

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锅百味。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)



鱼锅:汤鲜味美 营养丰富

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

李二鲜鱼火锅是我市一家专做鱼锅的火锅店,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,吃过的人都对其留下深刻的印象。

(一凡)



昆仑火锅麻辣嘎鱼

风味独特的异域火锅



寿喜锅

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,再配上香喷喷的米饭,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为,中式火锅是等火锅汤开了之后往里下菜,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

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:大同市平城区同泉路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:大同市平城区云南路五岔路口
电话:0352-2102222 2100123