

美食发现

# 炎夏吃春饼 “唇”意也盎然

□记者 闫卫利 实习生 万亚楠 文/图

俗话说,“头伏饺子二伏面,三伏烙饼摊鸡蛋”。烙饼家族的成员之一春饼,虽生于立春之时,却凭着其质朴淡雅、软嫩清爽的味道,成了夏日人们舌尖上的宠儿。今天小记就带大家去一家春饼店,体验那“唇”意盎然的美味。



(资料图片)

## 1 万千滋味卷出来

在玻璃厂路与九都路交叉口南的美食街上,有一家四季春饼店,吸引了不少食客来尝鲜。小记与那些食客一样,一想到那薄薄的圆饼里裹着的美味,就忍不住迈步进店。

不一会儿,服务员端上一个小板子,一股饼香味弥漫开来。只见笼内的小圆饼又薄又嫩,还成双成对地结合在一起,颇有吉祥寓意。配菜一上桌,就让人垂涎欲滴,嫩绿鲜亮的豆角炒肉,豆芽、粉条、韭菜混炒的小菜白绿黄相间,吊人胃口;茄子花枝片不仅赏心悦目,而且酱汁浓郁,香气扑鼻,让人垂涎;还有酱爆鸡蛋、爆炒羊肉,光听名字,你就不想错过吧。

一手托起一张饼,一手用筷子夹上各式配菜,结实实地卷起来,豆角的清香、茄子的酱香、豆芽的脆爽,还有炒烤羊肉的酥嫩,各种滋味溢满口腔,香气浓郁却不油腻,再加上软嫩筋道的面饼调和味蕾,更添了幽幽的清香。

饼与粥自然是绝妙搭配,小店内还配有小米粥、玉米粥、养生粥等,吃一张卷饼,喝一口清新小粥,夏日胃口不佳的你也会吃得舒心惬意。



春饼套餐



茄子花枝片



豆角炒肉

## 2 美味混搭有讲究

吃这家小店的春饼有一种感受,虽然配菜都是我们日常生活中不起眼的小菜,但菜的口感很独特。店主张亮为小记道出了其中的缘由,卷饼里的配菜综合了全国各地的风味,比如台湾口味的茄子花枝片、东北口味的酱爆鸡蛋、四川口味的爆炒羊肉等,入口自然感觉不俗。

### 小贴士

如果您不想出门,就在家试试烙饼卷饼吧。张亮说,配菜要遵循荤与素、油腻与非油腻、清香与酱香搭配的原则。组合小菜这类本身就是混搭型的菜品适合单卷,而羊肉、红烧肉之类的,适合加入豆芽或生菜,以去除油腻厚重之感。

做春饼也是个技术活,掌握不好烙出来的饼没水分,容易干裂失去韧性。想要春饼软嫩筋道,窍门就在于和面时用精面、石磨面、高筋面的混合面。和好面后,抓成一个如象棋子大小的面团,涂上食用油,再把两个面团上下一叠加,擀成薄薄的小圆饼,用电饼铛烙熟。这样二合一的烙饼法可以让饼的水分不流失,轻轻一揭,便成了透亮薄嫩的两张,吃起来软软的,还能赢得“好事成双”的好彩头。

吃喝有道

## 素面朝天话白茶

提及白茶,知道的人不多,市场上也不多见。然而,在嗜茶爱茶的北宋皇帝徽宗赵佶笔下,“白茶为第一”。白茶是中国六大茶类中的璀璨明珠,茶种特殊,其历史悠久,白茶之名迄今已有900年的历史。

白茶属轻微发酵的茶类。外形呈针状,白毫密披,色白如银熠熠发光,汤色叶底浅淡明净,因而得白茶之名。白茶的传统制法是采下新鲜芽叶晾晒至干,不炒不揉,芽叶完整。在制茶过程中,主要靠晾晒至干或风干。白茶性清凉,有退热消炎、解毒去火之功效。(小惠)

饮茶有一定学问,讲究品种有别。有人根据个人的习惯和爱好来喝茶,也有人根据自己的身体状况来喝茶。那么,茶到底应该怎么选、怎么喝呢?请您拨打电话63220033,我们将免费提供品鉴知识。



相关链接

### 洋葱饼

主料:洋葱300克,香菜、鸡蛋各适量。

配料:吉士粉、面包糠、生粉、油、盐、味精各适量。

制法:1.将洋葱去两头,切成圆片。

2.鸡蛋液加吉士粉、生粉、盐、味精,调成糊状,将洋葱片裹上调好的糊,拍上面包糠。

3.坐油锅,放入洋葱饼,炸至金黄色,排在盘中,两边放些香菜点缀。

特点:外脆里香。

### 奶香黄瓜饼

制法:用榨汁机把黄瓜打碎,将黄瓜汁滤掉(留着喝吧,记得加点蜂蜜哟),留下的黄瓜泥与面粉一起和好,记住水不要放太多,最重要的就是要加鸡蛋,这样烘出来的饼才会有奶香味。

然后就是和普通的饼一样的做法了,油不要太多,接着就靠自己发挥啦!也许是因为加了黄瓜,所以饼的水分比较多,在火上烘的时候时间可以稍微长一点,等变成金黄色的时候就可以了!(王文)

吃货驾到

## 吃货来报到 免费尝美食

- 1.必须是吃货一族。
- 2.将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送给我们,文体不限,记得一定要写上店址和人均消费金额,我们将择优发表在《洛阳晚报》官方微博上,并刊登在《洛阳晚报》每周五的《寻味》版上。
- 3.所发微博被选用者均可获得礼品一份,凭手机短信领取。礼品是由河洛寻味饭店提供的免费菜一份,本期的免费菜是东坡肉。

参与方式:

- 1.发送电子邮件到 chihuojidao@163.com。
- 2.登录新浪微博@洛阳晚报,微博前加上#吃货驾到#。

### 连汤肉片



在丽景门仿古一条街内,有一家司马水席店,店内的连汤肉片用料纯正,菜品很新鲜,肉片、蘑菇、西红柿、大绿豆等色彩丰富,再配上高汤烹煮,实在诱人。胡椒粉与醋的比例把握得也非常好,爽滑可口,一吃难忘。一份连汤肉片价格为20元左右,端出来一大盆,真够实惠。

via@风云勇士

### 驴肉汤



在凯旋西路涧河桥附近,有一家年代久远的驴肉汤馆,该店的驴肉汤汤汁浓白而鲜,味道纯正自然,肉质松嫩,喝起来很舒服。店内的油旋儿金黄酥脆、层次分明,泡在驴肉汤内是另一种享受。

这家店里汤的价格跟其他汤馆差不多,分5元、8元不等,汤友们不妨一尝。 via@伊人水乡

闫卫利 整理

美食征集热线:15137956968