

杨国福麻辣烫



杨国福骨汤麻辣烫的菜品原材料不仅蔬菜、豆制品、海带等藻类、蘑菇可以做原材料,泥鳅、黄鳝、鱼、海鲜、牛羊猪肉等,凡是菜市上有的菜都可以用来做原材料,本身品种已经够多了,而每个食客可以根据自己的喜好搭配菜品,杨国福的菜品组合有上千种也不止,充分满足消费者喜欢吃新、奇、特菜肴的愿望。

地址:洧水路与毛园街交叉口向南20米路西

麻辣 “煮”题



麻辣烫是食物的平民化归宿。各种食材,一股脑儿地往滚沸的汤里推,真正是“赴汤蹈火”。没有什么讲究的烹调过程,它们就这样被人类搅和在一起,互相沾染了彼此的味道,再也不分开。实际上,麻辣烫的精髓在于汤料,汤料不同,则味道不同。上好的汤料煮出的麻辣烫,看起来娇嫩欲滴,闻起来浓香四溢,尝起来辣气却是愈演愈烈,直至意犹未尽。

说了这么多,今天咱们新郑播报的记者就给大家推荐几家好吃的麻辣烫,让大家的嘴巴“火辣辣”。 新郑播报 崔靛

如果你知道新郑当地的特色餐饮和小吃,可以联系我们,将美味扩散,让更多人感受舌尖上的幸福,也欢迎加入新郑播报微信群,一起来做美食的切磋。

联系方式:85958000
微信号:xinzhengnews

辉县麻辣烫



辉县麻辣烫还保持着传统麻辣烫的风格。看:红浪翻滚;听:人声鼎沸;品:嘴暖心甜;火:一“泡”走红,全方位的感官刺激和体验给人以极大诱惑。

地址:西亚斯欧洲街阳光苑小吃店

赵记麻辣坊



赵记麻辣坊其实不是以麻辣烫为主的,但是既然以“麻辣”打了招牌,所以麻辣烫肯定算是特色之一啦。赵记麻辣坊的麻辣烫,采用砂锅来烹煮。将准备好的食材和调料放入砂锅,加水烹煮,各种食材的味道汇聚在一起,砂锅也刚好锁住了每个食材应有的味道,加之麻辣,绝对可以一饱口福。

地址:双拥路183号

张亮麻辣烫



张亮麻辣烫,可谓是“麻辣烫”界的一匹黑马,专注于研制汤料的味道。不断创新配方,加之新鲜食材,秘制汤料,各种新鲜蔬菜、豆制品、菌类、藻类的合理营养搭配,深受各个健康食客的追捧。

地址:人民路168号西亚斯正门对面

马记名吃



提起“马记名吃”,每个新郑人应该都知道,一家小吃店变成一家“元老级”的小吃店,绝对有它独一无二的理由。马记名吃的麻辣烫,也算是老式麻辣烫,粉条、千张、豆芽、海带、面筋泡,加上特制的辣料,经过大骨汤的烹煮,不流口水都不行呢。

地址:新建路与东关路交叉口西侧200米

香慧干汁麻辣烫



香慧干汁麻辣烫最大的特点是蘸料吃,可以分为:不辣、微辣、重辣三种味型,顾客还可以根据自己的口味添加麻汁、韭菜花、腐乳、蒜汁、辣椒油、陈醋、葱花、香菜等各种调味品。让顾客品尝到千变万化的干汁麻辣烫。

地址:炎黄广场洧水路123号

串串哆哆



串串哆哆是以新颖为主题的新型麻辣烫,店内装修十分小清新,让人很有坐下来好好享受美食的欲望。新鲜的食材,配上浓厚的大骨汤烹煮,还可以加入蒜蓉、香菜等辅料,再点上一份特色炒饭一起吃,真是一种绝妙的享受呢。

地址:文化路与人民路交叉口往北100米路东