

在郑州常听人说“西区老郑州,东区口味地道的少”。虽说西郊是老字号的美食天地,但经过强大吃货和各路美食达人们长期的挖掘与探索、分享与讨论。其实在咱们如意湖办事处辖区内也有很多吃货们的乐园和不错的饭店餐馆。我们根据广大吃货们的品尝和推荐,特来盘点一下附近的美食。常在东区出没的同志们速度来围观啦! 欢迎补充推荐哦!



瓦库茶庄:一个喝茶吃饭的地方

在郑州东区一家叫做瓦库的茶餐厅楼顶吃的晚餐,边吃饭,边欣赏西边的落日,欣赏郑东新区的美景,欣赏楼下的街景,享受着凉爽的微风,在炎炎夏日的傍晚,极为快意;餐厅主打新派家常菜,菜的种类不多,但是很精致,很清新,适合三五朋友小聚,适合解暑纳凉;就餐环境不错,服务也很热情周到,人均在90元左右。

地址:东区众意路东风路的瓦库
电话:0371-87516000 营业时间:10:00~22:00
公交线路:48路、312路、26路、206路、97路

小巷寻吃记 搜索家门口的美味

榕意餐厅

榕意餐厅,一家聚焦白领群体的江南融合菜品牌。于钢筋水泥间搭建自然,于旧物弃材间寻找创新,“榕”即是“融”,组合与新生便是这个世界里的格调。无论是江浙故味还是杭帮典藏,无论是海鲜、烧烤抑或是养生羹汤,通通在这里交汇成为榕意文化里的兼容并蓄与独立创新。

榕意餐厅交通便利,营业面积1000余平方米。地方虽大,但中午时座无虚席,并没感觉到一般饭店的那种吵闹。环境幽雅,装修风格有情调,在点完菜后可以到处溜达溜达,拍拍照。这里以江浙菜、杭帮菜为主,菜的味道也不错。

地址:郑东新区商务内环路与商务西一街交叉口奥园世贸大厦A座1楼(近丹尼斯七天地)
电话:0371-56665559
公交线路:B19路、26路
营业时间:11:00~23:00



“哪家饭店菜味好”、“如何在辖区里开店”、“哪家饭店卫生条件不合格”……只要扫一扫如意湖办事处卫生监督站二维码,辖区饭店卫生情况全知道。

春天到了,吃野菜“咬咬”春

春季,正是野菜生长最盛的时候,那种充满泥土的大自然鲜香劲儿,让吃过的人都难以忘怀。下面就为大家介绍一些春天常见的野菜,告诉大家春天吃什么野菜好。

蕨菜

又叫拳头菜、猫爪、龙头菜,喜生于浅山区向阳地块,大部分地区均有,多分布于稀疏针阔混交林;其食用部分是未展开的幼嫩叶芽。

鲜炒蕨菜

做法:新鲜的蕨菜用清水反复冲洗几遍,切掉蕨菜尾部发黑的部分。在滚水中烫2~3分钟,再放冷水中浸泡时间长一点,浸泡1个小时,涩味就几乎没有了。蕨菜切成段、胡萝卜丝、肉丝、泡发的海米、葱姜蒜末。热锅温油,爆香葱姜,加入肉丝炒2分钟。加入胡萝卜丝、海米一起翻炒2分钟。加入蕨菜段大火翻炒2分钟。烹入几滴黄酒提鲜。再煸炒几分钟,按个人的口味,加入胡椒粉、盐调味就可以了。

荠菜

眼下又到了荠菜飘香的时候,闲暇之余,与家人一起置身田间地头,踏青挖菜,于身、于心都有着不同寻常的情趣。至于它的吃法已不再是最重要的了,无论怎么吃,荠菜特有的清香是不变的。

荠菜煎蛋饼

做法:荠菜择洗干净。开水锅里滴几滴油再加少许盐,将荠菜用沸水焯烫一下。攥干水分后,切成碎末,荠菜里打入3个鸡蛋,再加入切碎的葱、加适量盐,搅拌均匀。平底锅里加油烧热,倒入荠菜鸡蛋液,一面煎熟后翻面煎至金黄色即可。

水芹

水芹摘洗时味道虽比较浓重,但做成美食,吃起来却清香可口。最重要的是,它具有清热解毒、润脾和胃、消食导滞、利尿、止血、降血压、抗肝炎、抗心律失常、抗菌的作用。

水芹菜炒肉丝

做法:水芹清理后清洗干净切小段,香干切条,辣椒切小段,蒜切末;瘦肉切丝,加适量盐,少许料酒,生粉拌匀腌制2分钟;下热油锅爆香蒜末和辣椒,下肉丝翻炒至白色,倒入香干翻炒;最后倒入水芹翻炒1分钟,加盐,鸡精调味即可。

香椿

一般来说,野菜都是长在地里的,随风飘洒着泥土的厚重气味。但有一种野菜却是与众不同的,它长在高高的树梢,若想要一尝美味,总得经过爬树的艰辛。

香椿的营养价值很高,不仅可以清热利湿、利尿解毒,还能治疗肠炎、痢疾、泌尿系统感染。爱美的姑娘们也应多吃些香椿,因为香椿中含有大量的维生素C、胡萝卜素,有美白、润滑皮肤的功效。

香椿炒鸡蛋

做法:香椿洗净、焯水后切成小碎,鸡蛋打入碗中,鸡蛋内加入盐,充分搅拌均匀。将香椿碎加入蛋液内搅匀,锅内入植物油烧至7分熟,将香椿蛋液倒入锅中,稍稍凝固,用锅铲划散,翻炒数下,关火即可。

