

养生火锅,舌尖上的诱惑

□记者 吴彬 文/图

无烦琐的烹饪方式,无复杂的调味品,在这里吃火锅,您吃到的是真材实料,品到的是食物本身的醇香,用的是新式无辐射电磁炉,闻到的是秘制野山菌汤的香味。“大味无烹,大味无和”,来和我们一起体验玖鼎御坊新派养生火锅吧。

1 时尚健康: 无辐射电磁炉

单人单锅是近年来比较流行的火锅形式,其方便卫生,个性十足,尤其受年轻人欢迎。用来加热单锅的电磁炉,和黑色石材桌面融为一体,简约时尚,操作简便,这种电磁炉在洛阳的火锅市场上并不多见。经店员介绍,这是从外地引进的新式无辐射电磁炉,环保健康,也是该店的特色之一。

在等待锅开的时候,我们品尝了该店的现榨果汁,芒果汁香甜可口,山药汁清香爽口,可以看出用料很足。店老板介绍,他们拒绝勾兑饮料,主推的饮品是现制的果蔬汁,且很少添加其他调味品。



顾客在品尝养生菌汤

新鲜肉片



2 满口生香: 秘制野山菌汤

该店拒绝复杂的调味品,推崇自然醇香,其特色锅底秘制野山菌汤,是每天清晨老板亲自熬制几个小时而成的,仅供应当天的食客,以保新鲜口感。该店的火锅蘸料也是店方独家自配,能最大限度地保留各种火锅食材本身的香味。

很快,锅里泛起了水花,菌汤的清香扑鼻而来。“饭前先喝汤,胜过良药方,快尝尝新鲜的菌汤。”服务员一边介绍,一边为每位食客盛上菌汤。这菌汤,没有添加味精等调料,将菌类特有的醇香发挥得淋漓

漓尽致,令人满口生香。

现在正是喝汤的时节,野山菌有增强人体免疫力、美容养颜等多种功效,野山菌汤更是缓解秋燥的好选择。据了解,秋季该店新推出各大名菌菜品,如羊肚菌、松茸菌、鸡油菌等,这些都是不可多得的美味。

3 明白消费: 足量真材实料

“好大一份雪花肥牛,肉片还挺厚……啊,大虾还在跳呢!”邻桌一名女子发出满意的感叹。的确,可以明显感觉到,该店的菜品新鲜,分量很足,不论荤素,从质到量都会让头次登门的食客获得小小的惊喜。吃到最后,再来几勺美味菌汤,唇齿之间,滋味绵长。

该店老板称,他们坚持的理念就是真材实料、分量足。大家都知道,现在火锅市场上一些羊羊肉片混合了鸭肉,一些羊血、鸭血掺胶,而玖鼎御坊在进货时严格把关,保证店里的肉

品货真价实,杜绝“混合肉”进门。

老板还向我们透露了一些辨别火锅食材优劣的小窍门:肉片本身有纤维、筋肉等互相支撑、连接,煮得再烂,肉片也很难散开,如果熟肉片散开甚至成碎屑,那肯定是“混合肉”;很多人爱吃鸭血,但市场上有很多掺假的鸭血,真鸭血表面会有微小的透气孔,看起来特别光滑、平整的鸭血,里面肯定掺入了其他东西,最好不要吃。

健康饮食,明白消费,相信玖鼎御坊的养生火锅,会让您尝过就难忘。



玖鼎御坊

新派火锅 ● 传承 ● 创新 ● 升华

9月中秋活动

吃100元

送50元代金券

代金券消费不限量

活动日期: 9月13日—9月30日, 详情见店内海报



火锅飘香



开元大道
音乐喷泉
展览路
玖鼎御坊
牡丹大道
长兴街

玖鼎地址: 洛阳市洛龙区长兴街与牡丹大道交叉口(音乐喷泉南200米) 订餐电话: 0379-62226111