

# 休闲·关注

编者按:吃火锅有团圆美满、红红火火的寓意,亲朋相聚,怎能少了火锅助兴。春节前,本刊特推出时尚搜索之火锅盘点系列,希望为您的欢聚时刻提供就餐的参考。如果您发现了味道好、有特色的火锅,欢迎推荐给本刊,将美味与大家分享:

休闲QQ群:326448767  
邮箱:lywbcfzkb@163.com

## 时尚搜索 香辣火锅篇

# 红香绿玉的挑逗:让你的舌头跳起舞

□记者 吴彬 文/图

说到吃火锅,很多人首先想到的是“场面热闹,嘴巴过瘾”,之所以过瘾,大多与香辣有关。据了解,香辣火锅在市场上的接受度很高,对于不少“火锅达人”来说是“非辣不火锅”。这期,请您随本报记者一起来找找那些能让人在大冬天吃出酣畅淋漓感觉的香辣火锅。

### 大众情人型:兼容并蓄人人爱

在涧西区太原路与安徽路交叉口向北约20米路东,御香苑火锅城环境幽雅,装修风格简约而时尚。一名顾客说,这里的辣锅味道属于兼容并蓄型,能照顾大多数人的口味并且价格实惠,属于大众消费。“相间肥牛是我们每次来必点的菜,港式虾滑也不错。”我们了解到,牛仔骨、极品鲜肥牛也是这里的特色菜品,并且这里的饮料、水果和精美小菜均免费供应且 unlimited。

在涧西区景华路与太原路交叉口东北角的天府火锅店,刚刚落座的几名客人分别得到了服务员送上的透明手机包、绑头发的橡皮筋、眼镜布等小礼物,服务员还为4岁的小男孩搬来了儿童椅。顾客何先生说,天府在洛阳算是老火锅店了,服务非常贴心,经过不断改良的香辣锅迎合洛阳人的口味,一般人都能接受,适合多人一起就餐。“这里的调料是店家秘制的,很有特色,雪花牛仔粒也值得品尝。”何先生说。

### 飒爽英姿型:不爱“红装”爱“武装”

说起香辣,很多人都会想到火红的颜色,其实,辣不止一种颜色,红香绿玉都会给你爽辣的惊喜。在涧西区南昌路与南苑路交叉口的青一色火锅店,我们看到,这里的香辣锅不爱红装爱“武装”:青色的花椒、青色的朝天椒,漂在锅里一片绿,生机盎然。正在就餐的尚先生说,别看这颜色“低调”,辣味却丝毫不输红辣椒。“这种香辣锅起初吃时不觉得很辣,但锅底越煮越出味,麻味和辣味是逐渐凸显出来的,让味蕾有个接受的过程。吃到最后,麻辣味令人酣畅淋漓,非常过瘾,爱吃辣的人一定不能错过。”尚先生的同伴孙女士说,这种香辣火锅没有红油,怕胖又爱吃辣火锅的人可以放心享用。她觉得这里的经典肥牛肉质鲜嫩,海鲜双滑用料比较实在,值得推荐。

尚先生说,他也经常到重庆德庄火锅政和路店吃青色的香辣火锅,这种锅底在店里叫“青山绿水”,“每次火锅加汤都是加原汤,但是锅底能一直保持绿色,味道也不会变淡,非常赞。”他说。



绘制 崔莉莎

### 个性泼辣型:让你舌头跳起舞

在洛龙区开元大道上班的邓先生老家在四川,他推荐了川味火锅德庄火锅和刘一手火锅,说味道“比较地道”。

记者来到洛龙区政和路与通济街交叉口西北角,由于正在饭点,重庆德庄火锅政和路店顾客不少。据了解,这里锅底主料都是统一从重庆发

货,味道主要突出“麻辣”,分微辣、中辣和特辣。“进店的大多数顾客会点特辣锅,那种越辣越想吃,越吃越过瘾的辣让人欲罢不能,最后你会感觉舌头很麻,好像在跳舞!”市民张女士说。邓先生说,该店火锅中间有个小锅,锅内的汤很好喝,这里的毛肚又嫩又脆,值得品尝。

### 文艺范儿型:桌椅碗碟皆特色

敦实的原木特色餐桌板凳、木质的书架、铁艺吊灯,再加上挂在墙上的黑白老照片、二八型老自行车,这个火锅店更像个怀旧风格十足的咖啡店,文艺范儿十足。在洛龙区厚载门街与开元大道交叉口向南路东,重庆的小板凳老火锅颇具特色。“因为锅底料是鲜牛油炒出来的,所以你一进店,诱人的鲜香就会溜进鼻孔,挑逗味蕾,令你垂涎。”市民郭女士说,这家店的四川花椒很够味儿,刚开始吃是香,吃到最后是爽。家住附近的王女士是这里的常客,她说除了味道,这里上菜的棕色粗瓷碗和小编筐也很有特色,由于是小份菜,点菜时可选择更多种类。在这里,可以享受“坐在咖啡店里吃火锅的感觉”。

市民邓先生还推荐了涧西区银川路与九都路交叉口东南角、丹尼斯量贩后面的刘一手火锅,说其香辣底锅“越煮越香,味道不会变淡,颇有川妹子‘泼辣’之风”,并且这里装修得不错,还经常在各网站进行团购活动,喜欢重庆火锅的朋友不妨去尝尝。

美味火锅