

□本版文、图 信息时报记者  
吴亮亮 陈双焱 通讯员 刘娟

# 面大王推出 抵食冬季火锅

“面大王北方民间菜馆冬季火锅隆重登场了！”这家由惠州市龙丰上排乔迁至河南岸新岸路的饭馆，因为价廉物美，不少市民把其当作自家的“饭堂”。不过，面大王并不只是一家吃面的饭馆。这家极具北方风情的面大王，粗犷中透露北方的大气，水井酒缸、玉米剁子、砖墙土炕和别家难吃到的地道北方美食：甘肃的大丰收金椒鱼锅、青海的羊腿棒、东北的红焖驴肉、河南的砂锅烩面、山西的莜面鱼鱼……最近，面大王顺应季节的变化，推出了冬季火锅。

“冬季火锅上市期间，全场菜品吃100送50元券，新鲜豆浆免费任饮，同时推出午间专用优惠商务套餐和双休日家庭消费长期折扣等多项优惠。”面大王北方民间菜馆负责人刘晓峰介绍说，冬季火锅中有麻辣味的金椒鱼锅，鲜辣两味的鸳鸯鱼锅，还有药膳味的滋补锅，同时有肉丸、鲜虾、竹笋、豆腐、青菜等90多种涮品供食客选择，让食客在闹市中体味回归的感觉。

## A 特色火锅 金椒鱼锅



金椒鱼锅是面大王最具代表性的菜式，与普通火锅不同的是，该鱼锅是先干锅吃完鱼肉后加入特制的红汤或白汤，再点上各种配菜涮火锅。

据了解，此道菜是西北兰州年年大丰收鱼庄总部的特级烹饪技师研制的，鱼锅锅底及煮鱼所用汤料均选用10多种香料和中药，具有“底汤特补、特鲜，肉质特细、特嫩”的特点，其鱼肉鲜嫩爽口，油而不腻。锅底魔芋配上贵州原产的上等辣椒和多种纯天然中草药配料，再以独特的方法烹制，不仅流香四溢，更为滋补上品，适宜各年龄段的人士食用。

## C 特色火锅 滋补鱼锅

在广东，秋冬火锅多以滋补为主，因此锅底主要采用滋补原料，如红枣、当归、人参、枸杞、党参等各类中草药。另外，野山菌、素菜等涮菜也极具“滋补”本色。将这些滋补材料放入锅中用慢火熬炖，喝上一汤匙，除了些许药膳味道之外都是浓郁的清香。据大厨介绍，浓郁的清香是源自20余种药材，十足的用料不仅滋补，还能去腥、提鲜。待汤底完全沸腾后，接下来要入锅的就是鱼了。大厨说，面大王的鱼均选用以滑嫩稀溜、肉质鲜美细嫩而出名的水库鱼，这样可以使美味更加鲜美。

## B 特色火锅 鸳鸯鱼锅



鸳鸯鱼锅主要分白（鲜）味和红（辣）味两种，同一锅中一半鲜香，一半麻辣飘香。其中白味清汤锅底有红枣、茴香、参须、枸杞等，而红味锅底汤料相对复杂，是将干辣椒切碎加上花椒盐在油里爆香倒入麻辣味汤中，同时口味按个人不同又可分为微辣、辣、麻辣等。

在选择鱼肉时，面大王有鲢鱼、雄鱼、腌鲢、生鱼等，“我们重点推荐鱼头。”大厨称，鸳鸯鱼头锅是天下间数得着的鲜美之食，红白两味汤底将鱼头的美味演绎到极致，吃时轻轻吮吸，唇齿之间留下的是丝丝浸透的鲜香和幼滑。

# 优质天然 滴滴清甜

陆丰市岚峰泉天然矿泉水厂

Http://www.lanfengquan.com

