

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

火锅是许多人喜爱的美食,而在大同众多的火锅店中,凯鸽火锅是许多市民吃火锅时的首选。因为这里不仅菜品质量优异,让顾客吃得放心,而

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,还要有红有白,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,再加各种菌菇调味,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,那一下去真的是肉香四溢。(孟维鹏)

蒙度毛肚火锅:黄番茄锅底风味独特

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)



谭鸭血火锅:川味火锅特色浓

“谭鸭血”是许多爱吃川味火锅的人喜欢的一个品牌,有料锅底与开鸿运封,是其两大特色。

在谭鸭血火锅就餐,会让你感受

到满满的仪式感。每一锅底料上,都会盖着一个鸿运封。每次开锅之际,也蕴涵了一个美好的祝愿——“开鸿运”。而且,谭鸭血火锅还打破常规,首创有料锅底。不仅将鸭血作为底料,锅底里的牛油、姜蒜、底料、二荆条、卤豆腐干、卤蛋等也都清晰可见。此外,谭鸭血火锅还摒弃传统骨汤,选用的是老鹰茶汤底,其味不减反增鲜香,也更健康、不上火。除此之外,开餐前的大碗茶也很有特色。茶师提着长嘴大茶壶,一套行云流水的花式动作后,就为客人斟满一杯香气扑鼻的浓茶。

当然,菜品才是火锅的重点。毛肚、鸭肠、黄喉、宽粉……是许多顾客爱吃的菜品。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

君宴·精品粤菜 幸福味道 粤厨知道
品味粤菜 品味人生
品正宗粤菜 享天下美食
君宴~款待你心中最重要的人!
订餐电话:0352-2090000 2096666
地址:大同市平城区同泰路258号

大同市餐饮饭店业协会
弘扬古都大同餐饮文化
续写国际美食之都传奇

好厨房 食味鲜
Yun Shang Xuan
经营地址:大同市云州区装备制造园区黄花
产业园区内
电话:0352-8281890

Andbaby 安恩贝国际月子中心
母婴高端品牌
品质值得信赖
地址:大同市平城区云冈路五岔路口
电话:0352-2102222 2100123