

筋叨餐饮公司

成功举办第二届面食文化节



“筋叨第二届面食文化节”开幕。 本报记者 张晨阳 摄

本报讯（记者 张晨阳）常言道：民以食为天，食以味为先。面食作为我们的传统主食，和我们的生活息息相关。5月13日，漯河“筋叨第二届面食文化节”在筋叨生炆烩面总店隆重举行，来自我市文化艺术界和企业界精英代表参加了此次活动。“筋叨第二届面食文化节”让食客们在欢聚的同

时，不仅享受了美味，还了解了文化。活动现场以“面”为主题的表演丰富多彩，面龙表演、朗诵散文作品《“面人”人生》、古琴伴奏书法家现场创作和展示“面”字等让在场的观众大开眼界、喝声连连。筋叨餐饮公司董事长赵艳告诉记者，为了让食客们吃的营养，吃的健康，吃的快乐，筋叨餐饮公司顺应时

代消费需求，不断创新，倾心打造健康饮食和特色面食。从老陕西的最初的滋补烩面、biangbiang面，到今天的筋叨生炆烩面，再到辣椒炒肉新推出的香菇牛肉面，不断地推陈出新，研究出更多更好更安全更放心让广大消费者认可和喜爱的面食。为了办“好筋叨第二届面食文化节”，筋叨餐饮公司发动全体员工，进行岗位大练兵，先后推出了十大创新菜品，对面食也进行了创新。为了做好面食，筋叨餐饮公司重新设计更新食材原材料。并于今年3月份起，筋叨餐饮公司发动老陕西干部团队和骨干技术人员，开展“每月共读一本书”活动，每人每天至少读10页书，并写出读书感进行分享。目前，筋叨餐饮公司已成功举办了两次读书分享会，并在全公司上下营造了一个良好的读书氛围。同时，员工的素质也得到了很大提高。

在家做夜市火爆的麻辣虾尾



黄先生做好的麻辣虾尾色香味俱全。

□文/图 本报记者 姚晓晓

一进入夏季，一只只红壳的小龙虾便开始“爬”上了食客的餐桌。鲜亮的红色、配以各种做法，吃小龙虾成为大家夏季的宵夜时尚，尤其是麻辣小龙虾更是受到不少年轻人的热捧。但由于此时小龙虾的价格较高，不少市民选择在家自己制作。家住市区长江路的黄先生经常给女儿做“麻辣虾尾”，也因此在女儿的朋友圈内得到了不少好友认可。5月

14日，记者来到黄先生家，看他是如何制作这道美食的。来到黄先生的家，只见他正在清理刚从集市买回来的小龙虾。“这是刚从市场买回来的活虾，在家自己做，比较放心。虾买回来后，先放在兑了醋和盐的清水里浸泡15分钟，再用刷子刷小龙虾的腹部。”黄先生说道。为了吃的时候方便，黄先生每次都会将虾头和虾钳去掉，只留虾尾。“这样不仅吃的时候方便，而且也好清洗，只需将虾尾清洗干净即可。”

小龙虾的吃法很多，但黄先生却偏爱麻辣的做法，“白水煮的免不了有腥味，红烧的单纯，全然没有麻辣的过瘾。”说着黄先生就开火准备炒制了。只见他先将锅内烧油，当油温五成热时倒入虾尾，“给虾尾过油是为了除去小龙虾的腥味。过油后，将虾尾捞出沥干，锅内留少许油，等油温升高后放入辣椒和麻椒，炒出香味后再放入豆瓣酱少许，继续炒制。”待锅内放入豆瓣酱后，黄先生开始将准备好的葱段及姜片、大蒜放入锅内继续煸炒，随倒入炸好的虾尾。“我家冰箱了里有存放的高汤，可以用来炒制虾尾。倒入锅内的高汤要漫过虾尾，大火烧开，家中没有高汤的，也可以用清水替代。”黄先生说，“接着放入鸡精，白糖各3勺，蚝油、海鲜酱各10克，关小火，大概10分钟，放入红油，大火收汁即可”。



一碗槐花饭 满腹槐花香

5月，是槐花飘香的烂漫季节，温柔的风，吹来阵阵清香，勾起了我们对于童年的回忆。采一把塞进嘴里，甜丝丝的，还可以用槐花做出很多美味可口的佳肴。味道清香，口感软嫩，刚好装点我们的餐桌。

1 槐花麦饭

材料：槐花，面粉，蒜茸少许，葱花少许，油泼辣子适量，生抽适量，香醋、糖、盐各少许。
做法：
1.槐花花瓣洗净沥干倒入面粉盘中，加少许盐混合搅匀。
2.槐花放入蒸笼，上锅大火蒸20分钟后取出。
3.用油泼辣子、生抽、香



醋、糖、盐做成调味汁，同时拌入少量的蒜蓉和小葱。
4.拌匀后，一碗美味的槐花麦饭就完成了。

2 蒸槐花炒油馍头

材料：蒸槐花，油馍头3个，青椒半个，小米椒1个，花生油适量，盐、孜然粉、麻椒粉各适量，八角2个，蒜。
做法：
1.蒸好一碗槐花备用。
2.油馍头切丁，青椒小丁，小米椒切斜丝，蒜切片。
3.锅中倒花生油烧热。
4.放入蒜片、小米椒、八角炒香。
5.放入青椒和槐花翻炒均



匀。
6.放入油馍头丁。
7.加入适量盐、孜然粉和麻椒粉，翻炒均匀即可。

3 槐花煎蛋

材料：槐花100克，鸡蛋4个，色拉油适量，盐少许，白酒少许。
做法：
1.槐花清洗干净。
2.把槐花放入锅中焯水，捞出沥干备用。
3.鸡蛋里加点点白酒搅匀。
4.加入槐花拌匀。
5.加盐调味，搅拌均匀。



6.起油锅加热后倒入蛋液。
7.翻面煎至两面金黄即可。
晚综

小贴士

槐花，别称洋槐花，原产我国北部，以黄土高原最为常见，日本、朝鲜及越南也有分布。它含有芦丁、槐花二醇、维生素A等物质，能改善毛细血管的功能，保持毛细血管正常的抵抗力，对预防高血压、糖尿病都有益。



品品香

PINPIN TEA

晒白金

AGED WHITE/TEA GOLD

老白茶

煮着喝

地址:黄河路与崂山路交叉口往北100米路西
电话:0395-3386888



我家私房菜

侃出你的菜:15139550001