郑州晚报 社区播报 Community broadcasting
郑州晚报市民记者群:223103264 邮箱:zzsqb@sina.cn 热线:96678

鸡蛋灌饼、红豆饼 手工馒头、肉夹馍 吃各路美食就来伏牛路

征集令

推荐你身边好吃好喝好玩的地方

成都有锦里,南京有夫子庙,你说咱们郑州有什么好吃好玩的地儿呢?你所住的小区1000米之内的特色小吃有什么?最值得逛的地方在哪里?即日起,我们面向二七区和中原区发出“特色征集令”,如果你是驴友、是专业吃货、是逛街达人,请告诉我们,推荐你身边“吃喝玩乐”的好地方!

郑州晚报见习记者 刘涛 实习生 王梦

建设路

伏牛路

岗坡路

协作路

中原路

牛河路

伊河路

颍河路

陇海路

汝河路

葛记焖饼

捷农咖啡

粉浆面条

真味小餐馆

李记渣渣面

川妹子串串香

豆花泡馍

荞麦饸饹面

周口胡辣汤

台湾红豆饼

信阳鸡蛋灌饼

麻将凉皮

手工馒头

马记肉夹馍

葛记焖饼

来自京城的百年老字号,曾经是王府佳肴。店面外装修风格酷似清代建筑,给人一种穿越感。

地址:伏牛路建设路南150米路东

捷农咖啡

这家咖啡店和大多数其他咖啡厅差不多,但不一样的是它位于伏牛路,因为伏牛路上的法国梧桐树生长茂盛,枝叶浓密,树下安静、阴凉。想象一下,绿荫,安静,咖啡厅,这是一幅多惬意的画面。

地址:伏牛路建设路南200米路东

粉浆面条

夜市经常能看到卖粉浆面条的,口味独特,很受欢迎。这家小店有野菜粉浆面条、芝麻叶粉浆面条等,口味营养俱佳。

地址:伏牛路岗坡路北100米路东

真味小餐馆

这家店砂锅不错,另外还有碳锅鱼、大锅菜等,晚上还供应烧烤。

地址:伏牛路协作路南50米路东

李记渣渣面

渣渣面起源四川,原名查渣面,因为是四川的一位姓查的女士发明的。后来,因为面里的臊子形状像“渣渣”,就干脆称为“渣渣面”。这家店里除了渣渣面,各种小菜做得也不错,来吃面的人都会顺便点几个小菜。

地址:伏牛路中原路向北150米路西(郑州警备干休所院内)

川妹子串串香

这是一家专做串串的餐馆。串串在四川是一种很流行的小吃,种类繁多,有热串也有冷串,很多吃法在郑州是吃不到的。有兴趣的可以去这家餐馆看看,看能不能找到自己喜欢的种类。

地址:伏牛路协作路南100米路东

阿翔豆花泡馍

选用的是正宗东北大豆,打出的豆浆光滑香浓,所选用的饼泡在碗里也比较筋道。附近的学生经常来这里吃,回头客很多。

地址:伏牛路洛河路交叉口向东50米路北

老式荞麦饸饹面

这家店做面的工具很有特色,叫“饸饹床子”,店里的面都是用这个工具利用杠杆原理压制出来的。如果你有机会来这家店,一定不要忘了一睹“饸饹床子”的风采。

地址:伏牛路伊河路交叉口向北100米路东

方秀华周口胡辣汤

30年老店,“附近的孩子都是喝我们家的胡辣汤长大的。”老板说。胡辣汤用的是祖传秘方、上等粉条、东北木耳,汤很浓。这家店大家应该都很熟悉了,包子和肉盒也很好吃。营业时间:5时到14时。

地址:伏牛路伊河路交叉口向南100米路东

台湾红豆饼

用红豆、奶油、酥油等做成,靠酵母发酵,无糖。里面很有层次感,吃到口后有淡淡的奶香味和红豆的甜味。这种红豆饼原产自台湾,后引入开封,加工革新后形成自己独特的口味,在郑州开有多家分店。美味不要错过,赶紧来尝尝吧。十元一斤,买十元送两元。

地址:伏牛路颍河路交叉口向北100米路东

麻将凉皮

这家的凉皮爽滑筋道,味香醇厚,调料用二十几种香料及中草药精心熬制,配料辣椒也是专门用陕西特产的红辣椒烹制,香辣可口,老少皆宜。

地址:陇海路与伏牛路交叉口向北50米路西

信阳鸡蛋灌饼

在面团上蘸上纯豆油,放铁板上煎,再把鸡蛋灌到饼里,翻过来煎到七成熟,再移到土制的炉子里烤半分钟。这样几道工序下来,做出的饼外焦里嫩,看上去金黄酥脆。附近吃饭的人很多都在这里买饼。

地址:陇海路与伏牛路交叉口向北50米路西

正宗灵宝马记肉夹馍

特色:饼用老炉子烷出来再烤,表面焦脆,无任何添加剂;肉香而不腻,选用猪后腿肉,在秘制配方中熬熟,再浇上秘制老汤,夹入饼中。您吃的时候可以按自己的口味加入适量的青椒和蒜。

地址:伏牛路汝河路交叉口向东100米路南

手工馒头

每天傍晚都会看到一个卖馒头的摊位。来这家买馒头的人很多,原因是馒头全是手工做的,外形虽然没有讲究,不是很好看,但是味道很好,路过的可以买几个尝尝。

地址:伏牛路儿童公园西北角