

深冬大寒

围炉涮锅

天寒地冻，再好的食材端上桌都会失去颜色和味道，而火锅一热乎起来，最普通的白菜豆腐也会变得色香味俱佳。“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”深冬大寒，随着热气上下翻动的菜品，夹起一块煮熟的肉片在酱料里那么一滚儿，入口的瞬间，围炉涮锅真是人生的救赎。

美食热线
82888000



如果你是一位热爱烹饪的美食家，或是愿意四处发掘美食的探店达人，请扫码入群加入我们，一起互动起来，探索美食世界！

麻辣九宫格 吃个讲究

一份重辣的牛油锅底，不要花里胡哨的小熊模型，麻辣火锅的锅底不讲究外表而重视内涵：新鲜的石柱红、二荆条、花椒、麻椒在融化的牛油里不断地燃烧自己，火锅店里混合着麻辣的牛油香气飘散在空气的每一个角落。

吃川渝火锅，有几样东西甚至比肉还重要。手撕鲜毛肚两盘起，灰黑色的“鸡皮疙瘩”遇热收缩，筷子划过加了陈醋蒜泥香菜的油碟底料，鲜嫩的爽脆在牛油的包裹下，时不时还能冒出一股蒜的辛辣和醋的酸劲。新鲜的鸭血泛着紫红的颜色，在头顶忽闪的灯光折射下，甚至有点耀眼。一次性全部倒进去，“咕嘟咕嘟”煮到颜色变深，体积膨大。拣出来咬一口，瞬间爆出鲜汁。黄喉、鸭肠、麻辣牛肉、现炸酥肉、苕粉……一样也不能少。实在辣热了就来口啤酒，或者来碗冰粉。最后来个脑花收尾：豆腐般软嫩的质感，入口却如此风韵醇厚，直接让多巴胺飙升到极致！

深不见底的九宫格锅里，红里透黑的红油下面花椒辣椒都在暗自潜伏。脑花、肥牛卷、百叶、毛肚、麻辣牛肉、黄喉、午餐肉、苕粉、酥肉林林总总，应该放哪个格子？据说，在洪崖洞一楼的火锅文化展厅里，贴着一张九宫格火候图，详细介绍了不同格子煮不同食材的讲究：中心格温度最高，适合快速涮烫；四角格温度次之，一般用来煮十来分钟才能下口的食材，比如麻辣牛肉、老肉片、肥肠、珺肝、土豆等；十字格锅底受热面积最小，几乎全程不会沸腾，适合用来“煨”脑花、豆花、血旺一类，文火慢煮，快离席时捞出，大快朵颐，老肉片也叫眉毛肉、梅花肉，来自猪的上肩胛，是猪在运动时常会用到的肌肉。老肉片一定要切得厚，5至10毫米最佳，会越煮越嫩，鲜美可口。老肉片强调肉质，麻辣牛肉的重点是“麻辣”，切成块状的牛肉会事先腌好，密密麻麻地裹一层辣椒面，再丢进锅里炖。

九宫格火锅

糟香酸辣味 吃个酸爽

作为火锅十级爱好者，糟辣笋火锅的地位无可替代——酸香、开胃、下饭。不想大动干戈折腾的时候，抑或只想吃些素菜又对清汤寡水提不起兴趣的时候，吃介于隆重与随性之间的糟辣笋火锅准没错。

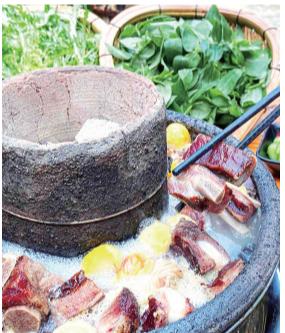
一大包糟辣笋锅底才二十几块钱，涮豆腐、白菜、藕片，打个蘸水，或者直接就一碗芝麻、辣椒面的干碟。咕嘟咕嘟地煮上几分钟，酸香四溢，夹起颤颤巍巍的豆腐送进嘴巴里，舌尖一瞬间被酸辣点燃，四溢的口水包裹住滑嫩的豆腐，软与鲜、辣与酸融合在一起，滚烫、温情又值得慢慢回味。白菜则煮到叶软梗脆就要立刻捞起来，这时候的甜鲜无与伦比。当然，糟辣笋锅底自带的笋一定是要作为压轴的，最后，你会发现这笋依然脆口，经过糟辣椒的浸透，再经过火锅中的翻滚，笋仿佛重新升华了，出落得干净清脆却不乏淡淡糟香。

鱼丸，最好是沒有太多花哨添加的手打鱼丸，结实又弹牙。这样的鱼丸入锅咕嘟，在糟辣酸的点化下，整锅鲜活。曾经尝试过海苔鱼枣下锅，很是值得一吃。糟辣笋火锅吃得热闹，但来得其实不容易。好的糟辣笋锅底，笋总是要好的。当季鲜笋是前提，脆、嫩、鲜、水分足是要求，这些凑在一起便成就了一份山野的脆甜。笋之外，难得的是与之相配的糟辣椒。不能太辣，失了火锅的乐趣，也不能不辣，没了那份快意和热乎劲儿。末了再来一碗饭，淋上一勺酸汤，直吃得肚里鼓鼓囊囊，超级满足。

寒凉侵袭的季节，需要糟辣火锅的陪伴。它既可以是方便又快意十足的暖锅，轻松舒缓冬日里瑟缩的身体，吃完后浑身舒坦；也可以是呼朋引伴的一顿滚烫的热闹，推杯换盏之间，人与人之间的情谊也酸辣滚烫。



糟辣笋火锅



腊排骨火锅

腊排骨火锅 吃个隆重

不同于其他火锅，腊排骨火锅靠的就是来自滇式腊排骨的浓郁肉香。

一年中气温最低的大寒时刻，是腌腊的最好时节。经历一整年的放养，在山间自由奔走的土猪肉质紧实细腻，肥瘦适中，尤其本就是炖骨汤一把好手的肋排部位，肉层厚薄适中，肥瘦相间，肉质细嫩。而腊排骨的佐料，只有井盐。《滇海虞衡志》写，“滇南大政，惟铜与盐”。自古便产井盐的云南，人们当然不会浪费这番自然馈赠。一扇肋排细细地抹上井盐，经过三四日控干水分，再挂在通风好、日光足的地方，剩下的便交由时间。

腊排骨火锅，清水浸泡后加料炖煮即可。腊排骨本身就咸鲜浓郁，再加上西红柿、豆芽等一应清新小菜的烘托辅助，满溢的一锅热闹齐全。吃肉，一口咬下，排骨上的肉便轻松脱下，一大块一大块地进到嘴巴里，咀嚼之间，肉香四溢。而后配菜一一入口，堪称冬日里最暖和饱足的一餐。

腊排骨炖汤则更能品出腌腊的浓鲜。一碗披香流鲜的奶白骨汤，微烫的咸香在齿缝唇舌间流转，厚重的鲜味直击舌面，温暖、厚实，不油腻，只消一口便能攻陷味蕾，让人欲罢不能。

美味延伸

请公布你的火锅蘸料

火锅蘸料的江湖，包罗万象，求同存异，桌上从没有两只同样的碗，装着完全相同的滋味。

在北方，麻酱堪称火锅的灵魂伴侣。无论是老北京铜锅炭火里涮着的羊肉卷，还是东北的酸菜白肉锅，裹满麻酱的肉才鲜得让人畅快淋漓。然而，蘸料碗里的麻酱从不孤单。北方人的麻酱，更像是复合麻酱碟的缩写，调制一碗美味的麻酱蘸料最能代表一个纯正北方吃货的自我修养。经典的麻酱碟，是麻酱、腐乳和韭菜花组成的铁三角。麻酱浓郁醇厚、腐乳幽香绵柔、韭菜花的鲜咸，再加上有条不紊的细致调和，方能得到一碗丰富细腻、层次分明的酱汁。沸腾热锅里捞出的羊肉片，酱碟里打个滚，再放入口中，腥膻全无，鲜味悠长。

川渝的麻辣火锅，标配是好事成双，油碟和干碟往那一摆，便知火锅在川渝饮食中非同寻常的分量。香油、陈醋、酱油汁，再来点小米辣和蒜末是精华所在，最后一定要来点糖和香菜，这是最后的锦上添花。这样一口料裹住各种百叶、牛肚、牛肉入嘴，就是两个字“过瘾”！干碟的存在，可以让人一顿火锅吃出两个世界。辣椒面、花椒粉、芝麻加上花生碎，单是把这几种调料混合，就已经让人产生了舔筷头的冲动。除了替换油碟的风味，用它来蘸煮熟的土豆片，恍惚中吃出了小时候的烧烤滋味。

北方火锅讲究的是经典回味，川渝火锅吃的是荡气回肠，在广东，大家更爱随意自在的打边炉。面对纷杂迥异的众多配菜，蘸料碟中的海鲜酱油加上辣椒却已足够，所谓大道至简，这样的蘸料更能衬托出食材的鲜美和清甜。

一顿打边炉 吃个暖和

不想吃太麻太辣又太油的火锅，打边炉绝对是不二选择。对很多十级火锅爱好者来说，他们对火锅的定义是，将食材原汁原味地从沸腾汤底中呈现出来，然后在精心配置的调料里一蘸，直接送进嘴里。

吃打边炉，先以荤菜为引，将其倾倒在滚烫的锅灶中；过一小会，待食材的肉色缓缓褪去，趁着新鲜劲用勺捞出，再辅以事前处置好的蘸料一口下肚。霎时，食物的鲜甜和蘸料的醇香在舌尖的擂台上你来我往，让每个品尝它的人都感到着实快哉。当肉食饕餮结束后，原先透亮的锅底也愈发浓郁，而这正是素菜登场的好时机：浮于汤表面上的一层薄薄油脂均匀地吸附在菜叶上，口感丝滑顺畅。再细细品味余下的高汤，那是凝聚了满桌食材精髓的奢华体验。至此，一次曼妙的“打边炉际遇”才真正完美收场。

和川渝麻辣火锅不同的是，打边炉对于菜品的鲜香尤为考究，特别是这个“鲜”字，一直被看作是打边炉的灵魂所在。因此，采用

相对清淡的肉汤甚至是清水为锅底，是打边炉“盛宴开席”的重要基础。它能够避免其他元素浑浊了食物本真的风味，以及最大化地锁住原始养分。在沿海地区生长的人，食亦仰仗于大海。在青岛，最不稀缺的食材就是海鲜，鲈鱼、黑鱼、鱿鱼、虾、蟹、螺……凡是能搜罗到的海中好物，都通通逃不开海鲜打边炉的法眼。取一锅清水烧开之后，接着就可以将适量的海鲜食材倒入锅中，同时放入少许生姜，以达到去腥提鲜的效果。稍稍等候，食材的香味便逐渐四溢出来，筷子早已按捺不住地伸向那诱人的“猎物”。

只需轻轻一夹，煮得松软的鱼肉便大块地从骨头里分离出来，肉汁止不住地向四周流出。直接送入口中，可以感觉到一阵鲜甜毫无保留地在舌尖上舒展开来，令人回味无穷。又或是辅以小酸橘调配的蘸料，“可鲜可酸”的畅快同样引人反复体会。虾蟹等吃法亦是如此，归根结底贪图的是其中的“鲜”。鲜货里的精髓萃取完毕后，原本纯净无瑕的清水也摇身一变，进化为浓郁的海鲜汤。对于还未饱腹的食客来说，此刻可以下一摞面条。分分钟的工夫，一碗热气腾腾的海鲜面就大功告成了。从准备、烹煮再到最后的共同享用，没有什么美食可以像打边炉一样，给予人们如此美好、温暖的感受。