



特色火锅哪家强? 晨报为您来盘点

吃货界有句名言:吃火锅是对冬季最起码的尊重!这两天的厦门,终于剥去了“夏天”的外衣,吃货们跃跃欲试的心也按耐不住了!一锅大杂烩重口味的火锅,就是唤醒你味觉的“最佳利器”,厦门有哪些特色火锅最正宗?跟着记者的盘点,让我们火锅“涮”起来。 文|那月



四川火锅

探店:蜀九香火锅

地址:文灶帝豪大厦 2F

蜀九香是地道的成都火锅品牌店,总店在成都。锅很有特色,是九宫格的造型。九宫格火锅的原理,在于利用锅底受热程度不同,来间隔不同热度的区域。中间火力最旺,锅底沸腾得快,适合煮鸭肠、千层肚、海鲜等,烫个几秒钟就能吃;旁边格火力稍弱

均匀适合放鲜肉、牛蛙等需要多煮熟透才能吃的菜品;而格子角上火力小比较适合炖煮时间长的菜品,如猪脑、土豆、萝卜等。

千层肚是这家店的招牌,几乎是每个到店里的食客必点的菜。千层肚在辣锅里涮几秒就非常入味,肚片大而肥美,吃起来脆弹牙,极好咀嚼。

特色菜:招牌千层肚、蜀九香莴笋、竹笋、双刀虾滑、香菜丸子

老北京的炭火铜锅

探店:天津火锅

地址:东明路198号(槟榔市场旁)

和火辣的川味火锅相比,京味火锅更加简约。但是简约并不代表味道就会是简单无味,只是更加注重羊肉本身的味道和肉质。天津火锅算是京味火锅的代表,最吸引人的是铜锅涮肉,开了十年的老店,到了晚上就爆满。

特色菜:羊肉、肥牛、鸭血

新疆火锅

探店:杨老大羊庄

地址:加州美食街73号

这是一家正宗的西北口味火锅,据说羊肉、牛肉都是从新疆来的。店里的招牌就是铁锅炖羊排

羊腿来做锅底,汤头浓郁,但不会有羊腥味。再点些羊杂、羊肉、各种青菜来涮,味道很棒。建议来时应先电话预约,不然要排很久的队。

特色菜:铁锅炖羊排羊腿、水饺、烤羊肉串、羊腰子

潮汕牛肉火锅

探店:火发牛肉店

地址:仙岳路601号之七

位于仙岳路的这家开了19年的火发牛肉,最出名的就是秘制的火锅汤底:由中药、药枣、枸杞、当归等食材和辅料,在传统

的制作方式上又增加了二十余味中药熬制,与牛大骨在一起整整熬煮24小时以上。锅内有各种牛杂,药膳的炖煮让牛肚、牛筋、牛排十分入味。

特色菜:牛肚、牛肉丸、牛肉

滇味火锅

探店:一坐一忘

地址:万象城5楼

云南火锅的品类众多,滇味火锅是云南特色火锅的统称。其中丽江“腊排骨火锅”非常出名。腊过的排骨,切得很大块,与以往吃过的排骨做法形成鲜明对比,口感松软、肉质通透,里面的配料有西红柿、土豆、芋头等蔬菜。

特色菜:腊排骨火锅



行业资讯

营养快线出彩妆 给点“颜色”瞧瞧

晨报讯 近日,娃哈哈以“你足够出色”为主题推出了限量款包装的营养快线。不同于以往的蓝白、橙白的简单风格,这次用青草绿和桃花粉两大亮色系进行交融撞色,和新包装同时上线的还有同主题的跨界彩妆盘,分为暖色系和欧美冷色系两大色系,大胆采用玫红、樱草黄、湖蓝绿等多种颜色,呼应主题“你足够出色”。

据了解,这次大胆出色的新

产品于12月1日在娃哈哈官方微信公众号商城“哈宝游乐园”开启首发,限定5000个名额。不管是为跨界彩妆还是之前的AD钙奶味的月饼,都是娃哈哈为迎

合新一代年轻群体做出的努力,希望以新的形式和新的沟通方式去传递自己想要年轻多元化的愿景。



宴遇第七家店落户万象城



晨报讯 宴遇作为厦门创意中国菜餐厅的代表,受到了食客们的喜欢和追捧。时隔四年,宴遇的第七家门店近日在万象城开业了。

宴遇每一道菜皆是充满趣味的创新料理。主厨吴焱在万象城店注入了更多的新灵感,神秘的幻境风格优雅有气质,跟之前几家店的风格迥然不同,让用餐者在探索奇特秘境的同时,于料

理之中感受虚实。

累计卖出2500万只的明星菜品爆汁小乳鸽,这次升级成了“鸽子·蛋”,26种香料卤制的小乳鸽,趁热手撕就可以感受到爆汁的快感。鸽子蛋敲开以后,芒果酱“蛋黄”流出,创意力爆棚。

此外,黄金酸汤煮波士顿龙虾、白松露蟹肉手卷、酱爆海皇盏等菜品,都不能错过。

2018肯德基三人篮球赛收官 15年助力青少年圆篮球梦

晨报讯 12月2日,2018肯德基三人篮球赛在福建省奥林匹克体育中心迎来全国总决赛。历经3个月的赛程,30支大区赛优秀球队和6支特邀球队进军全国总决赛。

据了解,今年正值肯德基三

人篮球赛15周年,是极具里程碑意义的一年。15年来,肯德基三人篮球赛参赛选手累计有260多万人次,为培养青少年健康身心、健全人格助力,践行了中国篮协最新发布的“让平凡伟大”的口号。

海螺淮市开业 最地道的古早味在这里

晨报讯 海螺空间,坐落在环岛路的曾厝■景区最瞩目的牌坊一侧,这里汇聚了闽南特色的古早味小吃。炸醋肉、大肠包小肠、麻糍、榨菜■在这里都能尝到。

据了解,多元化的业态规划也是海螺空间的匠心之处。一脉

相承了曾厝■的文艺基因,有集合地道古早味小吃的“海螺■市”,和承载着闽南文化沉淀与文创概念的伴手礼商店“■熏商行”,以及时下最热门“新式饮品”为主题的“■熏水铺”,主张以饮品的形式,探索生活新玩法。

生姜味道冰淇淋 带来味觉新体验

晨报讯 以原豆打磨出的新鲜豆浆或是生姜汁为基底,做出特殊风味的冰淇淋;再将两种口味进行搭配,加上香蕉等各式的脆片、倒扣的甜筒蛋托,口味新

奇。这是近期在曾厝■新开的KISSMIDO推出的冰淇淋,颇受年轻人喜爱。在门店里,市民还可以买到纯豆浆口味或是纯生姜口味的冰淇淋,造型各有不同。