

冬日美食之火锅(二)

寒冷冬日，热腾腾的火锅是许多人喜爱的美食之一，而且现在的火锅品种也是千变万化。除了传统的铜锅涮肉、什锦火锅外，还有羊蝎子锅、麻辣鱼锅、大虾锅、牛肉锅、韩式火锅、日式火锅等口味各异的特色火锅。但无论哪种火锅，冬日里吃上一顿，都能让你在沸腾的火锅里感受到温暖的慰藉。

特色火锅 别有风味

什锦火锅：荤素搭配 鲜香四溢



老大同饭庄什锦火锅

说起特色火锅，就不能不提老大同什锦火锅。老大同什锦火锅一般选用老式的铜火锅进行烹制，最正宗的是烧木炭的。一架老式的铜锅摆放在桌子中央，锅中荤素搭配的十几种食材五颜六色，再经过汤汁熬煮，其美味口感更是让人满口生香。

如今，在大同，不论是知名大饭

店，还是一些火锅店，大多都有老大同什锦火锅。而作为大同地方特色美食，各家的什锦火锅虽然做法、配料大同小异，但味道各有特色。其中，凤临阁·味庄的什锦火锅所用的高汤是用老母鸡、大棒骨、猪后座肉精心熬制8小时以上而成的，锅中荤素搭配的10多种食材，红烧肉、丸子、海参、鱿鱼、鸡块、油炸土豆块、油炸豆腐泡、黄花、葫芦条、干豆角、白菜、木耳等，不仅色泽诱人，而且经过汤汁熬煮，香气浓郁，让人垂涎欲滴。老大同饭庄的什锦火锅有白菜、木耳、黄花、海参、鱿鱼、手撕鸡、清蒸丸子、红烧肉片、油炸豆腐、干豆角等12种主料，以及蒜苗、枸杞、海米、焯过水的菠菜等4种辅料，锅底汤料也是专门熬制的，浓而不腻、鲜咸适中。红旗皇城壹号饭店的什锦

火锅，锅底汤厚味鲜、烧肉软烂不腻、丸子入口弹牙，而且还用基围虾替换了冻虾，将传统的大白菜升级为娃娃菜，牛肉全部用上等的牛腩制作。永和文瀛饭店的什锦火锅中，有肥而不腻、瘦而不柴的小烧肉，饱满多汁、肉香嫩滑的丸子，莹白玉润、鲜嫩弹牙的鱿鱼，肉质饱满、劲韧鲜美的海参，以及蘑菇、葫芦条、黄花、木耳等10多种食材。而且，该店的高汤是用特选的吊汤老柴鸡、大棒骨、瑶柱、肉桂等上等食材精心熬制而成的。在此汤的炖煮之下，什锦火锅香气持久、沁人心脾。同时，高汤中丰富的营养更不必多说了。

寒冷冬日，有空不妨约三五好友一起品尝老大同什锦火锅吧。

(王锦华)



鱼火锅： 汤鲜味美 营养丰富

与传统火锅相比，鱼火锅以锅底多样、汤鲜味美、营养丰富而受到许多人的喜爱。在我市，不仅有专业的鱼火锅店，一些火锅店也会推出各式鱼火锅来满足消费者的需求。

李二鲜鱼火锅是我市一家专做鱼火锅的火锅店，这里的锅底有香辣、酸菜、椒麻、番茄等品种。其中，酸菜鱼火锅用新鲜筒骨制汤，再加上独家秘制的四川酸菜与佐料，口感咸鲜酸辣、味香浓郁；椒麻鱼火锅的鱼肉鲜白嫩滑，汤色清亮少油，麻得痛快，辣得过瘾；番茄鱼火锅是用新疆日光番茄熬制汤底，汤汁酸爽、鱼肉滑嫩；香辣鱼火锅则是用数十种天然香料与中草药熬制而成，鲜咸香辣、直击味蕾。鱼的品种主要有财鱼、草鱼、鲈鱼等，而且都是现场挑选活鱼、称重、制作的。据说这些鱼都来自其自建的活鱼养殖基地，并且是最佳食用期的活鱼，因而肉质鲜嫩、肥而不腻、营养丰富。

麻辣嘎鱼是很多人喜爱的一道美食，将嘎鱼配上牛仔骨，再加上耐煮的蔬菜与干菜，放入锅中一同煮熟，麻辣鲜香的口感让人欲罢不能。在大同，如果你想吃麻辣嘎鱼，相信很多人都会向你推荐昆仑火锅。昆仑火锅是我市最早经营麻辣嘎鱼的饭店，为了保证菜品品质，该店在食材的选择和烹饪上都十分严苛。嘎鱼要选用鲜活的、每条2两左右的，太大的肉质不嫩，太小的口感不好。烹制时，加入的各种香料、调料和中药材近30种。这样精心烹制出来的麻辣嘎鱼，鱼肉鲜嫩、辣而不燥、油而不腻，味鲜咸而更重香浓，吃过的人对其留下深刻的印象。



昆仑火锅麻辣嘎鱼

风味独特的异域火锅

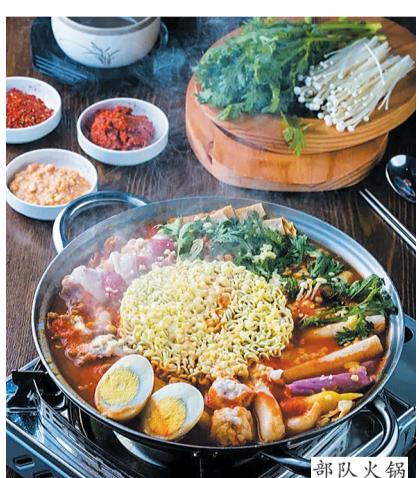


每当寒风凛冽，总会让人想念热腾腾的火锅味道。现如今，除了我们常见的传统火锅外，韩式火锅、日式火锅等具有异域特色的火锅品种也很受人们喜爱。

寿喜锅：暖胃又暖心

寿喜锅是日本的传统火锅，汤底一般由昆布熬制，鲜美无比，可以搭配各种海鲜、蔬菜、肉类等，营养丰富。由于寿喜锅在制作过程中加了糖，再加上蔬菜的作用，所以吃起来会有甜味。

作为一家具有百年历史的日式餐厅，吉野家的寿喜锅传承了日本寿喜锅的精髓。热气腾腾的锅底，搭配鲜美多汁的肥牛和新鲜脆爽的时蔬，每一口都充满了浓郁而又鲜甜的味道。而且吉野家特制的酱汁，更是将这份美味升华。一勺入口，鲜甜味美；一碗下肚，暖意升腾，舌尖与身体都得到了满足。另外，店内的日式麻辣锅，可以说是爱吃辣的人的最爱。花椒与辣椒的刺激，让人味蕾大开，再加上香喷喷的米饭，定能驱散冬日的寒冷。



部队火锅：清甜爽口不油腻

部队火锅是韩国火锅的一种，做法非常简单，也不油腻。与中式火锅不一样的地方在于，中式火锅是先下汤后往里下菜，部队火锅是先把所有食材码在锅里，再加水煮，有点炖菜的感觉。而且，部队火锅里一定会放拉面。

部队火锅相比中式火锅来说，没有那么辣，再加上锅里还会加芝士片等，汤底一般比较浓厚。部队火锅的汤底有两种做法：一种是放火锅底料在里面煮，另一种是放泡菜或其他蔬菜，再放韩式辣椒酱等调料做成汤底。韩式辣椒酱相较于中式辣椒酱甜味更足，在炖煮时会有丰富的果香味。现在市面上部队火锅的汤底多是第二种，再加上泡菜、拉面、鱼饼、年糕，种种美味打造出了独具风味的韩式火锅。

在这个冬季，让我们一起去感受异域特色火锅的风味吧，无论是寿喜锅、麻辣锅，还是部队火锅，都会让你得到舌尖的愉悦和心灵的满足。这份冬日里的温暖和幸福，会治愈你所有的不开心。

(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

