

## 北京美食

# 京城这些火锅流派 你想端哪“锅”

在吃货们心里,大概没有什么事情是一顿火锅不能解决的。围着一个热腾腾的火锅,谈天说地涮肉吃菜,是件很享受的事,当然,中国饮食文化博大精深,因南北差异,火锅的流派也有多种,不知你最钟爱哪种?

## 老北京派

老北京火锅具有独特的火锅造型,炭火居中,清汤围绕四周形成特色的水围城的造型。一筷子牛羊肉下锅,沿着锅边就能吃到嫩嫩的肉,再沾上芝麻酱和自己喜欢的香料,肥而不腻、鲜嫩无比,让人回味无穷。

**裕德孚老北京涮肉** 这家店只有6张桌子,但熟客不断。坐落在北新桥地铁口。门脸很小,即使在主路旁,如果不是刻意寻找的话,也可能会错过。最大的特色是手切羊肉的刀工。按老板的话说,每片羊肉都能切出不到1mm的厚度,算是手切鲜羊肉中的极品。羊肉入锅久涮不老,小料咸鲜,配上小葱香菜,比例粘稠度恰到好处,均匀分布在羊肉表面。铜锅底汤越涮越清亮。肉好,刀功好,小料好,味道好,对涮羊肉来说,足够了。

## 四川派

川派火锅深受年轻人的喜欢,就在于川派火锅红火诱人的锅底上,麻辣刺激的口感让人辣的爽快。而且四川的九宫格火锅是远近闻名的特色,不同的格子涮不同的菜,诱人的红油沸腾翻滚,让人想亲自品尝一番。

**老饕饕客火锅** 老饕是一家重庆人都说地道的重庆火锅店,坐落在靠近盈科中心的机电院内,店内一共两层,环境不错,

色调偏暗,但很舒服,自助小料吧在一层中间的位置,除了各种小料,还有两种水果,三份小吃,有时候还会有银耳雪梨汤。

芝士虾滑十分好吃,虾肉里面夹着芝士,Q弹爽滑,口感十足;极品羊羔,羊肉很嫩,切得薄厚合适,涮了挺久也不会老;全菌大锅,菌类种类挺多,煮久了也没烂,和肉蔬菜一起捞上来十分满足;贡菜每桌必点,嚼起来QQ的,也不会咯牙,沾着小料特别有味儿;藕片爽脆解腻。嫩牛肉、酥肉、鹅肠是四川火锅必点,牛肉好大片,一口吃下去十分满足,酥肉白嘴吃或者涮锅吃都可以,鹅肠下面还有冰块保鲜,劲道爽口。

## 潮汕派

潮汕火锅在京城十分火爆,一锅清汤,现点牛肉,师傅现切。脖仁、三花趾、匙柄——牛的每一块肉都有自己的名字,部位不同,涮肉的时间和火候也不同。一顿饭吃一头牛?在潮汕绝对不是个问题。

**汕头八合里海记牛肉店** 潮汕的牛肉不冷冻,不排酸,用牛骨熬制的锅底,清汤一涮即吃,体现的就是潮汕人对新鲜的苛求和对本味的执着。这家应该是北京比较早的潮汕牛肉火锅店。号称“每日一头牛,新鲜不隔夜”,所以如果您来的晚了,受欢迎的部位就没有啦。

各种部位的肉都不错,点单



的时候服务员会介绍哪种软烂,哪种筋道。吊龙是每桌必点,吊龙是牛脊上的一长条肉,口感暖嫩细腻,鲜甜饱满。这家的吊龙非常新鲜,肥瘦相间,比起纯瘦肉有更多层次感。炸腐皮点单率也超级高,下锅泡软即可,煮上十来分钟,也不会因为过度煮制而变得毫无口感。手打牛肉丸十分弹牙,超级筋道。

## 海南派

说起海南,很多人的第一反应是沙滩、椰子树等,这些词语组合起来,简直就是这个冬天最好的治愈神器,其他的不必多说,但是也许只要一吨暖暖的椰子鸡火锅,就可以让你一秒逃离寒冷的北京,体会到阳光与沙滩的美好。

**烹然四季椰子鸡火锅** 如果你想吃点清淡有滋补的火锅,那么椰子鸡就是不错的选择,汤底就是椰子水,清甜爽口,基本

上就是川锅的对立面,绝对是喜欢清淡口味的朋友们的心头好。可以选择文昌鸡或者三黄鸡,海南文昌鸡有嚼劲儿,三黄鸡比较软烂,可以根据自己的喜好进行选择。蘸料根据自己的喜好来,大宝最爱酱油汁+剁椒+小柠檬汁,可以完美发挥鸡肉的鲜香。椰子冻软滑香嫩,淡淡的椰子香气就在口中荡漾,吃完椰子鸡火锅,再来两口椰子冻,海南风情就在唇齿之间了。

## 港式派

粤式火锅自然也特别讲究汤底和配料。以牛骨、猪骨熬制的高汤为底,加上鲜虾、花蛤、陈皮入味,配以海鲜、生抽秘制的蘸料,吃得人酣畅淋漓,尽享食材本味之鲜。火锅在粤语里又被叫做“打边炉”,这是广东人吃的艺术之一。大家围坐在一起,港式兄弟豪情,烟火气十足。

**香港海梦火锅** 这家店位

于都市白领聚集地尚都SOHO,餐厅环境宽敞整齐。让人放心的明厨,所有操作都直接展现给顾客,干净卫生。服务非常到位,服务生会在旁边帮忙下肉,在肉涮到恰到好处的时候夹进每个人的碗里。

推荐港式鸡脚软骨汤汤底,用料十足,鸡肉选用广东清远鸡,鸡脚绵软柔嫩,软骨选取脆骨与肉相接的部位,感觉一整锅都是满满的胶原蛋白,上来就恨不得把锅底喝干。此外,锅底还有白萝卜、胡萝卜、板栗等食材,均适合秋冬食用,润肺去燥,涮肉前每人先喝一碗鸡脚骨汤,一口下去,就暖到了心里。

纯手工制作的响铃卷港味十足,腐皮薄如蝉翼,广东师傅现炸,明厨净灶,吃到的都是放心。蘸上海鲜汁,入口层次丰富,香软易食。还带着微微的香脆,又有豆制品的清香,吃完一个根本停不下来。

(北京旅游网)

## 食尚厨房

# 香Q花生卤猪脚



**主料:**猪脚切块2磅、花生2杯  
**辅料:**青葱3株、姜片5片、蒜瓣5瓣、橄榄油1大匙、冰糖1大匙、酱油1杯、绍兴酒2大匙、水3杯、五香粉1/2小匙、八角1个、卤包1个、手工面线1把、葱花2大匙

**做法:**1.花生放入冷盐水中浸泡约2小时,让花生充分吸收水分;2.拔除猪脚猪皮上的细毛,并以刀刮除猪皮上的油垢,入滚水余烫过,去除腥味与血水,再以清水洗去浮沫与杂质;3.青葱切段,蒜瓣去皮;4.以橄榄油热锅,炒香青葱、姜片、蒜瓣,加入冰糖炒出糖色,放入猪脚拌炒,沿锅边呛入酱油,翻炒让猪脚上色均匀;5.在炖锅里排入猪脚,以及炒过的食材与调味料,加入花生、绍兴酒、水、五香粉、八角、卤包,煮滚,转小火继续炖煮2小时,直到猪脚软嫩;6.手工面线以滚水烫熟,捞入碗中,淋上卤猪脚的卤汁拌匀,加上花生与卤猪脚,依喜好加入烫青菜、卤蛋,撒上葱花,趁热享用。

**烹饪技巧:**1.花生含有大量油脂,盐分可以破坏油和水的界面,浸泡盐水让花生更容易透水、煮得软烂;2.若没有卤包也没关系,可酌量加入五香粉、八角、甘草、花椒、陈皮等增添香味。

## 资讯

# 海淀区将举办国际葡萄酒大赛

**本报讯** 4月18日,2018(北京·海淀)比利时布鲁塞尔国际葡萄酒大赛(下文简称CMB大奖赛)赛前新闻发布会在北京稻香湖景酒店举办。CMB大奖赛将于5月10-13日在该酒店举行,届时来自51个国家和地区的380余位评委将完成对9200余款葡萄酒的盲品评分。

据了解,CMB大奖赛1994年创办于比利时布鲁塞尔,浸润欧洲24年,素有酒界“奥斯卡”之称,是全世界最具权威的三大国际葡萄酒大赛之一。而此次大赛是传统葡萄酒大赛25年来首次走出欧

洲,进行亚洲首秀。CMB大奖赛的亚洲首秀规模空前,在不增加任何赛事报名费的情况下,组委会将8700余款国际样品从布鲁塞尔空运至北京,并与海淀执委会共同解决75吨样品的批量报关问题。此外,北京稻香湖景酒店打造了以葡萄酒文化为主题的葡萄酒博物馆。

海淀还将推动葡萄酒文化创意产业园的建设,与海淀区饮服协会联合召开第16届“中关村国际美食节”,并特别设立酒品展售区,为公众与国际评委带来葡萄酒与中国老字号美食混搭的奇妙体验。