



文 | 于志 于丽佳

大渝火锅来瑞安啦！神通广大的瑞城吃货早在几周前就被朋友圈、微博、微信公众号等铺天盖地宣传活动刷爆。未开业先行火爆圈粉，开业1.98折以及毛肚不好吃就退货的宣传语，更是看得大家心痒难耐，身为瑞安吃货达人的志哥，这样大的阵仗必须参与。所以早在开业前，志哥就已经与大渝火锅的BOSS秘密商定，先行招募瑞城的资深吃货，来一场百人试锅大会。

试锅当天的热闹自是不必多言，如果你想参加下次志哥组织的试吃活动，就赶紧关注【瑞安日报一志哥搜店】。

话说回来，由于少部分菜品因运输原因，导致试锅当天未能尝到，为了做出最全的攻略，志哥便带着搜店团队，于第二天早上9时30分（也就是试营业当天），再杀向大渝火锅。到了门口，那场景，真是让人惊呆了：满满都是排队的吃货。



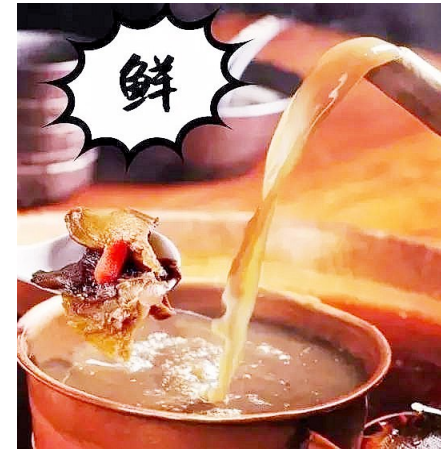
绕开人群，入门处，黄河纤夫的壁灯屏风照射出坚强的温暖，店内昏暗柔和的灯光，安静沉稳。一楼略显紧凑的用餐区，复古的屋檐折射出温暖的泛着蓝光的铁梯拾级而上，二楼用餐区，诺大的海盗船立于大楼大厅中央。么妹儿，带你坐海盜船吃火锅！这是把海盜船开进火锅店的大渝火锅的撩妹新技能，看得出装饰的每一处都是设计非常用心的。



操作间是明档，可以清楚看到厨师的每一步操作，让人吃得放心，甚至被视为餐饮禁地的厨房，都可以随时让吃货进来参观，大渝敢在整个温州火锅业的冷冬时间开业，也确实是有自信的根本。



对于绝大多数吃货来说，吃才是最关心的头等大事。茂汶花椒+石柱红辣椒，是上乘川渝火锅的标配。大渝的每一粒花椒和辣椒，都是其创始人杜哥团队跋山涉水，不远万里，挨家挨户精心挑选而来，颗颗优质，粒大饱满。



锅底是火锅的精髓，大渝火锅锅底中间的菌汤，绝对是一大亮点。云南野山菌加上老鸡老鸭大筒骨，一同熬制8小时以上，鲜香无比，吃火锅前喝碗菌汤，养胃又健康。而且全场是无限量供应，据说全国最高纪录是一人喝了27碗，不知道我们大瑞安是否也有这样的人才呢？



火锅的油决定了锅底的风味，这么500g一袋魔鬼油，需要猛火150度热足30分钟，几十斤五香食材扔进1米以上的大铁锅，再烧30分钟才完成炼油步骤。将其置入8小时炖的高汤中煮沸，香味便四处飘散。



魔鬼辣标配当然是毛肚，这样才配得起这份锅底。没有毛肚，怎敢说你吃的是正宗重庆火锅！特色脆嫩毛肚是大渝家的活招牌，每天8点准时空运到货，没有用水泡过，师傅现场上演手撕毛肚，新鲜程度完全是在和时间拼命！一整盘牛下叶，懂货的都知道，这部分才是毛肚中的精品，薄、脆、鲜，美味三合一。七上八下之后，毛肚就充分吸收了锅底的香辣，吃在嘴里，爽脆感耳朵都听得见。



还没从毛肚的冲击里缓过来，冲击视觉的plus级鹅肠又来一出美人计，一上桌就惊艳，粉嫩的颜色无比诱人。再看看鹅肠的长度，没有对比就没有伤害，这样的尺寸，太激爽！鹅肠夹着涮就好，扔进锅里容易老，10-15秒的黄金时间，看到有卷边就可开吃，入口先韧后脆，让人无法自拔！



除了毛肚、鹅肠，新鲜的牛黄喉也是牛油红汤的情侣搭配。黄喉新鲜得纹理都清晰可见，而且都是无敌大块，太过瘾！吃在嘴里也相当有劲道！每根神经都能感受到它带来的嘎嘣脆！记住，黄喉下锅煮的时间也不用太久，锅底味十足，不然会有点咸。



层次丰富的火辣锅底，当然要有与之相配的口味菜品！牛蛙上桌率高得惊人，粉粉嫩嫩，滑到照片都反光，牛蛙需要煮4-6分钟，建议开场就霸气倒入，这样就可以坐等收货。



由于店新开，目前虾滑还无法大量供应，只有志哥带着小编先行尝到了。肉眼可见的虾肉颗粒，足以令虾迷开启洪荒之力。据店长介绍，这样一款美味鲜虾滑，手工打制就要好几个小时，而且什么都不需要蘸，虾鲜的鲜美、菌菇汤的清甜，都会轮番在嘴里绽放。



单单是乌鸡那妖艳的纹路就俘虏不少人，它既可以美容养颜，又可以滋补身体，是冬季一道不可多得的佳品。志哥俯下身仔细观摩，不得不为大厨片鸡的刀工点赞！片片薄如蝉翼，实在了得！一口乌鸡一口汤，一吃就停不下来，怕是很多人都要败在它手下。



红红的羊肉中间夹杂着细细的白色条纹，近视的志哥一直以为是肥肉，直到将其放入锅中烫完入口，志哥才惊呼：我滴天哪！原来这一条条的白色条纹居然都是软骨。喜欢吃涮羊肉的亲必然不会将其放过。



糍粑都是手工打出来的，在红糖里面打个滚儿，又脆又糯的糍粑君沾满甜到心坎的红糖，吃上一口从头到脚都洋溢着幸福！



哦，对了，差点忘了跟大家介绍自助调料区。选料的过程就像选妃，这种乐趣你应该秒懂。选择恐惧症患者也别担心，贴心的店家已经给你做好参谋，什么料适合配什么食材，都一目了然。相信老司机，准没错！

一顿火锅居然能让人吃得豪情万丈！你确定不来么？

