

冬日美食之火锅(一)

火锅，是冬季代表性的美食之一。寒冷天气里，与家人或是朋友围坐在火锅前，看食材在锅中翻滚，热气腾腾，会让你立刻便感受到融融暖意。而且，火锅的食材丰富多样，有肉类、海鲜、蔬菜等。再加上不同锅底，更是可以演绎出多种滋味，让不同口味的人都能得到满足。

火锅：锅底多样 各具特色



凯鸽火锅：菜品质优 价格实惠

且价格实惠。

采访中记者了解到，凯鸽火锅的肉品全部来自源头产地，并从正规大厂进货，肉质新鲜且质量有保障。其中，牛肉为山东鲁西黄牛，其以肉质鲜美而著称。尤其是鲁西黄牛身上的雪花牛肉，肥瘦相间、红白分明，久煮不老、入口即化。羊肉则为有“肉中人参”之称的苏尼特羊肉，鲜嫩多汁、无膻味、肉层厚实紧凑。此外，火锅所用的汤料全部为用新鲜的猪棒骨、脊骨、

瘦肉、柴鸡肉，经过数次过水、打沫、过油，并配以数种味料，经过8小时精心熬制而成。而且，为了保证新鲜，凯鸽火锅的汤料每天一换。

除此之外，凯鸽火锅的现榨果汁全部用新鲜水果现场榨取，无任何添加剂、防腐剂，新鲜健康。而且，为确保果汁口味纯正，原材料都要从产地选购。每到冬季，凯鸽火锅还会推出现榨热饮，有红枣汁、杏仁露、桂圆红枣黑芝麻乳等多个品种。（王锦华）

铜锅涮肉受青睐



相比于川味火锅的重辣重油，想吃出食材鲜美味道的还是要吃清汤锅，而大同人最钟情的就是那历史悠久的老大同铜火锅。

近年来，虽然电磁炉火锅十分普及，但使用铜火锅涮羊肉的火锅店在大同依然不少。其中，较出名的要数鼓楼东街老火锅了。据老大同人讲，过去大同涮羊肉有一套完整的美食标准，对锅、炭、肉、菜、料等都有严格的要求。涮羊肉的器具主要是铜火锅，以木炭为燃料；涮食的食物主要是羊肉、白菜、豆腐、粉条之类，所用的汤为高汤，佐料以麻酱为主，再配以辣椒油、香油、味精、香菜、腐乳、韭菜花。其中，羊肉的选择非常讲究，最好的羊肉不仅要肉质洁净、色泽鲜艳，还要有红白，外形美观。吃的时候，只需用筷子将羊肉往烧开的铜火锅里“左三下右两下”地一涮，便可食用。

鼓楼东街老火锅是我市的传统火锅名店，该店严格遵循老大同涮羊肉对锅、炭、肉、菜、料等的要求，深受大同人及外地游客的青睐。尤其是该店的菌汤锅底，以散养鸡配大骨小火慢熬出骨汤，再加各种菌菇调鲜，味道鲜美、营养丰富。

除了鼓楼东街老火锅外，许多街边小店的铜锅涮肉也是极具特色。在大同市二职中附近，就有一家名叫“咱家老火锅”的小店，饭店不大，但是吃饭的人很多，常常是桌子能从屋里一直摆到屋外马路边上。该店的火锅都是传统火锅汤底，有辣锅、清汤锅，当然还有什锦锅。肉类牛、羊肉都有，都是现削的，按两卖。虽然是机器切的肉卷，但厚度相比我们常吃的要厚很多，涮后吃起来口感很好。菜的品类也较丰富，而且食材新鲜。

纯铜的老火锅一摆上来，热气腾腾的景象让人立刻就觉得胃口大开。记者常点的是清汤锅底，个人觉得吃清汤锅底的蘸料必须是家常料，相比麻酱料更能吃出肉原本的味道。要是喜欢吃辣的，再加上一点辣椒油，那一口下去真的是肉香四溢。（孟维鹏）



谭鸭血火锅：川味火锅特色浓

如今，火锅的锅底种类丰富，有麻辣锅底、清汤锅底、菌汤锅底、番茄锅底等等。而在蒙度毛肚火锅，还有一种黄番茄锅底，别有风味，是许多顾客来此必点的锅底。

据了解，蒙度毛肚火锅所用的黄番茄产自内蒙古自治区巴彦淖尔市五原县，是我国地理标志保护产品，颜色金黄、个大肉厚、含水量少、沙甜可口、营养丰富。而且蒙度毛肚火锅用此黄番茄制作锅底时，一改传统番茄锅底“蒸制——炒制——熬制”的



制作工艺，在保留黄番茄酸甜鲜香口感的同时，避免了油与盐的过多使用，口感天然、营养健康。

黄番茄锅底汤色鲜亮嫩黄，汤味甜酸怡口，将牛肉涮置其中，滑嫩爽口、浓香四溢，不用蘸料也能久食不腻。此外，蒙度毛肚火锅的毛肚，采用天然“木瓜蛋白酶”嫩化技术，让你能真正体验到脆嫩爽滑的口感。草原羔羊肉则精选自然生长180天的小羔羊，肥瘦均匀，肉质鲜嫩。

（一凡）

当然，菜品才是火锅的重点。毛肚、鸭肠、黄喉、宽粉……是许多顾客爱点的菜品。而且，在谭鸭血火锅的十大菜品里，很多菜品也都别有特色。招牌鸭血自不必说，厚切的午餐肉口感绵密，让人念念不忘；品相极好的牙签牛肉，味道也不负众望，咬下一口，浓香在唇齿之间满溢；作为火锅必点菜，“双肚”在谭鸭血火锅表现亮眼，脆爽的口感让你即使吃撑了也忍不住一直涮；卤肥肠等卤菜，蘸上特制的调料，辣椒的干燥鲜香和豆干的水润糅合在一起，堪称完美。（孟维鹏）

■广告

2023《大同晚报·美食周刊》大同日报传媒集团全媒体美食频道战略合作伙伴

