

“昨晚,“舌尖2”第五集《相逢》捧出了中国人最经典的传统美食——火锅。一大家子人围炉而坐,黄喉、毛肚、午餐肉、羊肉卷、牛肉片……无数的美食原料在红艳艳的火锅汤底里相逢,催化出的浓香让人垂涎欲滴。麻辣辛香的川味火锅、鲜嫩可口的北京涮羊肉,看得吃货们大呼,“口水都快流下来了”。南京人爱吃火锅,还在火锅上吃出了自己的特色,除了传统火锅外,各种另类火锅也是南京吃货们的心头好。
实习生 张维纳 现代快报记者 郝多 朱蓓

各地火锅亮相“舌尖2” 南京吃货大呼:我们最爱川辣的

故事少了,美食多了;网友点赞,“这集终于正常了”

“舌尖2”里的火锅,你吃过几样?



四川火锅:满锅红彤彤,吃的是麻辣



北京涮肉火锅:羊肉细薄如纸,吃的是嫩



潮汕牛肉火锅:牛肉丸筋道,吃的是韧



云南菌子火锅:菌菇清甜鲜美,吃的是香

本版均为资料图片

火锅是吃货们的心头好

四川火锅 又麻又辣才够味儿

近两年,“九宫格老灶”火锅在南京突然风靡起来。说起来,九宫格是十分具有川渝特色的火锅形式,也是最地道老灶火锅代表。一大桌子人热热闹闹围在一起,对着红彤彤的翻滚锅底,各有所爱,各取所需,谁也不影响谁。

南京小小板凳老灶火锅店的徐老板告诉现代快报记者,后来大家发现,九个格子的受热程度并不一样,于是,就演变成了现在,根据各个格子的火力大小,来区分涮菜的品种。

吃货教程:

九宫格火锅,中间格子的火力最大,适合涮毛肚、鸭肠、鹅肠等,“这些菜要在几分钟内就能熟。”

而周围的四个正方形格子则适合炖菜,即在3-5分钟内熟的菜,例如一些腌制牛肉、牛蛙等。

剩下的四个三角形格子,则是煮那些要在20分钟以上才能熟的食物,例如豆制品和腊肉等,“豆制品一定要多煮,时间长了才能入味。”

老北京火锅 肉质鲜嫩让人爱

一个炭火铜锅搬上来,那份古色古香的气息,让人不禁感受到“吃着火锅唱着歌”的情调。

口外羊火锅店的杨老板告诉现代快报记者,“老北京的锅底就是清汤,传统的做法是倒入一锅白开水,放入葱、姜、蒜、枸杞等配料。”作为老北京火锅锅底的主力,这些配料被称为“煮汤N件宝”。而正是这种清汤锅底,才最大限度地保证了羊肉的鲜美。杨老板介绍,老北京火锅对于羊肉的选用特别讲究,“必须是8-10个月内的羔羊肉,这样的肉质才鲜嫩。”

吃货教程:

老北京火锅涮料主要是羊肉、牛百叶、白菜、粉丝、冻豆腐。

蘸料做法比较讲究:将芝麻酱放入大碗中,加入适量温开水,用汤匙沿着一个方向搅拌,将芝麻酱和水调成稠糊状,继续加入温开水,用汤匙再次调和;在另外一个小碗中用汤匙将大红腐乳和腐乳汁调和成稀糊状。将调好的腐乳汁、蚝油、韭菜花、芝麻香油、盐、白砂糖调入芝麻酱糊调匀。

另类火锅 年轻人聚餐的新选择

吃一顿火锅,既能吃到火锅,又能吃到干锅、铁板和蒸锅,叠罗汉一样地搭了四层,这样的宝塔型火锅,成了不少年轻人聚餐的新选择。塔煌鲜火锅店的徐老板介绍:“一层是普通火锅,二层是铁板,可以做烧烤,放一些鸡翅、五花肉就可以在上面烧烤,而这第三层是干锅,用法当然和干锅牛蛙差不多啦,这最上一层是个小蒸锅,可以蒸一些五谷杂粮,比如玉米、紫薯。”

吃货教程:

徐老板说,“比如最上面的蒸锅,它直接利用了下面几层的水蒸气,就不需要再另外做。”

当然,其实另类火锅还有很多,比如甜品店的巧克力火锅,把浓浓的巧克力汁当做锅底,把棉花糖或者冰淇淋球放进去涮,那又是别有一番滋味。

专家说法

南京火锅店超200家
各地火锅都受欢迎

南京人爱吃火锅,爱吃的火锅口味、种类也特别多,据不完全统计,南京大大小小的火锅店,少说也有200多家。江苏省餐饮行业协会常务副秘书长徐浩告诉现代快报记者,南京处在南北交汇之地,所以南京人的口味包容性很强,对于火锅尤其如此。

“川味火锅、海鲜火锅和主题火锅在南京是最受欢迎的。”徐浩同时表示,现在很多南京人的健康观念很强,而且受到季节约束,所以一些年轻的、小资时尚的小火锅也备受欢迎。

网友评价

开播前:
希望别砸了“舌尖”的牌子

@realips: 第二季第三集和第四集是目前最差的两集,第四集更是差中差,希望别再砸了这个牌子了!

@王应光: 再看你一集,要是跟之前一样,就不看了;第一季我可以反复看了多遍,第二季就真的是略过了。

@菲菲小柿饼: 多介绍美食,不要人物介绍!

开播后:
赞一个,这集总算正常了

@蹲下来陪你: 口水流了一地,这集总算正常了。

@老谁家那张小谁: 这集真的没的说,赞一个。这就是我们要的舌尖。

@可爱的赵小雷: 舌尖上的中国又回来了。

@dvquest: 播到第五集,终于等到正片了。前4集原来只是片头。

@盛夏流年的Rainy-Wang: 赤裸裸的诱惑,大半夜饿死我了,你们知道吗。

这些美食,你吃过吗?

台湾牛肉面

@Yals要做现充: 在外地的想念老家的红烧牛肉面

牛肉选牛腱心,带筋,含高量的胶质,炖煮后,口感弹牙。油锅煸炒姜、葱,放入豆豉与豆瓣酱。把整锅料倒入牛骨汤,便是牛肉面的汤

头。腱子肉切大块,炖煮入味。面在沸水中稍煮片刻,尽量保持韧性。在台湾,许多牛肉面被冠以川味的名号,让人联想到天府之国。

新疆大盘鸡

@垂笑: 上大学时的最爱

整鸡剁块,青红椒、土豆切块,糖炒至焦黄,放入鸡块。依次加入川味中标志性的辣椒,甘肃人钟爱的土豆,再用先炒后炖的中原做

法,让肉和菜相互湿润。鲜美的鸡汤与土豆中的淀粉形成丰盈的汤汁,最后放入陕西特色的裤带面,五味俱全。

杭州片儿川

@言蠢拳实: 熟悉的菊英面馆,杭州人估计都知道吧……

学者把杭州称作中原在江南的语言飞地。一种食物,片儿川,最能说明这一切。猪膘肉熬猪油,煮面保持浓香。笋片与雪菜都是

江南味道,一白一青,一鲜一酸,紧跟时令;在汤头中短暂余熟的面条,显然是北派面食习惯的延续。

上海炸猪排

@麥麥逢: 一定要配辣酱油~酸酸辣辣

肉捶拍打,使肉质变得松软。拍松后的肉排要过三关。浸蛋液、裹面粉,如此反复,第三遍浸蛋液

时裹上长颗粒的面包糠。这样炸出来的猪排才不会渗入太多油分,口感外脆里嫩。