

休闲·餐饮

新派养生火锅：最是那一低头的鲜美

□记者 吴彬

外出就餐,对于大多数人来说可不仅仅是为了填饱肚子,如果您想吃出滋味、吃出情调、吃出健康,不妨品尝一下新派养生火锅。

鱼儿池中游 翠色掩瓷韵

玖鼎御坊火锅店的装修,就如老板的人品,清秀中带着一种硬朗的承诺——用真材实料品味菜品应有的滋味。

玖鼎御坊进门入眼的便是那面用各色钧瓷碎片拼出的墙壁,同时散发着浓郁的艺术气息。二楼大型博古架上摆放着各式各样的钧瓷瓷器,古色古香,仿佛在见证着店面对顾客的每一句承诺。一人多高的蓝色玻璃海鲜池内鱼虾嬉戏,颇有海洋清新风,大厅内设卡座,且有成排翠竹装饰,活泼的风格中透着清新。

这里的包间风格迥异,或温馨活泼,或华美大气,或简约时尚,或个性十足,走一圈下来,包间的风格竟然没有相同的,连配套桌椅也各具特色。更有特点的是,各个包间以石砌的青石池相连,池内红色金鱼成群游动,让就餐的环境充满灵性。



鲜虾罐中跳 肉片如鲜花

“菜品鲜美、分量实惠”是食客们最多的评价。“跳跳虾”是这里的特色菜品之一,也是食客们必点的菜品,洗净的大虾被细竹签穿着,放在一个大大的透明玻璃罐中。服务员刚将玻璃罐放在桌上,有时里面还会发出咚咚的声响,就是某几只大虾用力拍打着尾巴向上跳,那桌食客必定惊叹、嬉笑着连忙将竹签扎进罐底的碎冰里,生怕其跳出罐子。看来,活力四射的“跳跳虾”果然名不虚传。

“这里的蔬菜新鲜没得说,分量好足啊!”一名50多岁、带着孙女的中年妇女

轻叹,语气里充满肯定。她说自己是家庭主妇,这里的蔬菜一看就是当天采摘的,根据分量和新鲜程度来看,这里的蔬菜价格还是很实惠的。

玖鼎御坊的保鲜高招是用新鲜的碎冰给各种肉片保鲜,几乎每一道荤菜都会放在厚厚的、新鲜的碎冰上呈给客人。玖鼎深知每一种牛、羊肉片新鲜与否,对涮后味道差异是很大的。所以在玖鼎的餐桌上,你经常会看到新鲜的红色肉片被摆成花瓣状的造型放在碎冰上,颜色娇艳如红牡丹绽放在白雪中,煞是好看。

用原味调鲜 拒绝勾兑料

“大味无烹,大味无和”,该店拒绝勾兑料和复杂的调味品,推崇食材本身的自然醇香。老板认为,没有味精等复杂调料的干扰,用巧妙的烹饪手法将食材特有醇香发挥得淋漓尽致,令人尝后满口飘香,这才是上品美味。

据了解,目前市场上有各种勾兑料,各种口味的浓汤和各色饮料都可勾兑而成,其成本很低,但对人体健康有害。推崇健康和养生的玖鼎御坊,其特色锅底秘制野山菌汤、特制火锅蘸料、现榨果汁等都是店方自己现制的。野山菌汤每天清晨熬制,仅供应当天的食客食用,以确保新鲜的口感;特制火锅蘸料由花生、芝麻等打碎磨制而成,不含任何添加剂;现榨果汁均采用当天购买的新鲜水果,辅料仅用矿泉水和蜂蜜、牛奶等,您还能在喝果汁时喝到新鲜的果粒。

这里使用的电磁炉在洛阳的火锅市场上可不多见,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。

据了解,秋季该店新推出各大名菌,如羊肚菌、松茸菌、鸡油菌等,是不可多得的美味。喜欢菌汤的那分鲜美,钟情菌汤增强免疫力的功效、想用汤类滋润皮肤,你就得多跑两步,来玖鼎御坊里享受纯天然的鲜美吧!



玖鼎御坊

新派火锅 ● 传承 ● 创新 ● 升华

十一惠动全城

吃100元

送50元代金券

代金券消费不限量

活动日期: 9月25日—10月7日, 详情见店内海报



10月7日前, 关注本店微信, 就餐每桌赠送“跳跳虾”一份



开元大道



音乐喷泉 | 展览路

长兴街 | 玖鼎御坊

牡丹大道

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