

解锁麻辣火锅 记住炎夏的味道

火锅是幸福的代名词,几个人围坐一起,看着沸腾在锅里的菜品,就可以抛却一切烦恼。在夏日,吃顿麻辣鲜香、烟火气十足的火锅,吃完一身汗的乐趣别有一番风味。下面小编给大家介绍几家各具特色的火锅店,看看你吃过哪些吧。

成都葫芦娃一家人火锅

雕有精美图案的灰色门楼和门墩,餐厅内随处可见中式灯笼、红色漆柜、中国结、木制座椅、红色靠垫、怒放的花束。代表成都特质的竹子被巧妙的变幻成各类装饰,使整个餐厅自带柔光效果。

木瓜番茄&麻辣鸳鸯锅底几乎是每桌的标配,木瓜和番茄用料很足,越煮越入味,放进去的肉捞出来都成粉红色,番茄香气浓郁。开锅后服务员先会每人盛出一碗汤,酸甜可口,既有营养又开胃,而后吃完麻辣锅再喝一碗,解腻又舒心。

麻辣锅底的香是从外到内的,每吃一口又从内部散发到全身,口口上瘾,欲罢不能。小酥肉可以说是炸得十分酥脆了,里面的肉也很新鲜,泡在牛油锅里蘸油碟儿,使人欲罢不能。

水上漂嫩牛肉,配一份生鸡蛋,搅拌开之后下锅滚一下就熟了,过了鸡蛋后的嫩牛肉入口时候十分嫩滑,越嚼越香,

很纯。

地址:三里屯工体东路丙2号中国红街3号楼301室

成都蜀大侠火锅

在成都就火爆街头的网红店,到了北京,自然也成了众多喜欢成都火锅的朋友们追捧的对象。巴蜀牛肉,自带辣椒,放在辣锅里滚熟后蘸油碟,很是美味;贵妃牛肉就是先把牛肉片放在牛奶里浸泡,然后再放到锅里煮,相比巴蜀牛肉温柔很多;双滑很嫩很弹牙,基本每桌必点,肉滑加虾滑,在辣锅里煮煮香嫩可口。

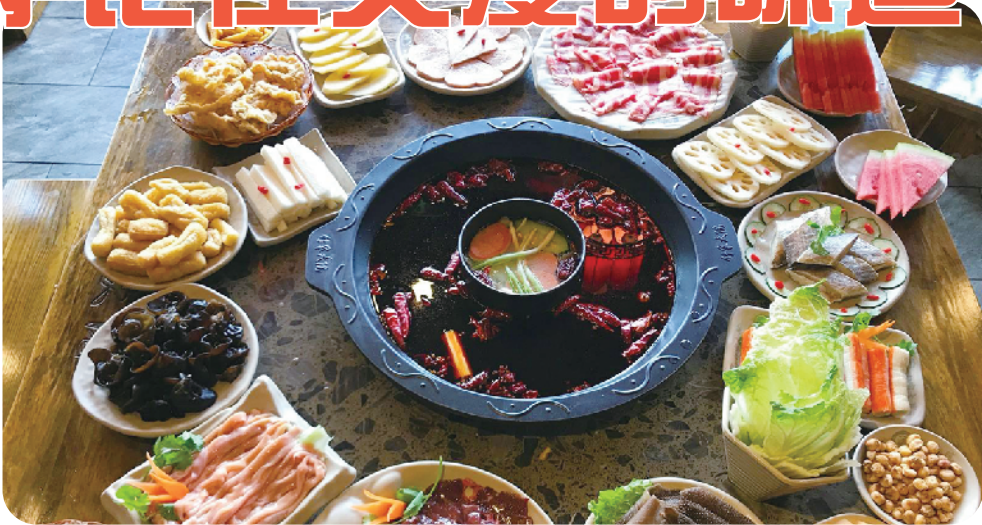
吃完这家整体感觉锅底咸度适中,是辣的特别香的那种,食材也都比较新鲜,值得尝试。

地址:朝阳西大望路27号

小龙坎老火锅

在成都排队排成疯的小龙坎,装修满满的成都特色,木桌木椅木隔栏,红灯红帘红锅底。服务态度很好。

冰球鹅肠、极品鲜毛肚、酥肉、脑花这四样是必点,这家酥肉不油腻,还比较酥脆,鹅肠毛肚分量适中;霸王牛肉贼嫩,辣到爽,但是吃了还想吃的节奏;极品耗儿鱼是一整条的,很大很入味,下锅后肉就和骨头分离了,很容易夹到碗里,大口吃



鱼肉很爽。

地址:工体东路乙2号

宽板凳老灶火锅

一进门就闻到熟悉的火锅香。巴蜀嫩牛肉,呼伦贝尔羔羊肉,肉类中必点。牛肉久煮不老,羊肉捞上来配上香油美味停不下来。

青砖、老灶、热气腾腾的白烟,劲爽的辣味刺激着您的味蕾,每一口下去都是大大的满足感。辣锅的辣度一般,感觉不能吃辣的也可以接受;麻辣牛肉看着就十分过瘾,厚厚的口感十足;黄喉挺厚的,有嚼劲儿;嫩牛肉拌上蛋汁,往辣锅里一滚,蘸着香油吃非常香。

鲜鸭血、蒿子秆、苕粉、百叶、红糖糍粑等都是火锅必备,其他涮菜也都挺好吃。

地址:北清路与永丰路交叉口西南角用友软件园B1层

杨家火锅

提到杨家火锅,不得不说他家的汤底,辣的过瘾。杨家油碟,虽然比普通香油碟贵2元,但味道果然胜一筹。

鸭肠颇惊艳,点酥肉的话,一定要吃刚炸好的酥肉,非常香。嫩牛肉很独特,吃到嘴里确实很嫩,中间还有个蛋哦。

屠场鲜毛肚,新鲜,七上八下就可以入口了,很脆,够大;鲜猪黄喉很美味,真的要严格控出时间,煮久就会很硬。

贡菜,口感爽脆,甚至可以说有些嫩,闭着眼吃是萝卜干的口感,睁眼看却是翠绿的很养眼,煮久了也好吃。

地址:秀水胡同8号

王缸钵重庆老灶火锅

在霄云路上,从外面看店面不大,走进去看别有洞天,很有设计感,自成一派的感觉,餐具很用心。很地道的重庆火锅,料足、食材新鲜,就算本来不饿,闻到味道后基本也就挪不开脚步了。

从涮菜到小吃都很不错,牛蹄筋超棒,酥肉是必点菜,肉切成细长型,更酥脆,不同于其他酥肉,炸衣没有花椒,一口接一口,根本停不下来。鸭肠爽脆七上八下,新鲜度入口便知。糍粑和冰粉里给的红糖都非常足,尤其惊喜的是他家的炒饭,不过炒饭里面有好多好多花椒,不喜欢花椒又想吃的朋友需要做一项挑花椒的复杂工作了。

地址:东三环霄云路15号 (综合)

冰淇淋&甜品让你遇见夏日美好

本月虽然迎来立秋,但夏日的炎热还未减退,在这骄阳似火的时节,最过瘾的莫过于凉润入喉,夏日的燥热瞬间尽数消解,清凉流遍全身。

今日饮 朝花夕拾杯中酒

夏天的饮酒时光里,很多人喝酒并不是为了一场醉,不知不觉中的微醺浅酌,有时候反而更令人尽兴。

盛夏时节,新国贸饭店鲜啤吧的酿酒大师们酿造出了一款超适合夏天享用的微醺樱桃气泡水,是一种比硬苏打口味更清淡的含酒精气泡饮料,淡淡的香甜味,果香十足,加冰的微醺樱桃气泡水更能感受樱桃的绵软质感,也可以在其中加入柠檬和薄荷,非常适合夏天享用。

莉蕾 LILLET 利口酒来自法国波尔多,莉蕾代表法式生活、法式优雅,调饮可以按照自己的想法加入干姜水、草莓或是其他水果,冰镇之后更好喝;君度橙酒也非常适合在夏季饮用,或是用来调制鸡尾酒、制作甜品,它被广泛应用在350多种知名鸡尾酒的配方中,君度菲丝和玛格丽特便是两款主要使用君度橙酒调制而成的标志性经典鸡尾酒,最后根

据个人喜好加入新鲜的草莓、柠檬、薄荷叶等,用君度橙酒随心情混搭出一杯属于你当下心情的鸡尾酒。

酸酸甜甜 一场味蕾的天花乱坠

伊利每益添小白乳是一款清爽的白色活乳饮品,好喝助消化,并且0脂、减糖25%、含有1.5个苹果的膳食纤维,非常清爽无负担;LADY M用它们来告诉你这个夏天该有的味道,金凤金芒乌龙

茶,芒果的热情与乌龙的幽静在舌尖碰撞出别样酸甜,百香果风味优格奶昔,草莓奶油与百香果果酱酸甜果味与细腻奶油饱满整个味蕾;味全多采多姿活性乳酸菌也是零脂配方,升级之后的新款添加了3克膳食纤维,也约等于1.5个苹果的膳食纤维含量,还加入了30毫克维生素C,三种优质活菌组合发酵,真是多姿多彩的轻盈。

拥有咖啡的夏日,也是让人满足的,尤其一杯只属于这个季节的冰咖啡,入口就能感觉从闷热中一下子被拉了出

来。NESPRESSO浓遇咖啡独具匠心,研制了“咖啡师创意之选”冰咖啡系列。在咖啡中加入冰块,咖啡在与冰块的碰撞中激发无限潜能,创造出怡人的夏日冰饮,随时随地体验清凉的夏日风味。

冰淇淋&甜品 与夏天的完美组合

冰爽可口的冰淇淋和甜点都是炎炎夏日的完美搭配,因为它们,整个夏天感觉都变得可爱起来。蒙牛的绿色心情冰淇淋,日前焕新升级,推出两款新品:芝士抹茶口味,将抹茶与芝士搭配,细腻绵滑、甜而不腻;珍珠红茶口味则用了红茶、焦糖的神仙搭配,珍珠颗粒更是嚼劲十足。

北京嘉里大酒店最近在甜品的呈现上,也让人十分惊喜,栩栩如生的柠檬形状的慕斯蛋糕甜品,端上来的瞬间萌化你心,更别说其中精心烘焙的甜甜滋味了;北京丽思卡尔顿酒店携手法国水晶品牌LALIQUE法国莱俪,以2020年新上市的春夏系列“百花齐放”水晶作品为灵感,演绎“繁花似锦”主题下午茶,口感凉爽轻盈丝滑,香甜馥郁。

(《北京晚报》)

