

凉菜、海鲜、烧烤和冰镇啤酒 夏日炎炎今天带大家去中原区的各大夜市去逛逛

夏日炎炎,在这样季节的晚上,大家都不喜欢闷在屋里,到外面或散步,或吃饭,捕捉那一丝难得的自然凉意。

夜市一直都是夏季里市民最喜欢去的地方。大家围着一张张桌子,点些凉菜、海鲜、烧烤和冰镇啤酒等美食酒水,高谈阔论。吃到火热时,汗如雨下,一些男士甚至会甩掉上身那唯一的一件外套,虽然有些不雅,但是很有气氛。吃夜市不见得凉快,但是很多人喜欢的就是那种热辣,这也是只有在夏季才能享受到的感觉。

下面,我们就带大家去中原区的各大夜市去逛逛,说不定有你经常去的哦!
郑州晚报见习记者 刘涛



海城国际美食花园
这是新开没多久的,现在还有优惠活动,啤酒买一送一,家住附近的朋友可以来试试。
地址:西站路秦岭路口西侧

景弘啤酒美食广场
这是从桐柏路到秦岭路之间唯一的一个夜市广场,就在宇通重工正对面,东边不远是董寨村。不过西站路两边好像面临着拆迁,不知道以后还能不能继续营业,还没去过的朋友赶紧去试试吧。
地址:西站路冉屯东路口西50米路南

伏牛路伊河路西南角
这里不是啤酒花园或者美食广场类型的夜市,是由附近的餐馆衍生出来的夜市。每到晚上,路边餐馆门口的空地上都摆满了桌子,坐满了人,热闹非凡。
地址:伏牛路伊河路口西南角

中原新城啤酒花园
这个是今年才建立起来的一个夜市,从马路边一直延伸到商业步行街最里面。步行街中间有一个花坛,坐在旁边闻着花草香吃夜市,那是另外一种惬意的感觉。
地址:前进路与颍河路口向南50米路东

汝河小区
西区的人都不陌生吧,许多人是伴随着这个夜市成长起来的。几十年的夜市,包含着几代人的记忆。如今,这里依旧人气火爆,来晚了位置都找不到。烧烤、冰糖梨、杏仁茶是许多人的最爱。
地址:桐柏路汝河路口向西300米路南,向里走100米

新天上人间啤酒美食花园
西部很多人都知道的地方,老位置在陇海路华山路往西,不过现在已经拆了。现在位于昆仑路上,位置稍偏,但是不影响大家光顾的热情。
地址:陇海路昆仑路口南200米路西

老新疆烧烤
去年新发现的一个夜市,这里有一个新疆人开的饭馆,晚上兼营夜市和烧烤。店老板每天晚上会把几只羊挂在烧烤摊旁边,客人可以直接上去选肉。这可是告诉大家“看看,我的都是真羊肉,绝不掺假”。
地址:秦岭路沁河路口西北角

冰爽之夜花园
记得以前这里是一片荒地,转眼就变成了一个夜市广场。趁着是新开的,现在啤酒半价,赶紧去吃个够吧。
地址:航海路工人路口西100米路南

桐柏路海鲜不夜城
特色是海鲜,不过提醒大家,吃海鲜尽量不要喝啤酒哦!
地址:桐柏路淮河路口南50米路东

姜记全羊烧烤美食城
这家店开业时间不短了,特色是烤羊肉。
地址:桐柏路淮河路口南100米路东

大中原美食不夜城
看来注定要“三国鼎立”,航海路工人路东南角又有一家夜市广场,三家形成了犄角之势,以后到了这附近,选择可就多了。
地址:航海路工人路口东南角

郑州雪花啤酒美食花园
最近这附近要“火”啊,夜市广场一个接一个。正对着“冰爽之夜花园”的马路对面也有一家新开没多久的啤酒美食花园。有对手就有竞争,现在进店有礼哦。
地址:航海路工人路口西100米路北

贴心提醒>>>

吃海鲜要注意的事项

海鲜尽量选购活的,尤其是死蟹最好不要吃。鲍鱼、蛭类等海鲜,选的时候要用手碰一下,会动的就是鲜活的。

吃海鲜不宜喝啤酒。啤酒和海鲜会反应产生过多尿酸,从而引发痛风。

关节炎患者少吃海鲜。许多海鲜事物中含有尿酸,被人体吸收后可在关节中形成尿酸结晶,使关节炎症状加重。

海鲜忌与某些水果同吃。海鲜中的鱼、虾、藻类等都含有比较丰富的蛋白质和钙等营养物质。如果把它们与含有鞣酸的水果,如葡萄、石榴、山楂、柿子等同食,不仅会降低蛋白质的营养价值,而且容易使海味中的钙质与鞣酸结合成一种新的不宜消化的物质。这种物质刺激肠胃,会引起人体不适,出现呕吐、头晕、恶心和腹痛腹泻等症状。

如何吃小龙虾

首先,小龙虾的虾头部分千万不能食用。专家提醒,小龙虾的头部是吸收并处理毒素最多的地方,也是最易积聚病菌和寄生虫的部分。此外,虾是高蛋白食物,吃虾要有节制。部分过敏体质和痛风患者最好不要吃虾。

死亡的虾不要吃,因为虾死亡时间越长积累的毒素越多。另外,虾一定要煮熟之后才能吃,这样可以避免感染寄生虫和中毒。煮熟的虾存放后,再吃的时候必须要重新加热。

如何分辨真假羊肉

去夜市,肯定少不了吃烤羊肉串。目前,市面上许多羊肉都是用羊肉粉、羊肉精膏或者羊油等调味品做出来的假羊肉,这些肉的本质其实都是一些鸡、鸭、鱼肉,甚至是猪肉。那么,该如何分辨呢?

首先,可以从外观和质感上辨别。分辨假羊肉最直接的方法就是看其肥瘦肉质的分布,正常的羊肉,肥肉应该是一丝丝夹在瘦肉里的,分布自然均匀;而假羊肉通常是肥瘦各占一边,互相没有包融,且用手一捏就会分开,烧熟后更是碎成一片片的。另外,羊肉的肉纹比较细,假羊肉的肉比较粗。

还可以从颜色上分辨。羊肉的肉色是鲜红,猪肉的是泛白的红。

从口感上辨别。大家都知道,一般烤出来的羊肉都是很有嚼劲的,假羊肉则没有这种口感,建议大家一块一块地吃,可以分辨出来。

其实生活中还有很多辨别真假羊肉的方法,只要大家细心观察,都可以避免上当受骗。

