

老陕西 用心做好每一碗面



□文/图 本报记者 刘亚杰

北方人爱吃面。在漯河，大大小小的面馆遍布大街小巷，在众多面馆当中，位于市区泰山路北段的老陕西面馆，始终坚持做传统特色美食，坚持做好每一碗面，得到了不少消费者的认可和青睐。

在家门口 尽享美味

来老陕西吃过面的消费者都知道，这里有大大的海碗、长长的木筷、可口劲道的面，佐以陕西油泼辣子，混合着爽口的蔬菜，征服着人们的味蕾。

“健康餐饮，首先必须保证食材健康。”老陕西面馆总经理赵丽秋介绍道，为了做好每

一碗面，店里使用的是优质筋道面粉、头茬鲜嫩香椿、非转基因大豆油，以及新鲜的蔬菜、从陕西采购的食醋、地道的秦椒等，不仅食材丰富、营养全面，而且吃起来香而不腻、回味悠长。“我们所有的食材讲究地道、新鲜、纯天然原生态，比如我们的羊肉汤用的是羊棒骨和整只的羊肉，精心熬制出来的羊汤，要让顾客吃得放心。”赵丽秋说。

为了做好一碗面，除了学习面食技术，寻找上好的食材等，老陕西面馆还在继承传统的基础上，食材上档升级，流程不断优化，让漯河市民在自己家门口尽享美味面食。

“没有最好，只有更好。”赵丽秋说，“作为一个追求完美的人，多少年来，无论走到

哪里，无论是在吃饭、睡觉……这一碗面，在我脑海里永远是一道神圣的课题。”

诚信经营 热心公益

3月15日，在我市举办的“3·15”国际消费者权益日纪念宣传活动中，老陕西面馆获评2018年度“信用放心品牌”。

“诚信是企业的立业之本，兴业之道。”在赵丽秋看来，诚信是一种形象、一种品牌、一种信誉，一个使企业兴旺发达的基础，是立业之本。作为一家餐饮企业，多年来，老陕西坚持做健康饮食，提供优质服务的宗旨，始终秉承“诚信守法、文明经营”的经营理念，大力倡导诚信经营、奉献社会的餐饮服务品牌，把诚信服务品牌进一步做好、做细、做实，让消费者满意。

在研究美食之余，赵丽秋把更多的业余时间投入到社会公益事业中。她带领企业员工到特殊教育学校看望残障儿童，到敬老院看望老人并给老人做烩面，请环卫工人、留守儿童、全市70岁以上老人免费吃饭，重阳节组织发起敬老活动……她的这些暖心举动同样得到了大家的一致好评。对于赵丽秋来说，生活中不可缺少的就是美食和公益，因为她相信“我们的世界是一个需要爱、充满爱的世界”。

厨房小技巧

挑选时令蔬菜有技巧

香椿、苋菜、芦笋……3月，一大拨春季时令蔬菜已经上市。新上的这些时令蔬菜，应该怎么挑选？快来看一看吧。

香椿

看长短：香椿尽量买短的，因为短的比较嫩，越长的香椿越老。

看颜色：鲜嫩的香椿叶子呈棕红色，不容易被拉扯掉；如果香椿叶是绿色的，而且一碰就掉，说明已经老了。

看粗细：香椿梗如果是粗的，那说明是新长出来的嫩芽，梗是细的，说明是老了的香椿，这点要注意。也就是说，梗越硬，香椿越老。



闻味道：购买香椿时如果能闻到清香味儿，那说明是比较新鲜的。

苋菜

带泥的耐储存：根上带泥的苋菜比较新鲜，也更耐储存。水洗过的苋菜虽然看着比较干净，但不易储存，买回家后最好当天食用。

叶片色深的营养好：叶片颜色深的，多是种植在露天环境中的，这种苋菜叶片比较厚，口感偏老，但营养素密度高。

根须少的口感嫩：根小的苋菜收获时间比较早，因而口感更嫩。而根部粗大的说明生长时间长，口感会老一些。另外，嫩苋菜的根部须子少且



短，而老苋菜的须子比较多，根部相对较长。

易折断的较新鲜：挑选时，可稍微掐一下根茎，新鲜苋菜能掐断，且又嫩又脆。而老苋菜则不易掐断。

芦笋

看直径：大小在1厘米左右的最好。

看粗细：选择芦笋时要注意，芦笋上下均匀的最好。

看长短：在20厘米左右芦笋较为鲜嫩和爽口。

看弹性：选择芦笋时一定要掐一掐芦笋的根部，如果掐的时候能掐出水来，那证明芦笋很鲜嫩。

看花头：芦笋的上方都有



花苞，花苞还没有开的芦笋才新鲜。 据《东莞时报》

口水鸡 麻辣鲜嫩的美味凉菜

□文/图 本报记者 姚晓晓

天气转暖，凉菜又开始搬上市民的餐桌，其中集鲜香、麻辣和鲜嫩于一体的口水鸡受到不少市民的热捧。口水鸡属于川菜系中的凉菜，虽佐料丰富但制作简单。家住市区嵩山路的李女士做的凉拌口水鸡就很受朋友喜爱。3月25日上午，记者采访了她。

提起制作口水鸡，李女士强调最讲究的是鸡肉，煮鸡肉时有八字秘诀，那就是“煮沸、冲凉、冷水冰镇”，这样做会使鸡肉在温度的变化中得以升华，变得多汁、滑嫩、脆皮。

“首先将鸡腿放在凉水里，倒入料酒和姜片，大火烧开，出净血沫后用冷水冲洗鸡



□口水鸡

腿。再次凉水入锅，葱姜适量，大火烧开，煮沸捞出。”李女士说，“这时滚水不要倒掉，再次把鸡腿捞出用冷水冲洗，放入沸水中，大火烧开，煮沸，小火加盖煮8分钟后熄火再焖10分钟。”

然后捞出鸡腿放入冰水中，冰镇20分钟。此时可以

准备其他佐料了，只见她先将炸过花生米搓去外皮，切碎备用；小火加热锅中油，放入花椒5克、干辣椒10粒、八角2颗、桂皮一段、香叶2片，煸出香味后将油控出。

碗中入适量辣椒面与白芝麻，倒入刚才炸制过的料油，再将香葱、蒜、辣椒切末。“喜欢吃辣的可以用小辣椒，如果想要颜色好看，可以用红色的小辣椒，再放2汤匙生抽和2汤匙醋，根据自己的口味加盐。”李女士提醒道。

酱料搅拌均匀后，冷却的鸡腿手撕成丝，“撕的越小，入味越快，最后倒入料汁搅拌均匀即可。”李女士说。

小贴士

- 1.最好选用5到8个月的嫩鸡，这样口感才会最好，鸡肉部位选择不限。
- 2.辣椒面和白芝麻的量可以多一些，但也要根据自己的实际承受能力。
- 3.姜、蒜等佐料一定要剁碎，越碎越好，这样才能将其味道最大化地发挥出来。



我家私房菜

侃出你的菜:15139550001

品品香

PINPIN TEA

福鼎白茶
品品香白茶体验中心

茶 · 健康 品 · 送礼 质 · 收藏

广告

免费品鉴地址：崂山路王忠圈胡辣汤对面 电话：2926999