



时尚火锅“挑逗”你的胃

尽在烟台开发区澳门豆捞

文/片 专刊见习记者 王梓蓉

近日,记者来到开发区黄河路与泰山路交汇处——澳门豆捞(开发区店)。据说他们家全国分店遍布,开一家火一家,号称是最受欢迎的火锅店之一。记者一进门就感觉这里和平常的火锅店不太一样,主题火锅店的装潢风格——红与黑的结合。显得店内布置得颇有西餐厅的格调,红色沙发、暖色灯光、红色细丝帘隔断,颇有些小资情调。



自助调料柜

酒店一角

“一人一锅”的小火锅

可以按照各自的喜好选择锅底,面对11种的汤底记者实在不知从哪儿下手,随后热情的酒店经理吴峰先生向记者推荐四款靓汤:菌王保健锅、滋补药膳锅、红日中天锅、顶汤鲍鱼锅。据酒店厨师长介绍,这几款汤底适合秋季食用,火锅汤底都有用特制的浓汤调制而成的,里面含有两年以上的老鸡老鸭、金华火腿、枸杞、鲜人参、和菌类慢火十个小时熬制。

滋补药膳锅:抛弃一口大锅里群芳共舞的传统,用分餐抹去彼此间口味的界限,照顾了个性的随意与喜好。营养丰富,鲜香浓郁,食罢令人回味无穷。

顶汤鲍鱼锅:此汤是以上等鲜鲍鱼为原料,加入老母鸡、海鲜和浓汁鱼翅汤一起用文火经过二十几个小时精心熬制而成。

菌王保健锅:也称浓汁骨头汤锅,是选用上等的多种菌类和浓汁骨头汤一起熬制而成。

鲜嫩Q丸、滑

据吴峰介绍,酒店的丸、滑是纯粹的海鲜、鲜肉原料的化身!绝对不含淀粉的滑!完全依赖手工捶打,令海鲜或鲜肉本身渐生粘性,或打成泥状,或挤出弹性十足的丸球,随意舀到小锅里涮煮,口感鲜嫩Q滑。

“丸美”无缺组合:4种不同口味的丸子组合而成,经过师傅特殊的手艺制作而成。

滑类组合:由不同口味的滑类组合而成,口感爽滑,富有弹性。

强烈推荐的特色墨鱼滑(29元),很Q很滑很嫩,澳门豆捞的丸滑类是很有特色的菜品。服务员会帮你用小勺分割后放入你的涮锅里。虾仁粒,很不错,还有撒尿牛丸也不错的。咬在嘴里还会有汤汁从丸子里溢出,感觉很奇特。丸子咬在嘴里脆脆的、香而不腻。这里记者就不得不讲讲撒尿牛丸的制作了,酒店的厨师长介绍说:“牛丸内包裹的一层是汤汁的固

体,是用猪手、老鸡、猪棒骨、金华火腿等原料10小时熬制,使熬制的汤变浓,过滤后自然凝固,凝固后切成方形,用特制的牛肉包在汤汁里。”就这样,神奇的撒尿牛丸就制成了。

精品肥牛系列

肥牛美味而且营养丰富。吃肥牛可以配合海鲜和青菜,海鲜中含有丰富的蛋白质、铁、维生素,营养更丰富,更易于吸收。

澳门豆捞的牛羊肉也是很不错的,这里就不得不说说经过排酸处理的牛肉了。据酒店经理吴峰介绍说:“排酸肉肉质柔软有弹性,肉质也比较细腻,和热鲜肉、冷冻肉在色泽、肉质上并没有明显的区别。排酸肉的排酸过程能减少肉中有害物质的含量;排酸肉的低温制作过程,可以避免微生物对肉品质量的污染。”目前澳门豆捞的排酸牛肉有很多种:牛仔骨(牛排)、牛柳(里脊)、西冷(腰板)、T骨及肥牛,不妨试试这里的高科技牛肉,口感很不错哦!



撒尿牛丸



蔬菜海鲜丸



鲜虾丸



油炸豆皮



菌类拼盘

美味、健康、时尚一直都是开发区澳门豆捞的追求。秉承澳门火锅之精华,再加上科学配制,造就了具有都市风情特色的火锅文化。“打造让客人吃到幸福感的餐厅”是开发区澳门豆捞一直的追求!

开发区澳门豆捞不是称得上开发区最受欢迎的火锅店,对此记者不是太清楚,但从这个平常工作日的中午基本满座情况来看,生意好像还不错。但是记者个人感觉如果把它称为最有情调的火锅餐厅应该也不为过。餐厅环境时尚,干净舒适,尤其是各种涮菜都用漂亮别致的器皿盛放,结合了美食美器美景三位一体的时尚概念,很有些小资情调,所以特别受到白领一族的推崇。各种丸类口感不错,尤其是鲜虾丸吃得出大大的虾粒;特别推荐的是特色墨鱼滑,很Q很滑嫩。价格虽然要比一般火锅店稍贵些。人均消费大约在70—100元/位。

多种调料任你选:自助调料柜,大约有26种调料供选择,食客可以随意自助调配,其中还包含了开胃小菜,也是随意取用。(5元/人)
地址:烟台开发区黄河路与泰山路交汇处
电话:0535-6976555

秋天吃火锅,需要步步“惊心”

美丽100分

错误一: 一热当三鲜

表现:热腾腾的火锅中的美味一夹起来便直往嘴里送,烫得舌头麻、额头发汗,大呼过瘾,并美其名曰:“一热当三鲜”。

真实伤害:口腔、食道和胃黏膜一般只能耐受50℃的温度,太烫的食物,就会损伤黏膜,而火锅浓汤的温度可高达120℃,取出即吃的,很易烫伤口腔、舌部、食道以及胃的黏膜。一些本来就有复发性溃疡的人,吃了火锅后容易上火,其口腔溃疡因此又多出好几倍,或者原有的口腔黏膜炎症出现加重症状。如此反复,还会诱发食道癌变。最危险的是那些患有口腔黏膜白斑或扁平苔藓等癌前病变的人,火锅的高温 and 调料的刺激,都会使这些病情加重。

纠错:吃火锅千万不可心急,从火锅中取出的食物要量小,并等降温后入口为宜。应做到“宁舍三鲜,不要太烫”。

错误二: 半生不熟最鲜美

表现:为追求鲜嫩滑的口感,食物在火锅里烫一下就吃。

真实伤害:这样的吃法除了造成消化不良外,潜藏于食物中的细菌、寄生虫卵会随食物吞入胃肠从而导致疾病的发生。据研究,三种严重的寄生虫病——旋毛虫、绦虫和囊虫都可以通过火锅传播。不洁的猪肉片和牛肉片里很可能含有这三类寄生虫。目前,虽不能肯定羊肉里是否含有旋毛虫、绦虫和囊虫,但曾有报道有人因吃涮羊肉而得了旋毛虫病的事件。如果得了寄生虫病,就会浑身乏力,肌肉酸痛,身体浮肿,有时脚踩地面都会有刺痛的感觉。纠错:吃火锅的时候一定要将肉切薄,多烫,涮猪肉片、牛肉片时,一定要涮熟再吃。同时,还要看肉片上有无白色、米粒状物质,如有,则可能是囊虫卵。

错误三: 冷、热混吃求“中和”

表现:一口麻辣烫一口冰啤酒,这是许多人喜欢的火锅吃法,美其名曰“中和”。

真实伤害:忽冷忽热,对胃黏膜极为不利,极易造成胃肠

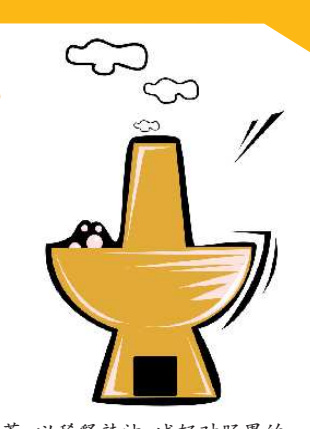
疾病。
纠错:吃火锅时应尽量避免喝冷饮。

错误四: 让辣来得更猛烈些吧

表现:一提起火锅,又麻又辣又烫的口味总成了首选,因为那被辣得大汗淋漓的感觉实在太过瘾了。

真实伤害:麻辣火锅对胃肠的杀伤力不难想像。火锅的辛辣味道最先刺激的是食道,接着迅速通过胃、小肠等,严重刺激胃肠壁黏膜,引起胃酸和胀气,除了容易引发食道炎、胃炎外,腹泻也在所难免。有便秘或痔疮“前科”的办公室一族,吃火锅更要嘴下留情。否则,痔疮患者容易因肛门四周经受刺激括约肌过度充血而复发,便秘患者会因此更加“添堵”。

纠错:尽管每个人对辣的耐受度不同,但是为肠胃着想,医生认为,又麻又辣的火锅还是少吃为妙;切不可一下子吃得太多,并要尽量把调料调至微辣,少喝火锅辣汤。另外,吃完火锅后要多喝些开水或浓



甜品DIY

木瓜炖奶



原料:

木瓜250克、水牛奶1杯、冰糖1小块。

做法:

- 1.准备好木瓜和水牛奶;
- 2.木瓜去皮;
- 3.木瓜切小块;
- 4.把切块的木瓜放进炖盅里,放1小块冰糖;
- 5.盖上盖子,把炖盅放进锅里大火炖半个小时(锅里的水大概没过炖盅的一半);
- 6.把牛奶倒进炖盅里,盖上盖子,小火炖15分钟;
- 7.好了,香喷喷的木瓜炖奶好了,装碗开吃咯;
- 8.木瓜的果香和牛奶的奶香完美结合,好吃。