

乐活·寻味

大冷天儿,抱团取暖不如相约吃火锅!晚报吃货帮的群友“回眸醉倾城”竭力向小记推荐涧西区牡丹广场附近的港渝四季火锅。“我去吃过好几次,真不错!汤鲜小料也好……”听着这个介绍,小记真动心了,赶紧在群里征集吃货。

征集吃货的微信发出十多分钟后,10个名额已满,看来吃货们对火锅的热情非同一般啊!

大冷天儿,吃火锅去!

□记者 闫卫利 文/图

1 进后厨探究竟

1日下午6点,小记到达港渝四季火锅店,见吃货们还未到,便决定替大家打探一下该店的用料、食材质量是不是过硬。“用的东西好,不怕人来看。我们服务员接受培训时老板专门交代,可以主动邀请顾客进后厨参观。”领路的服务员说。

小记进入后厨,只见刚炸好的小酥肉冒着热气,勾得小记肚里的馋虫直蹦。几个圆柱型的大桶一字排开。“这是大骨汤,这是菌汤,这是

麻辣锅底用的辣椒油……”服务员一一介绍。

“这真是用大骨头熬的汤吗?”小记问。服务员拿起大勺从锅底一舀,大骨头、鸡骨架都“现了身”。那边大厨正在一口炒锅边忙着,小记一看,有半锅鸡块。“这是在熬鸡油呢,鸡油能给火锅汤底增香。那些化学原料我不用,所有底料都是我用原材料熬制的。一天一锅,保证每天都有新鲜的汤底。”大厨苟文超说。

2 大厨来自四川

苟文超可是老板专门从四川挖过来的,他做火锅这一行十几年了。苟文超人实在,办事认真,其他员工9点多上班,他6点多就开始在店里熬骨头汤,炒各种底料了。

小记参观了一遍后厨,吃货们也到齐了。“我给大家安排一些有特色的东西,其他的大家想吃啥随便点啊。”老板很大气。

我们吃的是单人单锅的小火锅,吃货们分别点了不同的锅底,高钙鲜汤锅、川香麻辣锅、养生菌汤锅等,小记要了吃货“回眸醉倾城”力荐的番

茄锅。锅端上桌,菜也上齐了,大虾、大块羊肉、黑鱼片、虾滑,还有从四川空运来的苦笋、毛肚、豌豆苗等,满满一桌子菜,让吃货们看花了眼。

“从大厨到食材,都来自四川啊!老板太给力了!”吃货“双鱼”说。“我不知道从哪开吃,好像能吃下一头牛。”吃货“木禾”笑着说。

小记先尝了几口番茄汤底,汤汁浓郁,味道很正,其他吃货品着各自的汤底也忍不住称赞:“好鲜!”

3 吃饱了还想吃

吃货们各自调了蘸料,开吃。“这大虾可真新鲜呀!”“你们快尝尝这苦笋,很脆,很好吃。”“这羊肉、毛肚也很新鲜。”“我的川香麻辣锅味道很正,周末我要带朋友来尝尝。”吃货们边吃边七嘴八舌地说着。

吃货们吃了一半,开始发微信朋友圈,向晚报吃货群里的吃货们“直播”现场的盛况。接着,大家继续吃火锅、聊

天、互加微信,晚上9点还不愿离开。天下没有不散的筵席,最后,大伙儿恋恋不舍地举杯告别,这时,“龙行天下”如梦初醒:“我还想空空肚子接着吃呢,这就散了?”

“走吧,店家还有超实惠的优惠活动,咱下回带上朋友接着来吃。”“木禾”笑道。



黑鱼片



大虾

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 chihuojiadao@163.com,或登录新浪微博 <http://t.qq.com/lywanbao> 或 @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。

凡图文被选用者均可凭手机短信享受免费大餐,赶快参与吧!

熬炒鸡



#吃货驾到# 在中州东路与下园路交叉口向东100米路北,有一家“九头狼”古法熬炒鸡店,该店的炒鸡与众不同,不仅肉质鲜嫩,连配菜玉米都十分够味儿,吃一口鸡肉,啃一口玉米,真棒。这是一家清真饭店,强烈推荐哦!

——@儿鱼

牛肉米线



#吃货驾到# 在新区厚载门街和翠云路交叉口附近,有一家新开的武记牛肉米线馆。店里的牛肉米线肉鲜汤美、香而不腻,再配上一个馍酥、肉香的肉夹馍,令人食指大动。人均花费10元。

——@在水一方 (闫卫利 整理)

温馨提示

想知道店家有什么优惠吗?赶紧扫下方二维码关注“晚报吃货帮”官方微信吧!

美食发现 港渝四季火锅店
地址:太原路与安徽路交叉口
订餐电话:64930111



「晚报吃货帮」



各种锅底

吃货驾到 老成都 曾记面馆
地址:涧西区长春路与山东路交叉口路东20米
订餐电话:15036335251