

让一切都融化在翻滚的食材中

忌孤独，宜火锅！



忌孤独，宜火锅。今天【瑞安日报一志哥搜店】给大家推荐的是最近爆红的旺旺火锅。

一行人直奔旺旺，落座后，食材很快就全摆满了桌子。我们选择的是鸳鸯锅。与纯粹的红油辣锅比，鸳鸯显得不够豪气，然而清汤亦有清汤的好处，非清汤衬不出海鲜的新鲜。因为饥肠辘辘，所以大家都盯着食材，心不在焉地有一搭没一搭地说话。

聊天间隙，几位小伙伴见缝插针地去拎了酱料。在十几种酱料前，有选择障碍症的小黑妹毫无困扰。南乳酱、芝麻酱、沙茶酱，通通是她最爱，然而她还是毫不手软地选择了旺旺的秘制酱料——她说来店里自然要吃招牌跟秘制。酱碟里一大片绿意融融的葱花浮在清澈的红油上，剁辣椒在底下若隐若现，看着确实诱人。然而最让志哥中意却是旺旺独门秘制的牛肉酱，用上好的牛腱子肉切碎爆香，让用秘制方式制成酱，那味道，让志哥整整回忆了一个夏天！没说的，在这里，志哥只爱它！

很多吃货对不少火锅店的羊肉都抱着怀疑的心里，所以旺旺火锅的BOSS“宝哥”特地预定预定了内蒙古的新鲜绵羊肉，在店内现切。基本是吃货来店必点的菜品。当晚，志哥一行人轻松灭掉四大盘。听宝哥介绍说，为了能保持羊肉的厚薄程度，不是专业的师傅还且不出来，为此，店内专门请了一位切肉师傅，工资高达5000左右，少侠，请问您还收徒不？

相比热气羊肉，粉白相间的太阳卷在一大片海鲜中显得特别鹤立鸡群。一颗少女心的小白龙，完全被其美貌所吸引，居然无视了其他美味。

经过鸡蛋液搅拌之后，肉质显得更加顺滑！相比较其他部位，羊腱子的膻味更淡，口感很像嫩牛肉。

手打牛肉丸自然是传统的手工打浆做法，肉质扎实，因此吃起来特别弹牙有劲。作为下火锅的抢手货，志哥实在不忍心提出拿一个牛肉丸来打乒乓球试试的意见。

店内多种的自制菜品中，手工鱼滑和虾滑绝对是其他地方吃不到的。而虾滑的特定挂钩，也免去一入锅底深似海的寻找！

薄如纸片的豆皮入锅很有讲究。多一分会软得夹不住，少一分又依旧干硬。这一天，我们一共足足干掉了四份！

吃火锅，虾姑绝对是海鲜类的首选。而且，旺旺的虾姑都是渔民每天早上先挑选出来最肥那一批，剩下的才送去菜场。所以只只又大又肥，70%左右都有膏，吃起来那叫一个爽！

七上八下，微微卷缩，入嘴时脆爽，这才是鲜鸭肠的完美境界。

一个人吃火锅，是比一个人看电影还要孤独的事。一群人才吃得热闹——抢来的食物格外美味，最容易烫得舌头发麻。所有的美好全融化在翻滚的食材中，所有的不愉快都随着氤氲的雾气消散。



记者王志 通讯员小白龙/文

火锅大概是所有吃法中最酣畅淋漓的一种。一群人围着桌子，在等待食材成熟的时间里聊天打诨，直到热气蒸得每个人的脸色发红。一开锅，众人纷纷起身下箸，一堆筷子乱插一气，又毫无声响，如武侠小说中高手对决，不动声色间便完成了过招拆招。



关注【瑞安日报志哥搜店】，了解瑞安最新的美食资讯动态，更有机会获得海量免费试吃机会和美食大奖！

更正启事

2015年12月4日《瑞安日报》第4版刊登的《2016年瑞安市各镇街城乡医保筹资进度公示表(第3期)》中“马屿镇:2016年任务数(人) 127340人,已完成数(人)65193人,完成率51.20%”应该为“已完成数(人)95193人,完成率74.75%,全市排名第六位。”

特此更正

瑞安市城乡居民基本医疗保障工作管理委员会办公室
2015年12月5日

地址
莘阳大道 634 644 号
电话
0577 66688818