

名吃 12种特色吃开心

临近双节,很多人都做好了外出旅行的规划,旅途中,美景和特色小吃不可辜负。如果你来到我国八大古都之一的郑州,除了要领略中原大地如画的自然山水,感受传统文化的无尽魅力,花样繁多的特色小吃自然也不能错过。胡辣汤、蒸饺、焖饼……郑州的很多小吃都非常有特色,而且好多还是在外地吃不到的。经过探访,我们为你盘点了郑州的12种特色小吃,你吃过几样?

正观新闻·郑州晚报记者 樊无敌

胡辣汤

胡辣汤是一种在郑州非常流行的风味小吃,也是河南省十大名小吃之一。

胡辣汤流派很多,多是用牛肉或羊肉、木耳、粉条等材料熬制而成的一种汤品,加入胡椒粉、花椒粉等调味料,味道麻辣且香浓。胡辣汤通常配以油条、馒头等食用,既暖胃又养身,非常适合冬季食用。而郑州胡辣汤是一种以羊肉、羊骨为原料,配以多种中草药和调味料熬制而成的汤羹。

焖饼

焖饼是传统美食,也是河南省十大名小吃之一,到郑州一定要到葛记焖饼尝一尝。

葛记焖饼是用饼和特制的坛子肉加青菜焖制而成。坛子肉是用羊肉或牛肉切成小块,加入香料和盐腌

土豆粉

土豆粉是以土豆为原料制作的一种美食。在郑州,你可以品尝到高品质的土豆粉,口感顺滑筋道有弹性,汤汁浓郁可口。

郑州土豆粉以“绿色、时尚、营养、健康”为基础,主要为砂锅土豆粉。这其中最著名的当数姐弟俩土豆粉,该土豆粉的土豆制品主要使用我国西北地区特产的优质土豆淀粉精制而成,其口味香辣可口,富含10多种微量元素。其公司在总结我国传统工艺的基础上,结合现代高科技研制出“姐弟俩”专用辣椒油和汤锅配料及独特调料等,形成了姐弟俩独有的特色风味,受到了广大顾客的一致好评。



蔡记蒸饺 马健 图

味道鲜美。

根据其馅料的不同,“水煎包”又分为“牛肉水煎包”“猪肉水煎包”“韭菜水煎包”等,但其制作方法基本相同。“水煎包”采取以水为主的煎制方法,其关键在于正确地掌握火候。煎制时温度不宜过高,一般平锅油温保持在五成热即可。再者就是要调制好水面糊和掌握好淋水面糊的时间,淋糊的时间不可过早或过晚,否则都将影响水煎包的质量。

色小吃,源自河南省濮阳市。

壮馍的做法是先将面粉和成面团,揪成小剂子,再用手掌拍扁,擀成圆形的面皮,然后将面皮放在铁板上烙制成馍,并在馍上切出花纹。再将馍夹在夹子里放入锅中蒸制一会儿,使之变得软硬适中。濮阳壮馍吃起来外焦里嫩,有着浓浓的面香。壮馍通常配以卤牛肉或卤羊肉等食用,也可以根据个人喜好加入辣椒、芝麻等调味料。

烩羊肉

烩羊肉是郑州登封风味小吃之一,肉味鲜美、肥而不腻。

现在,烩羊肉已经在河南地区广泛流传,这里的烩羊肉,肉味鲜美、不腻不膻,且汤都是红色的,里面再配以粉条、木耳和冬瓜片等食材,非常有特色。

肉合

肉合是郑州特色小吃,外皮金黄,肉香四溢。

虎豹肉合比较出名,也叫回郭镇肉合,该美食的制作工艺是郑州巩义市回郭镇虎豹兄弟祖传的手艺,吃过的顾客笑称该肉合可以夹一头猪,因为只要是猪身上的东西,就好像没有什么是不能夹的。虎豹肉合外表看起来又黄又脆,外焦里嫩,吃起来非常可口。

铁锅蛋

铁锅蛋的特点是油润明亮,鲜嫩软香,回味无穷。

铁锅蛋是郑州的一道特色名菜,用特制的铁锅盖放火上烧红,鸡蛋打入碗内,搅匀,放入火腿丁、荸荠丁、虾子和海米、味精、料酒、盐水,铁锅放在小火上,将大油注入蛋浆中,并用勺慢慢搅动,防止蛋浆抓锅。待蛋浆八成熟时,用火钩挂住烧红的铁锅盖盖在铁锅上,利用盖子的高温,将蛋浆烤凝结,直至蛋浆皮呈红黄色时就可以食用了。

糖油果子

糖油果子是郑州的传统甜品小吃之一,用糯米粉和红糖为原料炸制而成。

糖油果子外酥里嫩、甜而不腻,是当地居民喜爱的食品之一。在郑州的街头巷尾,常常可以见到小贩们炸制糖油果子,香气扑鼻,让人垂涎欲滴。

制后放入坛子里密封发酵而成。吃焖饼时先将饼切成小片放入锅中铺平,再将坛子肉和青菜铺在饼上,加入适量的水,盖上锅盖,用小火焖煮一段时间,直到饼软烂,肉香四溢。葛记焖饼吃起来酥软香甜,肉味浓郁,是一道下饭的好菜。

蒸饺

蒸饺是郑州的传统特色小吃,最著名的当数蔡记蒸饺。

蔡记蒸饺有皮薄黄、色泽光亮、馅饱透明、造型美观、灌汤流油等特点。走进蔡记你会看到,一笼10个蒸饺服帖地躺在松针上,形如月牙,松针的香气和肉馅的味道,激发出独有的美味,一口咬下去汁饱满得都要流出来。

炒凉粉

在河南郑州,凉粉几乎很少有人说不喜欢的。

逛街逛累了,坐下来吃一碗炒凉粉。店里老板将凉粉倒下来,发出“刺啦刺啦”的巨大声响,急速用铲子翻炒几下,再扣上一只碗,凉粉就在碗下发出“嘶嘶”的爆炒声,隔一会儿再掀起碗来,看看火候到没到,掂量着差不多了,盛在小碗里,再撒上一些蒜末,一碗色香味俱全的炒凉粉就可以开吃了,很少有人能抵挡住这种诱惑。

水煎包

水煎包是河南特色传统风味小吃,起源于东京汴梁城(古都开封),其口感脆而不硬,香而不腻,



胡辣汤

鸡蛋灌饼

鸡蛋灌饼是从信阳来到郑州的一道小吃,用鸡蛋、面粉制作而成,以饼皮酥脆、蛋鲜香为特色深得各路食客的喜爱。

鸡蛋灌饼是源于河南的传统名点。把鸡蛋液灌进烙至半熟的饼内,继续煎烙后烤制而成。饼皮酥脆蛋鲜香。鸡蛋灌饼也算一种早餐,有蛋有面,还有青菜,既营养又方便。

壮馍

濮阳壮馍是郑州引进的一种特