

美食帮 互动电话:18653506802

冬天里的一把火,翻滚吧

传统火锅

虽然现在火锅种类繁多多样,但是传统老火锅还是人们心中占有一席之地。现在的火锅不仅局限于炭烧火锅,更加载入了各种新元素,但是传统的口味仍经久弥香,让人向往。

香万里牛排锅

走进位于建设路的香万里牛排锅,简洁明亮的装修风格令人感觉特别轻松愉悦,周围点缀的绿色树叶,让人感觉仿佛到了田园之中,成功地抓住顾客的第一感觉,来了就不想走。同时这种风格也与他们绿色、健康、环保的经营理念不谋而合。
人均消费:30元左右
金色招牌:

特色牛排火锅的老汤是很多顾客的最爱。贺厨师说:“我们这里的老汤是用牛骨熬制成的。每次熬完牛排之后的汤,我们都会储存起来下次还用,至今已经5个多月了,所以这些老汤味道十足!”很多客人就是因为牛骨老汤

慕名前来。

推荐理由:

店家的宗旨就是绿色环保经济实惠,采用上等牛排和绿色的调料,与一般火锅店的底料是不一样的,这里所有的调料都是家里平常用的,不含任何不健康的成分。而且,由于很多顾客都是周边小区的老顾客,所以牛排馆定价不高,适合大众消费。

食客体验:

“我经常来这里吃,就是冲着他的老汤来的,味道确实不一样。”

“这里吃饭很便宜,我们两个人来只要一个小锅外加两个凉菜就能吃饱,而且味道很不错。”

重庆刘一手火锅

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。目前重庆刘一手在全国已经拥有400余家分店,重庆刘一手火锅烟台店秉承火锅的传统文化,精益求精,力求将最正宗最美味重庆火锅供应烟台市民。
人均消费:60元
金字招牌:

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、蛋白质和维生素,是崇尚节俭的现代理想食品。来到刘一手不能不尝一尝香豆腐,此道菜是用优质动植物蛋白烹制的,口感细嫩劲道。

鸿润阁手切羊肉火锅

位于烟台高新区三路28号的鸿润阁就是这样因时而生,独树一帜的绿色饭店,这是远离闹市的喧嚣,古朴别致、环境清雅,有兴趣的顾客可以亲自把锄,体会远离闹市的喧嚣,感受“晨兴理荒秽,带月荷锄归”的田园情趣。
人均消费:80元
金色招牌:

鸿润阁火锅店,这里远离闹市的喧嚣,古朴别致,环境清雅。然而饭店最吸引人的还是这里的绿色经营理念,“鸿润”牌绿色蔬菜,自种小麦加工成无任何添加剂的面粉,石磨磨制卤水点的豆腐,门楼水库的野生淡水鱼,让您在品尝美食的同时尽情回味小时候家的温

馨。

推荐理由:

鸿润阁特色火锅的汤底是用跑山鸡熬制的高汤,口感香浓,羊肉都是精选牙山黑羊肉,由大厨手工切割,口感纯正。值得一提的是,这里的蔬菜都是由他们自己的蔬菜基地提供,纯正绿色,没有农药污染,想要绿色健康就来鸿润阁火锅。

食客体验:

“每次一进去那个门羊肉味就特别浓,现在很多火锅的羊肉羊肉味道都很淡,所以这家特别吸引我!”

“机器切出来的羊肉很薄,涮起来味道淡。这家的羊肉都是手切,肉片又厚又有分量,吃起来特别过瘾!”

火锅,冬天里不可缺少的一道美食,烟台市区大大小小的火锅店足有几十家,按照食客的偏好及口味的不同,本期美食帮将带您分别走进不同类型的火锅店,一饱口福。



特色火锅

牛羊肉作为火锅的传统食材正在受到冲击,随着人们对新鲜事物的追求,羊蝎子、斑鱼、驴肉等平时不多见的食材进入到火锅的世界里,让火锅焕发出别样的魅力。

龙继斑鱼庄

龙继斑鱼庄是国家级商标局注册的绿色健康美食,是由著名表演艺术家书法家姜昆先生亲自题写店名,斑鱼火锅是龙继独创品牌,是以斑鱼现杀现片专业鱼片涮锅的特色佳肴,鱼锅汤鲜味浓,鱼片香嫩柔滑,鱼皮口感劲道,当你品尝过后会更加领略到斑鱼味道之绝妙。

走进龙继斑鱼庄,浓郁的鲜鱼香萦绕在鼻尖。往桌子上看,一盘盘薄可透明的鱼片晶莹剔透,本以为轻薄易碎,但夹起的感觉却坚韧而富有弹性,让人还没品尝就先感受了一场视觉盛宴。

推荐理由:

斑鱼主要生长在江南一带淡水湖中,素以另类小食小虾为食,又名水老虎,该鱼无生态污染,肉质细嫩,刺少肉多;每百克鱼肉含蛋白19.8克,脂肪1.4克,碳水化合物1.2克,营养价值非常高,有补脾利水、去瘀生新、清热祛风、补肝益肾等功能,佐以龙继秘制调料,用独家技术熬制,味道鲜

美、独特,享誉大江南北。斑鱼富含蛋白质、十八种氨基酸等,还含有人体必需的钙、磷、铁及多种维生素,并且具有美容减肥、保健之功效。适用于身体虚弱、低蛋白、血虚、脾胃气虚、营养不良、贫血之人食用,广西一带民间常视斑鱼为珍贵补品,用于催乳、补血;对中、老年人腰痛、四肢麻木、无力、烦躁、不眠也有一定的功效,不食不知其妙。加之斑鱼肉煲汤鲜甜无腥味,在我国南方地区,尤其是在两广和港澳地区,斑鱼汤一向被视为病后康复和体虚者的滋补珍品。

推荐理由:

食材新鲜现杀现取,进补佳品。据说常吃斑鱼还能使皮肤变得细腻光滑富有弹性,起到美白养颜、降脂瘦身的作用!让MM们在享受美食的同时会变得更加迷人!

食客体验:

“东西很特别,而且汤喝起来很浓稠,非常好!”

“切鱼片的技术很高,这样吃起来口感也好,汤非常好!”

福宝隋记羊蝎子

福宝隋记滋补火锅,以浓郁的满汉饮食古文化而享誉胶东半岛及北方地区,以其汤色红亮,老香醇厚,选料考究而得以长足发展。店面位于繁忙的北马路火车站路段,作为历史悠久的华夏名吃,店面装修非常古朴,一进店面,就被里面热火朝天的氛围所感染,香浓的味道让人垂涎三尺。寒冷冬日,能坐在这样的饭店里,桌子中间一个铜质火锅,呼呼冒着热气,是多么舒心惬意。

推荐理由:

“极具浓郁满汉食文化特色”的火锅品牌,精选新鲜的公仔羊原料,配以多种名贵中草药,独特的配调技艺,独特“秘汲羊尾尖”一品羊蝎子等,让人百吃不厌。原料以“肉中黄金”“公仔羊糕”为主,使用传统筒子锅炖煮,不添加任何食品添加剂,卫生健康可放心食用。

食客体验:

“那个汤的味道特别浓郁,我每次光汤都能喝好几碗!”

“羊尾都是肥瘦相间的,吃起来特别香嫩,而且炖得很烂。有种入口即化的感觉!”

欢乐谷驴肉火锅

烟台塔山欢乐谷大酒店位于美丽的塔山风景区西门,占地面积2万多平方米,是目前市中心唯一拥有天然草坪的森林酒店。酒店二楼的畅春园厅是冬季吃火锅的好地方。二楼不仅仅只是个餐厅,更是一个大型的室内观景平台,能一览无余地观赏到酒店景观,草坪的自然景观,冬季还可以观赏到室外滑雪的欢乐场景。
人均消费:30元-50元
金字招牌:

驴肉火锅您吃过么?欢乐谷酒店火锅经过市场调查发现,烟台驴肉火锅几乎没有,所以特地为顾客提供特色驴肉火锅。驴肉火锅锅底是以驴骨熬制的老汤,配合上等驴肉将驴肉锅的特色发挥得淋漓尽致。此外,这里的老福山驴肉也是不错的选择。

推荐理由:

这难得的幽静不但适合吃饭,更适合会谈。您可以下午先与三五好友饮茶畅谈,谈完事情顺便就餐。爱好园艺的朋友一定要去体验一下,冬季酒店南面就是滑雪场,可以尽情享受滑雪的乐趣,而就餐的人也可以临窗欣赏雪景,娱乐、会谈、美食三不误。周到的服务,古典的装修,热闹的滑雪场让您置身于喧闹的城市之外,尽情享受冬日里的这份惬意。

食客体验:

“冬天的阳光显得格外温暖,晒在身上暖洋洋的,在这里吃饭很舒服。”

“驴肉火锅以前没吃过,特地过来尝尝,味道不错。”

时尚火锅

现代的装修风格,时尚的涮烤方式,无一不吸引着时尚达人,像其他行业一样,火锅也在追逐着时尚的脚步,分餐小火锅、涮烤一体锅以及豆捞逐渐进入人们的视野。

水御坊海鲜火锅料理

水御坊海鲜火锅料理环境极具特色,店内环境温馨舒适,店内环境温馨舒适,一条长长的水幕涓涓而流,潺潺流水配合优雅钢琴曲,为消费者洗去工作的烦恼和生活的忧伤,免费无线网络随意畅游,适合年轻人用餐之余的休闲娱乐。
人均消费:50元左右
金字招牌:

原材料采用内蒙古西蒙羔羊、宁夏滩羊、栖霞黑山羊,牛肉采用鲁黄牛系列、雪龙黑牛系列,并且经过脱脂排酸处理,肉质细嫩、自然、营养、健康,绿色环保。锅底融合南北特色,清汤锅底采用每天采购回来的牛

品尚豆捞

品尚豆捞位于烟台市美丽的滨海广场景区内,是集时尚、口味于一体的新式火锅店,进入品尚豆捞的大厅,你会感觉这里就像一个酒吧一样光彩夺目。中西合并前卫的装修风格,完全摆脱普通火锅店的雷同格调。豆捞源于澳门,由于澳门地处东海暖流区域海产品非常丰富。澳门人将当地的富饶的海产品变换着多种不同的方式加工后放置锅中涮煮以求口感变化,久而形成了豆捞火锅的独特吃法。
推荐理由:

环境优雅,食材新鲜,口味上乘,服务细致,最重要的是可以根据自己的身体状况来选择适合自己的食疗搭配。
食客体验:

“环境真的不错,而且东西口味也好!”

“去过几次,经常也有活动,东西不错,价位也适中吧!”

骨和猪骨熬制,营养丰富,味道独特。

推荐理由:

环境很好,有一条长长的水岸风景线。吃火锅小料很重要,这里的小料是自助的,品种相当丰富,香辣咸,各种味,一应俱全。

食客体验:

“最近去的他家感觉很不错,菜都是很大盘的,服务员的态度也很不错。”

“最喜欢他们家的火锅,味道十足的,很超值的,喜欢!”

DIY家庭版火锅

配料:火锅底料一袋,干辣椒、干花椒适量;味碟:麻汁、大蒜泥、韭花酱、豆腐乳、盐、味精、香菜末、葱花。

主料:豆皮、蟹肉棒、鱼丸、虾丸、羊肉片、牛肉片、毛肚、土豆、木耳、冻豆腐、白菜、菠菜等

做法
1.炒锅内放入足够多的花生油,然后加花椒、辣椒炒至变色,随后放入火锅底料爆出香味,加姜片、葱花。

后食用少量水果。

涮菜时间表:(仅作参考)

肉片,10分钟;五花肉,10分钟;牛肉丸,10分钟;鲜鱼,15分钟;虾,5分钟;鱿鱼,2分钟;鱼头,15分钟;牛百叶,5分钟;鸭血,10分钟;鹌鹑蛋,1分钟;萝卜,3分钟;豆芽,3分钟;海带,5分钟;花菜,3分钟;冬瓜,5分钟;平菇,6分钟;藕片,1-3分钟

2.将炒好的底料倒进煮锅内,加水放在电磁炉上大火煮开,转中火熬30分钟。
3.运用统筹方法,在熬汤的时候,准备配菜和味碟。
4.味碟制作:将大蒜放在捣蒜钵内,放入少量的盐将其捣成泥;然后将香菜切成细末。
5.碗内放入蒜泥、香菜、盐,味精搅拌均匀即可。
小提醒:因为火锅辛辣,建议吃完