

休闲·搜索

■ 食尚·搜索

□ 记者 王振华 文/图

饺子是我国的传统美食，在饮食方面扮演着非常重要的角色。尤其是在北方，人们过年必须吃饺子，大部分地方的人还有冬至吃饺子的习惯。冬至就要到了，您想好去哪儿吃饺子了吗？

大清花饺子制作现场



尝遍天下美食 好吃不过饺子

芙蓉楼饺子城

进入芙蓉楼饺子城，大厅古色古香的装修风格让浮躁的心马上平静下来。如果来得够早，您就可以选择坐在店里的八仙桌旁，给吃饺子增添一种怀旧氛围。这里的饺子种类很多，有三四十种，不但饺子皮儿颜色丰富，而且饺子的造型不一。

这里的饺子种类是根据饺子皮儿颜色的不同来分的，不同的饺子皮儿由不同的有机面粉做成，比如有机地瓜水饺、有机玉米水饺、有机牛奶杂粮水饺等。这些饺子不但看着好看，吃起来也各有各的味道。有机地瓜水饺的皮儿有甜甜的红薯味儿，馅儿里面的槐花、韭菜也有着浓浓的香气；有机玉米水饺的皮儿是由南瓜汁和玉米面调制成的，馅儿里有整颗的玉米粒，咬一口满嘴都是玉米的香甜；最有特色的是玉芙蓉水饺，其外观造型像元宝，是翠绿色的，皮儿是用菠菜汁和面做成的，馅儿里加了一种咱洛阳的特产——牡丹花瓣，这种加了牡丹花瓣做的饺子，您不想来尝尝吗？

该店饺子虽然种类较多，小记却得出了一个结论：不管哪种饺子，特点都是口味儿淡、后味儿香、不油腻。每份饺子有20多个，价钱从12元到36元不等。除了饺子，店里还有鲜美凉菜、多种炒菜供食客选择，价格较为实惠。

地址：洛龙区政和路与金城寨街交叉口（丹尼斯对面）



花海游龙饺子自选区



刚包出来的芙蓉楼饺子

大清花饺子

大清花饺子是我国第一家满族餐饮连锁店，现在全国已有60余家连锁店，我市就有2家。小记到了西工区的这家店，仿古的大门上面悬挂着招牌，上面写着“大清花”三个大字，据说是由溥杰亲笔题写的。

店内装修也是风格独特。墙壁上挂有满清的旗子，桌子全部是实木方桌，凳子是齐膝高的树桩，在一面墙壁上挂着一幅水墨画，上面非常生动地显现了从调馅、擀皮儿、包饺子、下锅到食客大快朵颐地把饺子吃进肚子的全过程。

大清花的饺子种类较多，有肉三鲜、素三鲜、鲅鱼、小茴香、羊肉、香菇、虾仁等，每一种又分为水饺、蒸饺、煎饺三种做法，每份的价钱从8元到18元不等。大清花饺子的“秘方”世代相传，至今仍保持满族特色，料重、味浓、鲜香，朴实无华，具有浓厚的乡土气息。

大清花饺子店不但有各类饺子，还有凉菜、小炒、铁板、锅仔等，其中招牌菜满族大棒骨、生态土猪肉、川香水煮鱼等非常受食客欢迎。

地址：洛龙区镇北路中段

西工区解放路与健康路交叉口向西100米

花海游龙饺子王

食客一走进店内，就会发现右手边一排货架上摆放的一盘盘饺子，这正是该店最大的特色——自选饺子，餐桌上DIY。

店内主打“四大当家”饺子：“大当家”五福饺子，“二当家”鲅鱼饺子，“三当家”鲜虾饺子，“四当家”雨花石饺子。最让小记感兴趣的是这里的“四当家”雨花石饺子，饺子皮儿上蓝色、红色、绿色的花纹酷似雨花石，让人看着就相当有食欲。这些花纹是由甘蓝、南瓜、菠菜、胡萝卜等调制成的。“三当家”鲜虾饺子货真价实，每个饺子里面除了韭菜、鸡蛋，还有两个完整的虾仁。

店里每桌都配有电磁炉，老板推崇DIY，食客在把饺子选好后，自己动手煮，这里有小窍门哦：水开后，素馅水饺煮2分钟即可，肉馅水饺需要煮4分钟，中间不需要添凉水。

为了保证质量，店家向食客做出三大承诺：使用双汇鲜肉、新鲜蔬菜，如有不满意可无理由退换；发现售卖饺子不新鲜，退款并赠送100元代金券；菜品全部使用品牌非转基因大豆油和纯净水。

饺子可以自己选，然后自己动手煮，这种体验式就餐模式，让食客有一种回家的感觉。如果您想展现一下厨艺，还可以自己来包饺子，再现跟朋友、家人在一起那种快乐就餐的场景。

店里的饺子每份是0.5公斤，价钱从13元到26元不等。店里还有经典的炖菜供选择。

地址：西工区九都路与七一路交叉口东200米

芙蓉楼饺子