

边卤边烫 火锅吃出新花样

■记者 黄雅维 廖源



在卤汁中滚一道再上锅



各式卤味



红辣汤+番茄汤锅底



卤味火锅



卤肥肠

如果说有一种美食可以让绝大多数人都青睐,那一定是火锅了。冬天吃火锅,一边享受着热气腾腾的蒸汽往上冒,一边熨贴了胃,暖了身。夏天吃火锅也是个不错的选择,潮湿闷热的气候,用美食以热制热,酣畅淋漓一番后,使人倍感神清气爽。

牛油、花椒、辣椒等按照一定比例调配出来的火锅底料,煮开后,锅底油泡翻滚,辛香味足,放入心仪的各种食材,涮得那叫一个大快朵颐,而位于金城商厦的卤校长火锅,更为与众不同的是增添了卤味的加入,使得火锅的层次更加丰富,除了过足火锅的瘾,还拓展了味觉的维度。

A

卤味火锅的精髓,当然不仅仅是那一勺厚实的卤汤了,还有各种辣卤的漂亮存在,比如,卤鸡爪、卤肥肠、卤猪蹄、卤海带、卤莲藕、卤腐竹等各种特色辣卤。

店家介绍,好吃的卤味,有一个说法叫做五分卤,五分泡。长时间浸泡入味的卤味,在上锅之前,要再在滚烫的卤汁中翻滚一遍,再上桌,那份热气腾腾的口感,怎么吃都香。也正是有了之前的秘卤,才可以让卤味们上桌即可直接食用,一口下去,滋味浓厚。

当然也可以像火锅菜一样涮完再吃,在辣锅里卤味和辣味碰撞之后再拿出来吃到嘴里,锅底并不会喧宾夺主剥夺了卤味的味道,还是有肉肉原香气息,在香辣中保持着自己的纯粹,才是最让人喜爱的瞬间。

B

各种卤菜被规整地摆放在竹制蒸笼上面,看到这一格格的卤菜香飘四溢,大脑已经立马发出指令,安排下红锅,“卤”起来!

卤猪蹄。浸泡在卤汁里足足2小时的猪蹄,集所有精华于一身。猪皮光泽,肉质厚实,只需凭借一口鲜香流油就能勾起“食肉兽”的食欲,弹糯的肉质,一扯就脱骨的肉皮,又糯又弹,满口都是胶原蛋白。如果放进锅里吸吸辣汤,变得更软糯,也可直接蘸干料碟,口感更香辣。

卤肥肠。据说,看一家店的卤味地道与否,肥肠就是一块现成的试金石。被店家精心处理后的肥肠,没有丝毫异味。肠皮包裹着润润的油脂,深棕光泽表面的肥肠,连褶皱都入了味,入口厚实饱满,弹牙入味,口口爆汁。如果嗜辣,再放入红汤涮几下,Q弹的肥肠软糯,且有嚼头,越嚼越滋味。

卤鸡爪。上桌后的鸡爪已经被炖得软糯无比,入口一吮就脱了骨,唇齿生香,吃起来肉感十足,在牛油锅里“沐浴”之后,带着劲辣喷香的曼妙滋味,口感甚是软绵。

C

不论什么火锅,锅底都是灵魂所在。据了解,店家锅底除了常见的香料药材外,开锅前还会倒入老卤水一起熬煮,让卤水的鲜香充分渗透到火锅里。热销的鸳鸯锅,是红辣汤+番茄汤的搭配,能满足不同的味蕾。

火辣辣一番风卷残云后,哦,记得一定要宠幸一份甜品,这样的卤味火锅才是完美的。