

那些年 我们一起涮过的铜火锅



本刊记者 马杰



炭火通红,噼啪作响,汤水煮沸,咕噜冒泡,热气升腾,家人围坐,运筷如飞,翻捞争抢,笑语不断……童年吃铜火锅的情景,你还记得吗?每逢下雪,那些关于铜火锅的美好记忆就会涌来,甚至那为了防止烟灰迸出而盖在烟囱顶的半块白菜帮都让人格外怀念……本期《汇吃》,咱们就来聊聊那些年一起涮过的铜火锅。

港城这些地方
可以吃到铜火锅哦

传统火锅讲究多,就是这么任性:

锅 铜是人类发现最早的金属之一,且质坚耐用、无毒,所以古代贵族多以铜为器皿。铜比如今广泛运用的不锈钢传热快,所以开锅快,特别适合做涮锅。另外,铜还有杀菌的特效,当你把水倒进锅里,“铜离子效应”会有效地阻止微生物的产生。使用铜锅还可以补充人体必需的铜元素,铜元素有保护心脏、帮助造血、抑制癌细胞等诸多益处。

炭 选炭很关键,无烟、火力大、耐烧的木炭是首选。吃的时候要注意开窗通风,谨防一氧化碳中毒。饕客们认为火烹出的菜肴要比电烹出的香,因为炭的独特味道融进去了,其实炭优于电的,更多的是一种回归与古朴的氛围,炉腔里红红的火苗跳跃着,不时有火星冒出来,围坐的人们脸都被炉火烤得红扑扑的……这些都是电火锅所没有的。

肉 古代没有冷冻技术,所以吃火锅都是配鲜肉。如今吃鲜肉火锅倒是成了食客们的一种追求,切肉很考验厨师的手艺,观察点评肉片的厚薄与均匀度成了餐前的一大乐趣。鲜肉现切现吃,盘里不会有血水,锅里也不会有浮沫,只有冷冻过的肉才会有血水和浮沫,那是因为肉经过冷冻,细胞破裂,细胞液流出来了。

酱 有人说,蘸料才是火锅的灵魂,因为涮品和汤底本身味道较淡,全靠蘸料来丰富。人们最初是怎么发现麻汁与火锅最配的已不可考,但是麻汁一直是蘸料界的战斗机,另外韭花、腐乳、辣椒油等也是传统火锅蘸料的主力,香、辣、卤、糟、鲜是蘸料的最高境界。如今,各式蘸料应有尽有,食客们研究各种搭配,乐此不疲。

东来顺饭庄

地址:芝罘区大马路118号虹口大酒店内

百年老店的招牌就是品质的保证,老铜炭锅,手切羊肉。另外,烤羊肉和羊肉蒸包都很值得一尝。

老城铜锅涮肉

地址:福山区汇福街131号

看惯了普通铜锅,这家的景泰蓝铜锅,造型风骚,一定让你感觉十分养眼。蘸料一绝,麻汁是店家自己用石磨磨的,醇香味厚。

喝丢一只鞋(泰山路店)

地址:开发区泰山路与黄河路交会处(澳门豆捞西)

铜鸳鸯锅,能满足不同口味,清汤鲜香,辣汤过瘾。肉量足,涮肚深受喜爱,再喝点小酒,要小心别真的喝丢鞋哦。

怡海阁铜火锅

地址:芝罘区上夼西路附095-7号

内蒙古小尾寒羊是必点涮品,肉质鲜嫩,口感柔滑。自制红枣山药汁值得一尝。

钰勇海鲜鱼锅酒店

地址:莱山区盛泉东路鑫龙旺源小区16-1号(华美达大酒店对面)

这家店主营鱼锅片片,冬季上火锅,据称选用的是内蒙古羔羊肉,深受回头客喜爱。

过节啦

请客啦!

您买格力 萌欣请您吃饭

抢购热线: 18053536363

本活动由天盛烧烤城与合盛祥酒店亲情赞助

一店地址: 开发区珠江路22号金盛小区南门(正海电子斜对面) 电话: 6391677
二店地址: 长江路鑫源大厦一楼 电话: 6956390

本活动截止日期为2015年2月18日
本活动最终解释权归本公司所有

GREE 格力
格力空调
烟台萌欣商贸有限公司

