、滨河路、老城青年宫、牡丹路、老城新街、九都路体育场门口、健康路,各店装修讲究,烧烤、涮牛肚味道不错,火锅点个香辣虾、香辣蟹,饭后还有暖暖的米酒送,适合朋友、家庭聚会。

●道北和记涮牛肚:徐玉辉先生2014年创办,商标已注册,目前有7家直营店。徐玉辉致力于涮锅餐饮多年,火锅底料采用百余种香料、酱料,香味醇厚、回味绵长。招牌牛肚选用草原无污染优质牛肚,用特制香料、正宗湖盐文火慢煨,味香筋道。

●贵真楼包子店:贵真楼包子在洛阳市有4家直营店,分别在联盟路大张超市隔壁、西工区上阳路建行旁、宝龙展览路宝龙批发中心、学子街东方今典楼下,开业几年来,靠过硬的质量,赢得广大顾客的信赖。

●牛百碗牛肉汤:牛百碗牛肉汤是洛阳正阳餐饮管理服务有限公司旗下的一家直营连锁店,采用纯净水、纯牛棒骨、纯鲜牛肉、纯天然香料熬汤,单锅烩,不添加任何食品添加剂。

●老洛阳豆腐汤:老洛阳豆腐汤、丸子汤,源于20世纪90年代,做汤选材上乘,无任何添加。本店全天供应豆腐汤,中晚餐另供应酱牛肉单锅烩面、各种酒水和精美凉菜,晚餐有纯正老城丸子汤,采用新鲜牛肉、新鲜棒骨,汤鲜味纯。

现商家征集火爆进行,咨询电话:0379-60873688。



**寻味洛阳**  
**2019美食联盟**  
刊登热线:0379-60873688  
(排名不分先后顺序)

**洛阳市衣羊餐饮连锁**  
**1979年出生属羊者2元/碗** (其他属羊者也有优惠)  
办理特权卡终身享受免费! 电话:13837991127  
银川路店:九都路与银川路交叉口北200米路东九都春天1楼  
凯旋路店:凯旋西路与涧东路交叉口西200米路北  
合水店:建设路与重庆路交叉口西300米路北

**三乐羊汤**  
鲜香味 髓脂熬炼  
豫鲁陕 众长合一  
电话:13598199011  
总店:宜阳县红旗路与锦龙大道交叉口南20米(当归属羊羊汤)  
洛阳一店:宜人路与广利街交叉口东二十米(三乐羊汤)

**鼓楼东羊肉杂肝汤** 华林路 20年老店  
特色羊杂汤、羊肉汤、烩羊杂、烩羊肉、羊肉烩面、羊肉烩馍  
店内优惠活动多多,详情到店咨询  
电话:15824916880 营业时间早上4:30至晚上20:30  
地址:老城区新街路与九都路红绿灯交叉口向南300米

**安记驴肉汤**  
——洛阳人喜欢喝的驴肉汤  
肉汤分明 浓郁开胃 香味扑鼻  
肉烂而不腻 汤色白似乳  
联盟路太原路交叉口 15037970988

**铁谢刘家全羊鲜汤** 刘氏三兄弟  
制作精细 浓香醇郁  
另诚招加盟  
电话:18103885159

**牛百碗牛肉汤**  
采用纯净水熬汤,单锅单烩  
定制304食品级汤锅  
纯鲜牛肉,纯牛棒骨,纯天然香料  
总店:涧西区龙鳞路北航路口北50米 0379-60863977  
明堂店:老城区定鼎路唐宫路口 19937917219  
长安店:涧西区景华路长安路口南50米 18937928877

**小军刀削面**  
**永盛斋纯净水涮羊肉**  
吃面吃好面 小军刀削面  
永盛斋鲜羊肉、鲜羊排,现吃现切  
永盛斋订餐热线:63331668

**放牛郎牛肉汤馆**  
舌尖美味·一脉传承·纯鲜牛骨熬制  
本地黄牛不用进口牛肉  
电话:17634266997  
一店地址:珠江路与吉林路交叉口  
二店地址:嵩山路与芳华路交叉口向南100米

**老洛阳豆腐汤**  
原味纯天然 天赐淡雅香  
电话:15036773838  
地址:1. 黄河路与中州路交叉口南30米路东  
2. 洛宜路与学子街交叉口  
3. 健康东路菜市场隔壁

**贵真楼包子**  
厚德恒远 质贵弥新  
贵真楼包子,贵在真材实料!  
电话:15517978868  
西工区:上阳路与丽春路交叉口南50米  
涧西区:联盟路大张隔壁  
洛龙区:学子街北头东方今典楼下  
洛龙区:展览路宝龙广场门口

**莫家米皮** 软筋细滑  
始创于1985年  
莫家米皮是在陕西米皮的基础上,经过精心改良,形成适合河南人口味的独具特色的名优小吃。  
辣椒油是本店的镇店之宝,用几十种调料和上等的辣椒熬制而成,红而不辣,油而不腻。油亮亮的米皮配上红彤彤的辣椒油,吃起来香辣可口、柔软筋道、风味独特、香醇诱人。  
广州市场饮食街13233965270

**道北和记涮牛肚**  
创始于2014年4月15日,商标已经注册  
火锅底料采用一百多种香料、酱料,经反复炮制、炒熬制成,香味醇厚、回味绵长。牛肚选用草原无污染,味香而筋道。菜品众多,质优价廉,只有7家直营店,分别位于春都路、经三路、嵩山路、安乐及焦作3家。  
订餐热线:13939918865

**白家围汤涮牛肚**  
选料精良,采用数十种中草药及调味品,经过十几个小时熬制,牛肚用料扎实,另有灌汤包。  
●人均:38元  
●地址:十字街东15号  
●预订热线:15517909691

**振波泡馍削面馆**  
创始于1992年——王振波  
汤味厚重·肉烂醇香·滋养壮骨  
加盟热线:13939939098  
洛龙区龙门镇海校路口向南

**西工碗底香米皮店**  
绿色食品 手工制作  
电话:13837912988  
地址:玻璃厂路与凯旋路交叉口西南角

**三嘣子炒鸡香锅鱼** 总店  
八店同贺 三年店庆  
**炒鸡半价吃** 内洋海见报店  
诚邀各县(市)区合作加盟  
电话(同微信):18937939346  
地址:瀍河区新街民俗博物馆北20米路东

舌尖上的舞动——  
**摇滚炒鸡**  
伊起吃炒鸡@米与摇滚炒鸡  
并肩共舞 即将登场  
总店:王城大道与丽春路交叉口东200米  
全国加盟电话:13643793377

**小师傅烧烤**  
小师傅烧烤在洛阳有10家分店,分别位于珠江路、上海市场、唐宫路、新都汇、滨河路、老城青年宫、牡丹路、老城新街、九都路体育场门口、健康路,各个分店装修讲究,干净卫生,适合朋友联谊、家庭聚会等,还有涮牛肚和暖暖的米酒送,吃火锅点香辣虾或者香辣蟹,物美价廉、物超所值。人均约30元。  
订餐电话:18638811306

**大胡子酱牛肉**  
酱香浓郁·纯香可口·瘦而不柴·肥而不腻  
诚信经营 货真价实  
电话:13949253358  
地址:丽春路与丽新路交叉口

**阿林煲仔** ALINBAOZAI  
洛阳名店 风味独特  
秉承二十年来保持不变的、不变的质量,来迎接各位新老顾客的光临惠顾  
订餐电话:65955333/18637973357  
地址:西工区八一北路

**芙蓉饺子手擀面**  
芙蓉饺子手擀面二十年精心打造品牌老店  
纯手工水饺·皮薄馅大·现点现做  
鲜美多汁·选料讲究·用心包的良心水饺  
电话:19103792779  
地址:河洛路与南苑路口东100米路北

**王婆烧鸡**  
三十年老店! 洛阳知名地方特色美食,选用良种柴鸡,用祖传秘制方法经几十道工序加工而成,不使用防腐剂、添加剂,是老少皆宜的良心食品。烧鸡色泽鲜亮、肉质鲜香不腻,食之口留香,是大家走亲访友的绝佳礼品。  
总店:丽新路丽春路交叉口北50米  
分店:古城路与英才路交叉口北50米  
联系电话:0379-64612233

**平安饭店** 创始于1986年——宋平安  
洛阳人的故事 离不开的面  
吃着真得劲  
总店:关林路中段 15824958288  
洛龙区店:宜人路与广利街交叉口13333799877  
伊滨店:兰台三路李村四号小区13838882151