

气温渐冷 火锅走俏 围炉聚欢选哪家?

为你支招

立冬之后,气温渐冷,达城火锅开始涌现新一轮的“抢滩大潮”。火锅,作为中国的传统美食之一,因其独特的麻辣口感和烫涮的方便,备受市民的喜爱。尤其到了冬季,火锅热源的温度和升腾的热气,让食客感觉温暖,就餐氛围与情趣也随着沸腾的锅底显得更加炽热。火锅,已经当之无愧的成为了这个季节餐饮的主角。火锅好吃,味美,麻辣鲜香的感觉很是舒爽。面对林林总总的火锅店,许多市民也是奔着其味道、价格或是朋友关系作出自己的就餐选择,但就如何识别健康、绿色的火锅,却是知之甚少。

据业内人士介绍,看似简单、快捷的火锅饮食,因其底料、味型的调配、冻货的来源、贮藏等等关系,相比传统的中餐的烹制,其参杂的辅料要复杂得多。是否有火锅店与过度添加色素、香精甚至是化学产品扯上关系?市民朋友该如何去鉴别优劣火锅呢?

达城的火锅店、串串店有上百家之多,今年又新增了不少。火锅环境也从原来的中式风格向中西结合的跳跃色彩变化,装盘的样式也逐渐变得更加丰富。同一锅红红的火锅,也会因不同的老板和老板价值取向的不同而变得千差万别。

“火锅的好坏,不仅仅是以味道来区别的。”达城某知名火锅企业负责人表示。资深专业的他从事火锅20年,提醒市民选择吃火锅要从以下几个方面去鉴别:

闻气味

正常的火锅锅底在没有加热的情况下,味道是比较淡的,即使将鼻子凑近,也很难闻到香气,而是等煮过一段时间后,香味儿才渐渐明显。但是有的锅底端上桌就散发香味,而且吃完火锅后,身上会附着很闷人的香气,这就要怀疑是不是“化学锅”了。

看颜色

正宗的麻辣火锅锅底,整体成色为天然

的辣椒油色泽,不深红、不泛黑、不浑浊。如果颜色显得过于鲜艳的锅底,就要担心是否添加了色素。而且火锅随着加热都会沸腾出油泡儿,如果煮了好一会儿,油泡儿依旧很少甚至没有,就要当心是不是添加了消泡剂的锅底了。

摸菜品

辨别菜品有没有使用碱,也就是俗称的碱发货,在我们大家常点的毛肚、鸭肠等各类生鲜菜品上桌后,我们可以先用手摸一下,表面是不是很光滑。如果很光滑,或是毛肚表面开始出现脱皮,就有可能是在碱发货。而且在煮的时候,用碱发过的菜品很快就会变老,咀嚼困难,难以下咽。

尝味道

尝,是辨别火锅好坏最重要的一环。辨别一个火锅是不是加了辣椒精,就看辣味时间持续长不长,以及是不是燥辣得不寻常。而判断骨汤火锅锅底是否勾兑,就是品尝味道是否浓烈,一般比较浓烈的骨汤锅底,添加飘香剂的可能性较大。另外,如果过度添加了一些添加剂的火锅,吃了之后口中会感觉特别干渴,怎么喝水都不起作用。

(本报记者 戚劲松)

老地方海铺南城店 今起试营业

历时一年的精雕细琢,由达州市老地方餐饮有限公司倾力打造的旗下第四家店——位于达川区政务中心对面的老地方海铺南城店,于今日起开始试营业了。耳目一新的老地方海铺南城店,秉承老地方19年的文化积淀和“做良心美食”的经营理念,环境优质、服务上乘、菜肴鲜美,时时处处将“绿色健康”的理念落实到每一个细节。



据介绍,老地方海铺南城店,在保持明厨亮灶的基础上,更花费30多万元重金引进国内餐饮领先设备——全自动净水处理系统,多重纯净过滤处理,全封闭无菌操作,水质更胜纯净水,更容易锁住新鲜蔬菜营养及水分,让新鲜长久保持,开创了达州健康餐饮又一典范之作。

为了方便更多达城市民品尝海鲜,海铺南城店顺势而生。早前的老地方海铺西店在川东片区口碑甚好,与全国沿海多家著名海鲜餐厅都有密切的互动交流,是一家极富青春活力的海鲜明档餐厅,专业烹饪地道的粤菜、川菜、淮扬菜、鲁菜等精美佳肴,在达城率先引入了“厨房美食体验”的开放式系统,互动参与,让顾客在享受美食带来视觉、听觉和味觉乐趣的同时,还能了解到老地方细微处确保食品安全的工匠精神。全球采购,空运直达,琳琅满目的世界各地新鲜海产品汇聚专业“海铺”。明档现场展示加工,新奇体验感十足,欧式轻奢海洋装饰风格,你能在此品味享受碧海蓝天般的自由心情。

(戚劲松)

