

乐活·寻味

尝尝韩国火锅 先甜后辣思密达

□记者 何奕儒 实习生 郭晓宇 文/图

美食发现

韩国烤肉、石锅拌饭、韩式泡菜，你若还在吃这“老三样”，小记只能说，你“out”啦！韩国美食可不止这些，中国人喜欢吃火锅，北京有木炭锅涮羊肉，重庆有麻辣火锅。韩国人同样钟爱火锅，但吃法和我们大不一样，小记看着倒与咱洛阳人吃的烩菜有几分相似……

韩国火锅像烩菜

前几天，《洛阳晚报》吃货帮的3名网友跟随小记来到涧西区的一家韩国年糕火锅店，看名字就不难猜出，这家火锅店以年糕为主打食材。

吃货们都知道，品尝异国美食，除了味道，用餐环境也很重要。既然卖的是韩国美食，该店就按照韩剧里的场景来装修，大片粉红色让人心生喜悦，电视里播放着韩国节目，墙上挂着韩国明星海报，空气中弥漫着辣酱味儿……刚一进门，大家就被阵阵“韩流”包围。

韩国火锅长啥样？大家没见过，吃之前纷纷猜测：“里面放了不少韩国大酱吧？”“是不是也要涮羊肉？”

见大家如此好奇，热情的大厨邀请网友到厨房里一探究竟。

厨房中央摆着一口大锅，正冒着热气。“这里面炖的是骨头汤，要加到火锅里。”大厨说罢，指了指旁边的桌子，上面摆着三层铜锅，锅里摆着粉丝、韩国筋面、年糕、包菜、鱼豆腐等食材，颜色搭配巧妙，犹如一块漂亮的锦缎。

这是半成品，吃火锅时，只用放入大厨做的韩国辣椒酱，添几勺骨头汤。等骨头汤煮沸了，便可以吃了。

听到大厨的话，网友“南瓜”恍然大悟：“嘿，这不就是家里吃的烩菜嘛！”

藕断丝连芝士年糕

模样看着像烩菜，味道又如何呢？

网友选了一种最具韩国代表性的传统年糕火锅，锅里的食材被辣椒酱染上了一层红色，看着就让人流口水。

火锅刚沸腾，“南瓜”就迫不及待地夹了一片包菜先尝为快。吃完，“南瓜”咂着嘴说：“入口居然甜甜的，只是后味儿有些辣。”

吃韩国火锅的步骤与中国火锅相反，要先吃最好熟的蔬菜，再吃锅里的方便面、鱼豆腐。辣椒酱越煮越浓、越煮越辣，最后品尝年糕是最好的，辣椒酱的味道已完全渗到年糕中。

你若喜欢吃辣，韩国火锅定会让你吃得过瘾。

年糕唱“主角”，自然不一般！火锅里藏着多种口味的年糕，要网友自己品尝。

在3名网友中，“丽莎儿”第一个尝到另类年糕，这个年糕模样如同蚕茧，里面还有馅儿呢！她一口咬下去，年糕成了两半，中心却如拔丝般连在一起。

“我吃到芝士年糕了。”“丽莎儿”叫道，“这种年糕里面的馅儿是芝士。没想到它还能和年糕一起吃，真让人有些惊喜。”

火锅中的彩色年糕是果味夹心的，经过韩国辣椒酱的烹调，味道变得迥然不同。

吃韩国火锅有惊喜哦

甜辣味儿的火锅，大家能吃得惯吗？锅中哪种食材味道最棒？看看3名网友的评价吧！

网友“南瓜”：我最喜欢喝火锅里的辣椒酱汤，越煮越浓，要是能给我来一碗米饭拌着吃该多好呀！

网友“丽莎儿”：甜辣味儿的方便面，我有些接受不了，其他食材的味道都不错，鱼豆腐最好吃。

网友“南瓜”：起初是甜味占主导，越煮越辣，芝士年糕最好吃，大厨多放两个呗。

温馨提示

持本版吃火锅可享优惠，如果你想知道该韩国年糕火锅店的详细地址，请关注“晚报吃货帮”官方微信：lywbchb。



请加入「晚报吃货帮」

《洛阳晚报》的《乐活·寻味》版经常给吃货发福利，只要你加入“晚报吃货帮”群（QQ:19078942），关注微信号：lywbchb，扫二维码（上图），就有机会成为幸运吃货。

吃货驾到

蘑菇包



#吃货驾到# 在新区英才路中泰华庭小区对面，有一家穿越美食店，里面有一道甜品很有特点，看上去像一朵蘑菇，咬一口原来是甜丝丝的豆沙包，还有浓浓的奶香味，很诱人。

——@美欣

烤鱼



#吃货驾到# 在老城区春都路中石化加油站附近，有一家烤鱼店，店里的清江鱼微辣鲜香、经济实惠，吃完烤鱼，既可以涮菜，也可以泡馍、下面条，味道棒棒的。

——@笑靥如花
(记者 闫卫利 整理)

随手拍美食 免费吃大餐

将你眼中的美食以“文字+图片”的形式发送电子邮件到chi-huojiaodao@163.com，或登录新浪微博@媒体人闫卫利，或者@洛阳晚报，微博前加上#吃货驾到#，留下你的联系方式。

记得写上店址和人均消费金额，我们将择优刊登在每周五的《乐活·寻味》版上。

百里香·尚宴为本栏目提供招牌菜青椒鱼一份。

凡文图被选用者均可凭手机短信享受免费大餐，赶快参与吧！



新浪微博 <http://weibo.com/lywanbao>
腾讯微博 <http://t.qq.com/lywanbao>
微信公众号:lywb20

美食征集热线:

15137956968
18637927388

韩国火锅

