



## 青岛啤酒 特约



泰城餐饮的流行风向,总是离不开“麻辣”两字,从湘菜的剁椒鱼头、香辣干锅到川菜的麻辣烫、麻辣火锅。“麻辣”二字,已让普遍的泰城人患上了“喜辣如命”的嗜辣综合症,可谓是“无麻难成味,无辣不成宴”。

麻辣香锅,又称一锅香、炒火锅,在四川当地,是老百姓家中常吃的菜肴,它以麻、辣、鲜、香混一锅为特点,它融入四川和重庆的麻辣风味,受到泰城人们追捧的美食,它更以能几乎容纳一切食材的方式,给人们美味的馈赠。

麻辣香锅身上有吊锅、农家干锅的影子,经过厨师们天才般的改良开发,以其独具特色的自成一派,香锅作为新的一个餐饮类别,正与当初流行的火锅一样,备受泰城人的追捧。

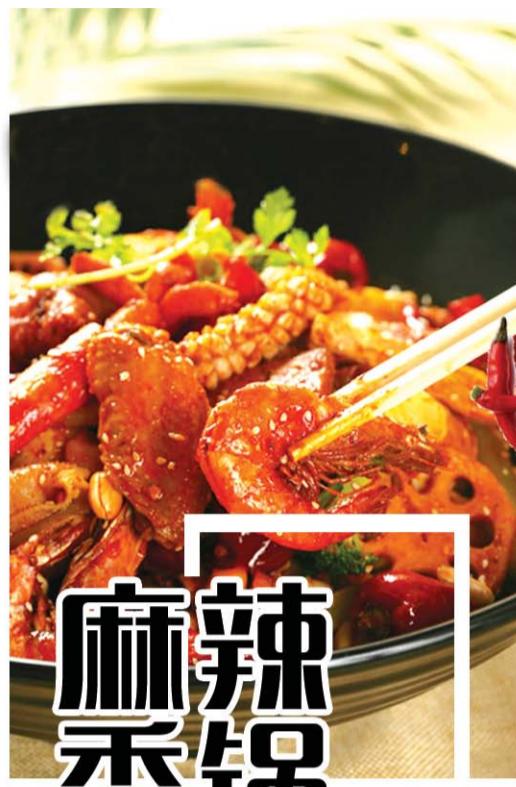
在味型上,麻辣香锅更是突出了麻、辣、干、香的特点,“根据泰安人的饮食习惯,我们特意将麻辣香锅的口味稍微作了调整,比如减轻麻的口感,突出了辣。”麻辣香锅店王师傅说,“在香辣与干锅菜的

文/片 本报见习记者 胡阳

基础上,我们还对这种麻辣香锅进行了整理与开发,原料上,除了有青笋、莲藕、竹笋、圆白菜、蘑菇、金针菇等时鲜蔬菜单品外,还扩展到了海鲜水产、家禽家畜上。在齐力麻辣香锅店的麻辣香锅前,粗略地数了一下,有20多种菜品,‘吃货’们可选择的空间很大。”

在辣味上,麻辣香锅也进行了细化,采用分级方式,微辣、中辣、特辣,因人而异,人们可以自行选择。据奥特莱斯美食城一家麻辣香锅店工作人员介绍,在功效上,麻辣香锅在独特配方的基础上,还增加了药膳功能。

麻辣香锅的材料非常广泛,基本适合炒制的都可以用来做麻辣香锅,但是基本需要事先处理一下,就是用水焯熟,在做法上也是多种多样,最家常简单的办法就是把食材放入锅中翻炒,放入火锅调料、干辣椒、姜片、大蒜、料酒等调料,炒匀装盘后撒上芝麻和香菜,美味就会呈现。“麻辣香锅的香辣味道,再配上一碗米饭,简直是一绝,百吃不腻。”喜爱吃辣椒的亓女士说。



## 麻辣香锅

夏天是一个聚餐的季节,各种聚会即将上演。这个繁忙的吃喝季节究竟应该怎样度过?要侍奉好他们刀钻的胃口,各式各样的麻辣香锅固然是个首选,聚在饭店、小摊上热热闹闹,一起品尝着麻辣香锅,一同喝酒聊天,岂不快哉。



## 有家小吃店

常来顺烧烤:在迎胜市场对面,有家常来顺烧烤,牌子很大,



## 烹饪妙招

泰安有啥特色菜,哪些小店一招鲜,媳妇有啥拿手菜?你有做饭的独门绝技吗?你有烹饪小妙招吗?欢迎发送邮件至小编邮箱1922177589@qq.com,与大家分享你的经验与技巧。

微信网友@summer推荐了这几个小妙招,大家可以试试哦。

1 制作糖醋里脊等糖醋类菜品是,经常会外表甜,里面味道很淡的情况,这是食盐的脱水作用促进菜肴中的蛋白质凝固而不入味,这时候,可以尝试先放糖,后放盐。

2 酸咸苦辣有妙招:如果菜太酸了,可以将一只松花蛋捣烂放入;如果菜太辣了,可放入鸡蛋一同翻炒或放些醋中和下辣味;如果菜太苦,可滴入少许白醋;如果汤太咸了又不宜加水的时候,可放入几块豆腐或者土豆或者番茄到汤中,也可将一把米或面粉用布包起来放入汤中。

远远就能看到,每天的中午和晚上,一到饭点就会爆满,点上几十羊肉串和烤菜,再来个烤烧饼和冰镇啤酒,可谓是回味无穷。

齐鲁晚报·今日泰山  
我们一直在您身边

## 新闻温暖城市

新闻应该帮助别人,而不应该伤害人。如果报道做不到这一点,我们宁可放弃。

2014年,我们因你而变,让新闻更多温暖,给城市更多热量。



扫一下, 获取更多精彩内容



齐鲁晚报·今日泰山微信二维码 齐鲁晚报·今日泰山网站二维码

新闻热线 6982110 96706 (全省市话收费)

广告热线 | 6982118 发行热线 | 6982107

分类部 0538-5887601 5887602 新泰资讯部 1509230777 7210991 肥城专题部 18653881077  
设计部 0538-6982105 邮箱:ding6666qlwb@163.com

