

看一看瞧一瞧,清真寺街上好吃的真不少

管 城 后 街

核心提示

在家做饭吃腻了?上街找不到好吃的发愁了?您别急,有咱社区报呢!赶快来,本期咱们一起去郑州历史悠久的清真寺街看一看,一定会有大收获!

本版文/图 郑州晚报记者 韩娟 实习生 韦格格



饭店简介:经营炆锅杂面条和家常小炒的一家小店,店不大但菜的味道却很不错。熬炒鸡、蚂蚁上树、烧豆腐、炒青菜、炒鸡蛋等经济实惠,性价比很高。炆锅杂面条很有特色,口感相当好。

市民记者推荐

这些年一直吃不腻的就是这家的炆锅杂面条了,喜欢吃面条的朋友千万不能错过。这里的小菜很好吃,杂面更是经典!夏天,叫几个朋友,点几个小菜,弄两瓶酒,来几碗面条——可带劲儿!



饭店简介:让人“一次想吃两碗”的丸子汤老店,老板经营丸子汤多年,虽然店址由于拆迁而多次改变,却有不少忠实的回头客跟随,甚至有位住在大西郊的“铁杆儿粉丝”打车都要过来吃!

市民记者推荐

经常来吃,汤比较清爽不油腻,丸子味道比较筋。除了丸子好吃,这里的小酥肉也值得一尝,味儿不赖。来这儿要上一碗丸子汤,一大勺辣椒,再来个锅盔饼,痛快淋漓啊!



简介:清真寺街上老牌烧饼,1999年老板夫妻俩就从豫东商丘来到这里卖烧饼。所谓高炉原是吊炉,又有叫做鸡窝炉的,是一口特制的拱形泥炉,比常人高出一头,敞口炉内,木炭熊熊燃烧,烧饼贴烤于上。

市民记者推荐

黄灿灿的烧饼看着真诱人啊,让人胃口大开!吃起来也很酥。不仅味道好,价钱也公道,1元钱1个。喝羊肉汤、丸子汤的话,选择这家的烧饼绝对错不了!

齐记传统老式糕点

简介:专卖各种清真老式糕点的摊位,糕点花样丰富、小巧玲珑、皮酥陷足。老式蛋糕、枣泥酥、椒盐酥、扭酥、江米条、开口笑、蜜三刀、老式月饼……各有各的一番滋味儿,让你眼花缭乱目不暇接!



市民记者推荐

回族的传统糕点本来就历史悠久,很有名气。可别小看了这路边的小摊,这家的味道特别正宗,入口香香甜甜,过年过节还可以用来馈赠亲友!在这西点当道的年代,能吃到这回归传统的清真糕点,怎能不令人回味无穷呢?

清

白记炆锅杂面条

真

杜家老汤

饭店简介:货真价实的25年清真老店,之前店址在南顺城街,搬到清真寺街已近13年。老板是杜氏第七代传人。主要经营羊肉汤、四味菜、炖菜、蒸菜、泡馍、小酥肉等。营业时间早六点至下午三点,早点去的话,十点之前喝羊肉汤店家还送小菜吃!



市民记者推荐

一次偶然,路过易初莲花后面的北大寺,一眼就认准装修古朴的“杜家老汤”。小店不大,十几张桌子干净整洁,来喝汤的人真多啊,老板娘热情又爽快,还自制了免费小咸菜,真是有心啊。羊肉汤的颜色白白的,看着就顺眼,味道真是正宗,喝起来很是解馋,那种久违了的醇厚的味道,勾起了不少儿时的记忆……



寺

星月炸鸡老店

饭店简介:也是十几年的清真老店了,炸鸡采用独家配方,炸制之前只用大料和盐腌制,无添加无色素,外焦里嫩,是健康食品,吃着放心。



市民记者推荐

连小朋友都说“吃了忘不了”的炸鸡。肉腌制得挺入味儿的,调料也特别够味,不仅味道好,个头也大,口感鲜、嫩、香、酥,皮脆脆的,看起来就很有食欲。每次路过都会被飘来的香味吸引!

徐记高炉烧饼

杨家油茶

简介:现今的油茶面以前叫清真果粉,又称油炒面或牛骨髓粉,由元代回族食品“哈尔尾”发展而来,杨家油茶是郑州一家回民老油茶,继承和发展了“哈尔尾”传统风味。



市民记者推荐

老方配制的清真传统食品,里头含有花生仁、核桃仁、芝麻仁等,营养丰富。除了袋装油茶之外,这里还卖袋装胡辣汤、杏仁茶、豆沫等。劳累一天回到家里喝碗油茶,特别解乏提神。

街