

走,咱吃火锅去!

冬天几个人围坐在一起,来上一锅热气腾腾的火锅的确是一个不错的选择,这也符合中国人喜爱聚餐的传统习惯。大家相互之间敬酒夹菜,推杯换盏,真的是其乐融融。近几年,烟台的单人单锅的迷你小火锅从无到有,深受人们尤其是年轻一族的喜爱。小火锅大行其道,也逐渐开始影响人们的就餐方式和消费理念。今年冬天来的有些早,去年的10月底还比较温暖,突然的降温让大家吃饭聚餐的地方开始偏向于火锅店,那么烟台哪些火锅店比较有特色呢?美食侦探Wendy这星期就为大家搜集了几家比较不错的火锅店,风格各异,供大家参考。

戚师傅火锅

在烟台开业不久,装修风格很有格调,位于开发区长江路上。火锅店行政总厨戚先生从事烹饪工作五十余年,有着丰富的工作经验,是我国最早一批国家级烹饪大师,本着事尽其心,物尽其源的精神,打造了烟台著名的戚师傅海底捞火锅酒店,该店经营多种特色火锅,原材料丰富,新鲜,口味独特。主推涮海鲜,这家店的特色在于酱料在烟台市首屈一指的,顶级河豚鱼皇酱、金牌沙爹酱、泰式海鲜酱、素八珍菌皇酱等等多种酱料。

在这里着重推荐顶级河豚鱼皇酱,主料是鲜活的河豚鱼肉,口味鲜、咸、香,适合吃丸滑、海鲜、蔬菜类蘸用。

独具特色的火锅酱料,工艺精湛,口味鲜美。水果、蔬菜、什锦沙拉,风味独到的什锦小菜三十余种,每位只要四元钱,十分划算。

海底捞是盛行于香港、澳门的一种高档海鲜肥牛火锅料理。海底捞是“都捞”的谐音,具有捞福捞财,捞好运的美好寓意。

吃火锅小贴士:

以下几种饮料都是吃火锅时可以选择的:

碳酸饮料除了含糖份外,含其他营养成分很少,但其中的二氧化碳可促进体内热气排出,产生清凉爽快的感觉,补充水分的效果也较好;

果汁饮料含有丰富的有机酸,可刺激胃液分泌,助消化,还可使小肠上部呈酸性,有助于钙、磷的吸收,但控制体重的人和老年人、血糖高者要注意选用低糖饮料;

蔬菜汁、乳品和植物蛋白饮料,如酸奶、杏仁露、椰汁等,适合有慢性病的人和老年人。

吃火锅时适量喝点白酒或葡萄酒,可以起到杀菌、去膻的作用。



东来顺

位于虹口大酒店商务楼一层的东来顺饭庄是烟台市一家正宗清真风味餐厅。东来顺的羊肉只选用内蒙古地区锡林格勒盟羊区所产的经过阉割的优质小尾绵羊,切出的肉片更薄、匀、齐,美著称,投入海米口蘑汤中一涮即熟,久涮不老,吃起来香嫩爽口,不膻不腻。

自引进“东来顺”品牌以来,酒店集结厨师力量经过潜心钻研,推出了多种缤纷多彩的炒菜,无论您有什么样的饮食要求,在这里都能找到您喜欢的口味。

东来顺作为百年名店,始终致力于维护清真饮食习惯,在继承发扬中华传统饮食文化精华的基础上,不断创新开发出了涮、炒、爆、烤四大系列多个品种的美味佳肴。集中展现了中华美食文化中“盛情”、“典雅”、“精美”、“奇异”、“华贵”的独特风味和民族风情,尤其是以“一菜成席”而

驰名中外的东来顺涮羊肉,更是将美食、美味、美好的服务浑然合为一体,给所有到过东来顺的宾客都留下了难以忘怀的美好回忆。

东来顺店名由来:

1903年,伴随着北京开辟最早,名声最大的东安市场的出现,东来顺饭庄的创始人丁德山兄弟,手推小车,带着木案和几个板凳来到东安市场北门,摆摊叫卖清真小吃豆汁、扒糕,迈出了艰苦创业的第一步。几年后,丁氏兄弟立铺挂牌,“东来顺”由此得名。



顺风肥牛时尚火锅

位于芝罘区朝阳街的顺风肥牛火锅店是烟台最受欢迎的火锅店之一了,当然也是我最喜爱的。餐厅看起来虽然并不豪华,但是有种低调的大气,感觉非常舒适。火锅是一人一锅,分为红汤和清汤,味道都还不错,调料有蒜泥、麻酱、海鲜等多种。照例先往锅里下几颗海蛎子鲜汤,然后依个人喜好下如肥牛、羊肉、海虹等等,最后再扔几颗茼蒿和菌类,这一顿饭吃的真是一个爽快啊。

已经营业四个年头的顺风肥牛,以肥牛为主,海鲜为辅。五十多种菜品可供涮着吃,一定要说的是牛肉有从美国和日本进口的特色肥牛。还有新西兰进口的特色羊排,该店有正规的进口检疫证书,大家可以放心食用。并且打出了店内所有菜品、肉类全部是正规渠道采集,可以放心食用,假一罚十的承诺。

冬季也是滋补的季节,店内最新推出野山菌汤,用正宗东北野山菌熬制,野山菌高蛋白、低脂肪,富含多种氨基酸和维生素。是天然无污染的绿色食品。为当今世界十大健康食品之

最。菌汤口感醇美,回味悠绵;具有防治多种疾病、减肥、美容、健身的食疗功效。

近期优惠活动: 青菜及肉类全部8.5折,刷招商银行信用卡或者建设银行龙卡也可以享受8.5折。

“肥牛”这个词的含义? 给大家扫盲下,肥牛的英文是beef in hot pot,直译为“放在热锅里食用的牛肉”。既不是一种牛的品种,也不是单纯育肥后屠宰的牛,更不是肥的牛。而是经过排酸处理后切成薄片在火锅内涮食的部位,被称为“肥牛”。

肥牛是一种高密度食品,美味而且营养丰富,不但提供丰富的蛋白质、铁、锌、钙还是每天需要的维生素B群,包括叶酸、维生素B和核黄素等的最佳来源。吃肥牛可以配合海鲜和青菜,海鲜中含有丰富的蛋白质、铁、维生素,营养更丰富,更易于吸收。



金海洋火锅

现在已经在烟台开了好几家分店,最早是开发区店,已经有7年时间。现在芝罘区、莱山区、开发区等都有店。生意非常的火爆,最好提前订位子。在烟台应该属于相当不错的火锅店,装潢豪华,店内空间较大,除了大面积的大厅之外,还有不少大小不一的包间服务态度很好,会不时提醒客人吃饭的注意事项。添茶倒水很及时,让人很惬意。虾肉丸(虾滑):鲜美异常,纯虾打制,看来海鲜类产品才是烟台的强项。

每人单独一个小锅,可以选择清汤或者麻辣锅等多种锅底。麻酱料、海鲜料、香油碗俱全。新上的松阪牛肉系列可以尝尝,尤其是手切松阪极品肉眼,蜜汁脆脆猪是经理特别推荐的。就餐大厅有专业钢琴师弹钢琴,环境优雅。

近期优惠活动: 消费满一百元送十元代金券。

吃火锅小贴士: 多放蔬菜,火锅涮的菜品有大量肉、鱼及动物内脏等食物,尤其羊

肉性温热,吃多了容易上火。

中医讲究“热则寒之”的食疗方法,因此,涮羊肉时最好搭配些凉性和甘平性的蔬菜。蔬菜含大量维生素和叶绿素,其性多偏寒凉,不仅能消除油腻,补充秋冬人体维生素的不足,还有清凉、解毒、去火的作用。

凉性的蔬菜一般有冬瓜、丝瓜、油菜、菠菜、白菜、金针菇、蘑菇、莲藕、茭白、笋、菜心等;而红薯、土豆、香菇等是甘平性的蔬菜。

茎叶类的蔬菜如油菜、小白菜、菠菜等,一般含维生素C和胡萝卜素丰富,最好涮的时间短些,否则会破坏其中的营养物质。

菠菜中含有草酸,会妨碍食物中钙、铁的吸收,最好不要长时间和其他食物一起涮,焯掉一下就可以了。萝卜、胡萝卜、芋头、土豆等块根类蔬菜,由于含有丰富的粗纤维,营养损失少,涮时间可以长一些。

专刊记者 张文婷

