

寻找老味道
发现新吃法
探美食之道
讲达人故事

欢迎留言
与读者们分享

互动邮箱：
wanbaofukan
@163.com

2022年9月27日 星期二
潍坊晚报

值班主任：李金娜

编辑：常元慧

美编：许茗蕾

校对：王明才

麻辣烫最早开始于何年何月，出自何地何人之手，现在已经无从考究，现今网上比较流行的说法是：麻辣烫起源于四川乐山的牛华镇，可以说是川渝地区最有特色，也最能代表“川味”的一种特色小吃。后来流传到东北地区，进行了改良。因其价格亲民、菜品种类多样、方便快捷，受到很多人的喜爱。市区的麻辣烫店数不胜数，记者推荐几家口碑较好的店，喜欢吃麻辣烫的市民朋友可以去试试。

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 张静



潍城区福寿西街与月河路交叉口附近张亮麻辣烫店中做好的麻辣烫。

美味麻辣烫 你最爱哪一家

大城小店

如果你经营一家有特色的小店，欢迎邀请我们去探味；如果你发现了一处不同寻常的小馆，欢迎联系本报美食特派员张静。

抖音号：127832629 微信号：zh621194

馋社地摊串串麻辣烫

“馋社”这个词，或许只有本地人才能懂，就是非常馋的意思。这家店位于奎文区福寿东街与圣利巷交叉口附近，与传统麻辣烫有些不同，所有食材都被串成串，用秘制汤底来煮，虽然还在试营业阶段，却已吸引众多食客前来打卡。

店内有荤素70多种菜品可以自由选择，素菜有白萝卜、甜不辣以及各类豆制品，荤菜有虎皮鸡爪、韩国鱼饼、鸭板肠、肥肠、鸡胗等。特别是鲜牛肉，是大厨亲自用秘制酱料腌制而成，非常好吃。底汤也有很多选择，有湖北口味、重庆辣、重庆麻辣、番茄、金汤等。蘸料更是大厨秘制，口味独特。

经常吃麻辣烫的朋友，可以来试试这一家，尝一下不同的口味。

张亮麻辣烫

这家鼎鼎大名的麻辣烫连锁店应该是无人不知无人不晓了吧，市区有多家张亮麻辣烫店。

这家位于潍城区福寿西街与月河路交叉口附近的张亮麻辣烫店经营多年，店内干净整洁，展示柜里的菜品繁多。麻辣烫味道的区别在汤底，这家店的汤底是大骨熬制而成，味道鲜香，汤汁浓郁，很多食客吃完食材，都会把汤喝光。

如果你是吃货中的“保守派”，可以选择这种连锁店，价格透明，食材安全有保证。

杨国福麻辣烫

杨国福麻辣烫也是经营多年的连锁店，在城区开设多家。位于东风东街与新华路交叉口附近的这家杨国福麻辣烫店，每到饭点还要排队。

店铺不大，但环境干净整洁，菜品种类不少，也十分新鲜。多种菜品自由搭配，也可以从网上选择套餐。“我经常选择网上的套餐，方便又快捷。”常来这家店吃麻辣烫的食客王女士说，20多元的单人套餐荤素菜可自由搭配，还有饮料选择，对于上班族来说非常方便。

因为是连锁店，杨国福麻辣烫的食材都比较新鲜，各种食材煮制的火候把控恰到好处，价格也合理，这也是众多食客选择的重要原因。



喻记南派麻辣烫店中做好的麻辣烫。



馋社地摊串串麻辣烫店制作好的麻辣烫。

喻记南派麻辣烫

位于奎文区印象汇三楼的这家喻记南派麻辣烫店面不大，却常常有排队用餐的场景。“一锅一煮”“一汤一料”，这是喻记南派麻辣烫的宣传语。

菜品柜上整齐码放着各类荤素食材，看起来都非常新鲜。餐台上有多种口味的底料可以自行挑选。据店员介绍，店里的鱼子福袋销量很好，估计只要吃过一次，下次还会再点。经过煮制的鱼子福袋十分Q弹，咬上一口，满满的鱼子让人惊喜。现熬汤底味道浓郁，所有食材浸泡其中，越吃越上瘾。

青蔬捞烫·麻辣烫

位于高新区歌尔生活广场3楼美食广场内的这家青蔬捞烫·麻辣烫每次去都人气满满。店内装修时尚简约，菜品种类也比较丰富，选择性较大。

这家的汤底很有特色，很多吃过的朋友推荐臻品番茄浓汤，喜欢吃辣的可以尝试过瘾麻辣香汤、霸道泡椒醇汤。刚端上桌的麻辣烫浓香四溢，各种食材浸泡在醇厚的汤里，色香味俱佳，令人食欲大增。

据介绍，店里的龙虾球、鸡柳、午餐肉等荤菜比较受欢迎，生菜、蘑菇、木耳等素菜销量也较好。一般女士挑选素菜比较多，而男士选的肉类较多。

有人说麻辣烫是一个人的火锅，确实如此，天气渐凉，不如去吃顿麻辣烫。

●小贴士

麻辣烫虽然好吃，但吃的时候也有很多需要注意的问题。

首先，虽然叫麻辣烫，但绝不是越烫越好吃。人消化道的温度大概在37℃左右，安全的进食温度是10℃—40℃之间（手拿得住的温度）。食道最高耐受的温度是50℃—60℃，65℃以上的食物就可能损伤到消化道黏膜，所以不要“趁热”吃。

其次，不要吃得太辣、太油、太咸，这样对味觉与身体不是特别友好。可以尽量选择口味清淡一点的汤底。

最后，吃麻辣烫也要讲究食材搭配均衡，吃麻辣烫时要注意荤素搭配，这样才能吃得健康。