

京城网红火锅“舌尖上”的美味之旅

冬日里,哪种美食最治愈:回答一定少不了火锅。一大桌人围着热气腾腾的火锅,在热辣之间涮菜,谈笑风生、大块朵颐,真是冬日里最浪漫的画面。今天小编要向大家介绍一些京城的网红火锅,美味与颜值并存。

海底捞

海底捞自然是不必多说了,他家的菜品、服务都是没话说的。要说缺点,那就是人太多,每次去都要排队,要是赶上节日,服务员有可能劝你别等了,因为桌位已满,等不到。

锅底味道超棒,麻辣锅、番茄锅、海鲜锅……这里的调料味道很好,和小伙伴一起吃,各自的调料千差万别,但味道都不错。值得一说的是,店里提供了凉茶、酸梅汤等降火的饮料,饭后来一杯,不用担心会上火。

地址:北京有多家分店,可选择就近用餐

小龙坎

青砖碧瓦营造古代南方的客栈氛围,满目所及能看到的古典窗格一秒穿越,江湖的气

息弥漫散开,舞榭歌台下的一汪清池,锦鲤游动,一路游上墙面,典雅中拥有现代的创意,四方桌凳,尽显古朴典雅。

店铺火锅底料是从成都空运过来的牛油锅底,运用90多种纯天然火锅香料,文火熬制8小时以上精心制作,一个锅底都由3斤牛油炼制而成,上等的花椒、牛油进行碰撞,诞生了这气味的辛辣富含冲劲,色泽爆红鲜亮,口味爽辣浓郁醇馥郁的锅底,辣的同时也可以感受清汤的纯美,一边麻辣一边清汤才够味。

每一片肥牛都拥有完美的纹理,色泽油亮、肉质细腻、肥瘦相间,瘦肉的筋道和肥肉的顺滑交相呼应,辣锅里涮后麻辣鲜香,清汤锅里涮出奶香味,怎么吃都满是惊喜。双层的加持让口感充满嚼劲,口感厚实饱满有韧度,升腾的热气,翻滚的汤汁,裹满辣椒的霸王牛肉爽麻无限,椒香的衬托绽放牛肉的爽口,再放入滚烫的锅底当中,将辣锅汤汁精华卷入其中,鲜甜中透着麻辣香味。

地址:北京有多家分店,可选择就近用餐

左庭右院

左庭右院是一家潮汕牛肉火锅,位于北京朝阳大悦城7层,位置很显眼,门口有一只五颜六色的装饰牛。餐厅风格为庭院式风格,灯光略微昏暗,餐桌配备齐全,每桌都有一双公共的长筷子,两个火锅用勺,小料是自取的,还有个专门涮肉的大漏勺。

店里的牛肉均是新鲜、手工用刀一片一片鲜切的,看得见、吃得放心,肉质新鲜,口感好。盘上标注着各品种肉需要在锅里面煮的适宜时间。牛肉丸是潮汕火锅的特色,必点菜品之一。

地址:朝阳北路101号朝阳大悦城7层

鲜牛记潮汕牛肉火锅

鲜牛记潮汕牛肉火锅以新鲜的食材和时尚化的演绎,让都市吃货重新认识“鲜”的魅力。鲜牛记的牛肉一天两送,绝对不隔夜和冷冻,每一个环节都保留了最健康和自然的方式。

潮汕牛肉火锅要低温慢煮,并配沙茶酱。另外鲜牛记还研发了6种不同的锅底,其中

一款叫“老板娘最爱”,使用骨汤加入苦瓜等进行熬制而成,口感清甜,很适合涮鲜牛肉。涮品方面,潮汕地区吃牛肉火锅,不需要太多配菜,而北方地区习惯于各类涮品,鲜牛记适当加入精致涮品,还有很多独创的小吃,均围绕潮汕特色来设计,丰富产品结构。

地址:朝阳区慧忠北路安慧北里雅园1号楼

行运打边炉

这家是人气爆棚的港式网红火锅店。店面装修是经典的港式茶餐厅风格,还原了香港老街的场景,港味十足。TVB背景音乐,服务员一口流利的粤语都能让您分分钟穿越到香港。

每桌必点金牌花胶鸡煲,丰富的胶原蛋白和浓郁的汤底完美结合。饭后来一份小兔兔奶酪,也是不错的选择!白哲滑嫩的小兔子造型,让人都舍不得吃。

地址:朝阳区三源里街16号楼

壹圣元火锅

这家的锅底是在北京吃过最香的,牛油的香味在开锅之

后就开始散发,醇香迷人。牛油可以很好地吸附在食物上,让涮菜有一种特别的香味。

菜品上推荐嫩牛肉,与老北京涮锅那种切得薄如纸的肥牛不同,这牛肉就是大块大块的,可以满足大口吃肉的幸福感。鲜鸭肠和毛肚特别好吃,在锅里七上八下,捞起来又香又脆,嚼着有感觉。

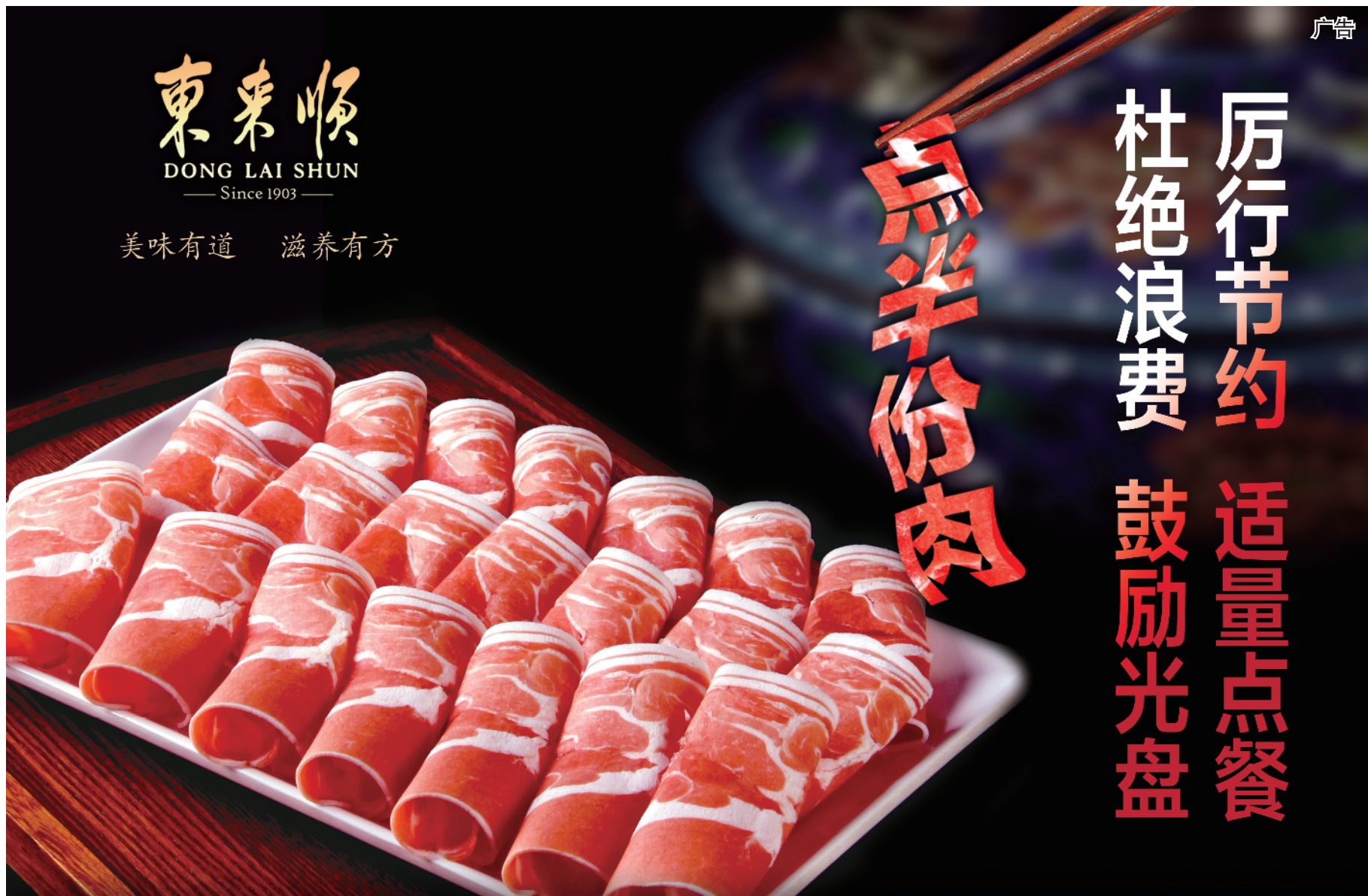
地址:东城区安定门外大街15号

马路边边串串香

火爆成都的马路边边串串香,在北京一开业就吸引了众多吃货前来打卡。他家的锅底没有清汤,微辣是它的底线,所以不能吃辣的小伙伴们注意喽。串串自取,种类超多,每签八毛的价格也很是实惠。小料推荐他家的“干碟+火锅汤底”的网红吃法,很受食客欢迎。除了串串,还有各种冒菜,如冒脑花、冒火锅粉、冒嫩牛肉等,麻辣鲜香非常好吃,以及红糖糍粑、冰粉等解辣甜品。

地址:京城有多家分店,可选择就近用餐

(综合)



東來順
DONG LAI SHUN
— Since 1903 —
美味有道 滋养有方

厉行节约 适量点餐
杜绝浪费 鼓励光盘

点半份肉