搜城 你的世界从此不同 SOUCHENG

福山管家大酒店

推荐理由:传统炭烧铜锅、特色秘制调料吸引食客

人均消费:50元/位

在福山生活这么久,和记者一起长大的火锅店非管家大酒店莫属了。小时候就知道福山自来水大院的羊肉火锅调料闻名港城。到目前为止,管家大酒店的调料还是出了名的好吃。20多年的炭烧铜锅是为何如此繁荣?下面请跟随记者镜头一起领略这里的特色。

这是一个家族火锅店,位于福山区福海路上的黄金地段,酒店是一座三层楼的店面。店里收拾的干净利落,店面相当的大,不得不佩服管家老板的大手笔!

锅底

这里的火锅是清水锅,放点紫菜、海米就能提味的那种。这也充分说明人家对自己家调料的自信,看来没有两把刷子是不敢这样做的。

羊肉调料

味道香中带鲜,散发着淡淡的韭菜花的香味,还有一丝丝的虾油特有的味道味飘出!

羊肉

在烟台吃了那么多家火锅,第一次吃到如此高质量的羊肉。肉片是很厚的那种,是绝对不注水的,那一大盘羊肉上来,在视觉上就给人以强烈的冲击,典型的胶东人风格,粗犷中透出豪迈!每人仅吃一盘就有差不多要饱的感觉。

保证食客们来福山品传统火锅涮羊肉,不虚此行,嘴里还似乎飘荡着那沁人心脾的余香,管家大酒店,一个让人值得回味的地方!

金海洋肥牛火锅城

推荐理由:站稳烟台火锅界,味道战胜一切

人均消费:70元/位

金海洋肥牛火锅城稳稳扎根于烟台餐饮业,其保守经营策略,菜式的连续性、完善化,受到食客的普遍追捧。食客是首要的评判者,菜品质量是生命力所在,细节承载着酒店的层次,因此将信誉看作利润平台,致力于在深度上作功夫,致力于推广品牌,遵循"先做强后做大"的理念,精益求精,成为烟台火锅界的代表,造就了烟台火锅的金字招牌。

极品清汤锅

泛着淡淡的清香,营养丰富的极品清汤锅清香适口,诱人食欲,在淡淡的香气中,细细品尝美味佳肴,是享受,也是一种温暖的幸福!

地平线羔羊肉

地平线羔羊肉质纯正,在火锅里涮涮,颜色更加柔嫩细腻,入口鲜香、不腻不腻,更好地体现出羔羊特有的风味,是火锅餐桌上的经典!

精选上脑

精心挑选牛肉中最高品质的上脑部位,花纹丰富,瘦肉夹肥,脂肪适中,营养丰富,在火锅中涮一涮,肉质更加细嫩爽滑,令人垂涎三尺!

鲜豆腐皮

鲜美的豆腐皮质地细密均匀,营养丰富,是男女老幼皆宜的高蛋白食品!

刀拨面

三菱形的刀拨面,放在火锅里涮一下,劲道爽滑,营养十足。

现磨豆浆

选择中午就餐还送浓浓的豆浆,鲜香营养,香醇可口,老少皆宜,补充身体里多种的营养物质。

非常食客

今冬最热 火锅盘点之一

专刊记者 王梓蓉

火锅作为民间流行的美食,流行于全国各地。火锅在重庆和四川等地叫"火锅",在广东称为"打边炉",在宁夏称为"锅子",在江浙一带称为"暖锅",在北京一带则称为"涮锅"。同时篮球运动中"火锅"代表盖帽的意思。临近年末,食客们是否在烟台找到了一家心中首选中意的火锅店呢?本期《非常食客》为各位食客推出四款烟台特色火锅店。

重庆刘一手火锅

推荐理由:川味火锅底料,招牌菜品独具魅力

人均消费:60元/位

12月6日在烟台开业的重庆刘一手餐饮管理有限公司成立于2000年,是专业从事火锅连锁和特许经营的知名企业。重庆刘一手火锅烟台店秉承德庄火锅的传统文化,精益求精,力求将最正宗最美味的重庆火锅供应给烟台市民。

记者在四川的时候就到这家老店吃过,在四川名气就很大,刘一手有很多的招牌菜,不过最值得一提的是本店使用的火锅底料和油均为一次性产品,食客们可以尽情享用,健康卫生的美食,店内装修古朴,典雅大气,服务周到细致,菜品丰富多样,是您休闲聚会的理想场所。

辣底锅

吃正宗川味火锅,怎能不试试这里的香辣底锅呢,麻辣鲜香的火锅底料都是一次性的绿色底料,香味浓郁具有巴渝特色。负责人介绍说重庆刘一手在全国有将近500家加盟商,每家底料都是一样的。使用过的底料均倒进专门回收废油的桶中进行处理。

金牌刘毛肚

这可是店家的招牌菜,非常有特色的毛肚,涮过以后口感嫩滑富有嚼劲,不得不尝。

精选羔羊

虽是羔羊,但是绝对肥而不腻,色泽鲜亮自然,肉质细腻、肥瘦均匀,入锅之后瞬间卷曲,入口嫩而不柴,回味甘香。

刘一手嫩牛肉

采用上等鲜牛肉,均匀切片,肉质嫩滑,久涮不老,配上特调小料,更觉齿颊留香。据说它的营养功效还不低呢,含有丰富的铁质,蛋白质和维他命,是崇尚节食的现代人理想食品。

刘一手香豆腐

这可是刘一手的独家配菜,负责人介绍说这个香豆腐是用优质动植物蛋白烹制的,口感细化筋道,俗话说"青菜豆腐保平安"嘛,来消费的食客们可别忘了点一份刘一手豆腐!

鸭肠

脆、嫩、化渣是鸭肠的口感,美味又营养的鸭肠,是火锅主打菜品之一。对身体十分有益,富有丰富的蛋白质,配上蘸料味道很给力。

开发区澳门豆捞

推荐理由:经典与时尚的结合,打破传统火锅以海鲜为主的新形势。

人均消费:70元/位

这是一家全国性的大型餐饮机构,是一家以海鲜为主,致力打造时尚火锅企业。拥有优雅与时尚的就餐环境,是古典与现代艺术的完美结合。开发区澳门豆捞倡导健康时尚的消费理念:以"新"、"鲜"、"奇"为主打,以时尚为特色,摒弃了传统火锅又油又腻的吃法,倡导健康饮食。

靓汤锅

一人一锅,汤白如奶,用鱼骨、老鸡经过十多个小时文火煲制的高汤,能涮出海鲜原味。暖暖的热气迎面来,心花朵朵开,锅里美味成双对,乐呀嘛乐开怀……

肥牛羊组合

经过特殊排酸工艺处理过的极品肥牛,久涮不老,鲜嫩无比、口感绝佳,及精选纯正内蒙古羔羊肉,花纹美观、口感软绵,以味为珍,以形为美,以您的品尝为荣。

炸豆皮

采用安全食用油,将本来软嫩的豆皮炸制金黄,清香诱人,咬在嘴里嘎吱嘎吱脆。

自制撒尿牛丸

吃火锅怎么能少了丸子呢?尤其来此店一定要品尝一下店家自制的撒尿牛丸,无论是哪种都会让您回味无穷,Q弹的丸子在火锅中涮上一遭,晶莹诱人,口感更是好哦!