



随着本报推出“中原最具风格主题餐厅、特色火锅”大型评选活动不断深入,受到了不少市民及商家的广泛关注。“怎么才能参加本次活动”、“我们这里经营大雁肉也算是特色吧”等等,过去的一周里,组委会收到众多消费者的来电来函咨询与投票,也收到许多火锅商家的自荐。本报派出多路记者,寻访中原最具风格主题餐厅、特色火锅,其考察的方向在于火锅店形式上的不同和内容上的不同两个方面,在上期我们推出的不同风格火锅店之后,本期我们将为读者展现,不同内容、不同口味的六家特色火锅。

晚报记者 谢宽/文 赵楠/图

中原最具风格主题餐厅、特色火锅评选活动进行中

特色火锅新“食”尚

活动参与热线 67655031、13598836820

如一坊豆捞:层次品味“食”尚

地址:金水路与建业路交叉口

针对不同的人群都有适宜的特色汤底,除了比较经典的适合大众口味的金汤、银汤,更有适合爱美人士的鱼翅养颜汤、银杏冬瓜汤,适合老人、孩子的玉米排骨汤,适合男士的辽参滋补汤、滋补醉鸡汤等等,汤底重在养生,饭前一口汤,回味无穷。

“不过最具特色的还是我们的调料,精心调配出来的特式海鲜酱汁配上我们的秘制豆捞酱,给了菜品最完美的补充。”如一坊豆捞的负责人告诉记者,虽然都是大众熟知的涮菜,

但是在其本质上有着明显的区别,每一道菜品在挑选中都很有讲究,因此在这里吃火锅,不仅食材鲜香滑嫩,而且香脆爽口,其中数十种丸滑成为了每桌必点的菜品,其不含任何淀粉、色素、防腐剂。

据悉,如一坊在平时就有满100送10午餐券,满150送20,满65岁老人全单9折优惠,同时会员充2000送350,充5000送1250。除此之外,圣诞节更有精美礼品相赠。



说起豆捞,可能很多朋友不是很了解,据传“豆捞”起源于港澳,“豆捞”一词取自“都捞”的谐音,以“捞”字的口彩寄语发财旺运,意思是不仅捞得锅中的丸、滑、海鲜,更能捞得到福气、运气、财气。

不过在这里,对于青睐美食的食客们来说,如一坊的菜品足以令食客大快朵颐,并能在其中感受到饮食文化的真境界。该餐厅在原基础上改良了十二种特色小锅,汤底全部采用名贵海鲜、中草药,经数十小时的精心熬制,

金香子中餐火锅:火锅也能品出十八种味道

地址:东风路与中州大道交叉口西500米路南(东风路与天明路交叉口东南角)

吃火锅您吃过18种口味吗?正在试营业中的金香子火锅别具特色,而它的特别之处,不仅仅是套餐酱料能品出18种不同味道,还推出了“吃100送100”的超值活动。

据了解,金香子火锅独自开发研制了六种锅底、十八种蘸料,“融南北之什锦,汇古今之经典”。其中十八款以“酱”字为名的各地风味蘸料,可以适合各种涮品,十八种口味以香辣为主。同时贵妃芙蓉汤、芝士番茄汤、美味香菌汤、

海参鲍鱼汤、红纹牛尾汤、酸辣鱼圆汤等六款锅底以此为衬,两两结合能品出上百种口味。

除此之外,中餐的装修风格、中餐的摆盘、造型同样是这家火锅店的一大特色。1000多平方米的大厅装修温馨时尚,红红火火的主色调给人热情温暖的感觉,大厅一角是前卫的火锅吧,非常适合单人吃火锅,包间内设卫生间在火锅行业里更是为数不多,极大地方便了包间内的就餐客人。

翻开餐谱,一篇《火锅赋》映入眼帘,“观夫

涮品多多,种类齐全;山珍海味,肉杂禽鲜;菌类菜蔬,豆品滑丸。菜超瑶圃,料胜仙山。磁炉一开,汤沸浪翻。色、香、味俱佳,料、功、艺兼善。观之欲滴垂涎,食之香浸肺腑。涮、煮、蘸,自行料理,食、品、享、聚首雅鉴。不论贵贱,何谈丰俭。饱口福神清气爽,享美味身体健康。”

据悉,金香子火锅将在试营业期间,不仅免费送多款蘸料,而且吃100元送100元代金券,优惠不容错过。



金悦东海港式海鲜火锅:蛇肉、海鲜一个不能少

地址:纬四路与未来路交叉口向东300米路南



火锅涮海鲜中的虾、蟹并不鲜见。而位于纬四路东段的金悦东海港式海鲜火锅,却能让你吃到各类活蛇肉、东星斑、加拿大龙虾以及更为珍贵的澳洲活鲍、澳洲龙虾等稀有海鲜。

与传统的火锅相比,专业的海鲜火锅讲究汤底多样、原汁原味,有药膳价值。该店相关负责人介绍说:“我们这里海鲜火锅推出八款汤底,包括东海菌王汤、三蛇汤、鲨鱼汤等数十种上好的原材料,用武火煮沸,再用文火慢熬,多则十几个小时,少则十多个小时,严格按

高汤做法精心调制,不仅口味各异,还拥有清肝明目、温补清热、美容养颜、健胃消食、抗癌防癌等功效。”

值得一提的是,金悦东海又是郑州首家推出生猛活蛇为主的蛇肉火锅,眼镜蛇、水律蛇、榕蛇等其“一蛇五吃”吃法:红焖、椒盐、生涮更是肉质细嫩,味道鲜美。而且蛇肉的药用价值高,有祛风、活血、清热解暑、护肤养颜等功效。

除此之外,在金悦东海,还可以点到几款可口的经典小炒,鲜嫩金黄的煎焗三黄鸡、蒜

香扑鼻的生嗜鱼头、香辣可口的泰式香辣虾……无不挑逗着时尚味蕾。据悉,进入12月,金悦东海高级港式海鲜火锅将推出“你快乐,我快乐”和“一卡通年末感恩大礼活动”,活动期间,大厅满100元返30元券,每天一款10元特价菜,生猛活蛇至尊吃法升级一蛇五吃。推出四款188元套餐,首推经典小炒;之外即日起至2009年12月25日,开通至尊VIP一卡通,充值用户,除享受原有的优惠外,每满一万元均赠送价值人民币1000元的欢乐圣诞新年家宴卡一张。

德宝御磨坊高新区店:“鲜”入为“煮”

地址:枫杨街与金梭路交叉口西南(外国语中学对面)

恰逢德宝御磨坊港式火锅高新区店试营业,也正值德宝十周年庆典活动推出数十种新品,我们一行带着来自“美食的使命”来到德宝御磨坊高新区店。气派又不失简约的外形,暖暖的绒布沙发和螺旋状垂坠的华丽水晶灯、小桥流水般的音乐,顿时平添几分美食的味蕾。

这里的火锅均采用单人单锅,既时尚又卫生。店里每个餐具都十分精致,质感十足。几经斟酌后,才在近十种口味的锅底中选定苏北土鸡竹笋锅,它是将传统吊汤方式与

现代调汤工艺相融合,以纯种苏北土鸡为主料,以优质猪骨、猪爪增鲜的。旺火煮开后,文火慢炖至汤色浓白,再佐以高营养的海鲜、竹笋、火腿骨、火腿爪、熬制数十小时而成的尚品高汤。

犹如山水画写意风格的牛肉,盛开在精致玻璃容器中的蔬菜,一一被投入浓汤中轻涮着,而后蘸上德宝的经典之料——海鲜料,入口真是妥帖满足。慢慢涮,慢慢吃,待到菌菇、丸子在锅底沸腾后,我们又下入那个个天庭饱

满、圆润可人的翡翠虾饺,弹牙的虾仁、满口的汤汁顿时温润唇齿;还有那经过上千次捶打而成的蟹黄墨鱼滑,口感既脆又滑,味蕾会被包裹在鲜汁所迸发出来的美味而冲击。

在这个毫无烟火气的港式火锅店里,你甚至可以插一朵鲜花点着蜡烛吃火锅。没有麻辣的极致味觉冲击,也没有吃涮羊肉洒脱简单,但菜品的精制卖相,却别有一番韵味;却依然能让您吃得热气腾腾情深意重;依然能让您在温酒香浓中尽显出璀璨般的绚丽与激情。



德宝鲜虾凤尾饺

俏鸭头粗粮火锅:好吃的鸭头火锅 好喝的汤底

地址:农科路与政七街交叉口西北角

开业整一年的俏鸭头粗粮火锅,是一家专做鸭头、鸭肉的特色餐厅。经过长时间的试制、研究、改进、创新、研制而成,改变了传统的做法。

俏鸭头特色餐饮系列,创造性的将菜系进行优化组合,鸭头皮筋道,香而不腻,辣而不燥,烂而不酥,营养均衡,鸭脊片选自鸭肉精华,口感细腻入滑。备受食客欢迎。刘丽英介绍:“干

锅辣鸭头既可以当作一道特色菜品食用,又可以作为一种火锅锅底的形式出现,客人可以根据自己的喜好涮制各种荤、素原料,增加就餐气氛。再佐以多种名贵香料和药材,其营养成分充分溶于汤中,易于被人体吸收。五谷米酒在技术上创新,独家研制,温补祛湿活络血管,延年益寿。紫米酒非常适合女士享用,具有美容、养颜的功效。糯米酒很适合男士享用,益

于补阳。”而野菜大拼更包含有薄荷、乳香、人参苗、田七、面条菜、扫帚苗等罕见的青菜,对人体健康十分有益。

据悉,在圣诞节期间,该店将推出喜从天降,圣诞砸蛋非常“364+1”计划。进店人人有惊喜;欢乐动员,有奖猜谜;情谊纽带,三节连环折,圣诞节——元旦——春节;商家联盟共欢庆,餐后K歌优惠多。



三锅雁火锅:享三国文化品三锅雁

地址:京广路与华中路交叉口西200米

刚开业一个月的三锅雁火锅,虽然地处偏僻之地,但是“好吃不怕巷子深”这句话放在三锅雁火锅店身上,一点不为过,华灯初上,三锅雁火锅店总是坐得满满当当。

这是一家主营美洲雁的火锅店,因其所用锅具要比平常所见到的鸳鸯锅多出一个锅,因此而得名。而该店最大的特色,莫过于产品雁肉本身在郑州火锅市场中稀少。据了解,主营的美洲雁,原产于南美洲,学名香鸭,属珍禽

类的,肉质鲜美,有独特的野禽风味,营养极为丰富,微量元素钙、铁、锌是普通家禽含量的数倍,高蛋白、低脂肪、富含氨基酸和各类维生素,食用价值和补益强身功效是一般家禽不能所比的,堪称高级滋补食品。

据三锅雁火锅负责人赵海涛介绍:“与传统火锅相比,雁肉的做法应该说是独树一帜,在来自生态养殖场的原材料,经腌、炸、卤、炖、焖等十几道工序方可出锅,其味微辣,不柴不腻,既保存了雁肉火

锅的营养精华,又迎合了现代人的口味。”

在价位上三锅雁火锅堪称物美价廉,不仅适合不同年龄的消费人群,而且48元的价格足以满足5位消费者食用。三锅雁本月还推出开业酬宾活动,三锅雁煲:大份68元,小份48元;可乐、雪碧免费畅饮;每桌赠送三锅甜品一份;精美小菜四份;所有锅底一律免费;主食(烩面)一律免费;12月20日前到三锅雁每桌消费满100元送VIP卡一张。

