

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



潍坊晚报

2022年11月15日 星期二

值班主任：李金娜

编辑：常元慧

美编：许茗蕾

校对：王明才



雪乡铁锅炖的排骨炖鸡锅

——东北铁锅炖—— 味道杠杠的——

东北铁锅炖比较出名的有“铁锅炖大鹅”“地锅鸡”“灶台鱼”。地上跑的，天上飞的，水里游的，再配上大块的土豆、青椒、茄子、白菜……铁锅炖可谓“万物皆可炖”。外面寒气逼人，屋里热气腾腾，挤在热炕头，围坐铁锅前大快朵颐，那叫一个香。推荐几家城区的铁锅炖餐馆，如果喜欢，那就“开整”。

□文/图 潍坊日报社全媒体记者 张静

木火乡村铁锅炖

进店就被大花布门帘吸引了，说话也逐渐有“东北味”了。这家店位于城区鸢飞路与玉清东街交叉口西南角处，店面不大，环境却很舒适，除了散台还有几个装修特别的包间。

都说铁锅炖是乱炖，其实看似毫无章法，实则不是乱炖一气，哪几种食材搭配起来最美味，大厨心里有数。小鸡炖排骨锅比较受顾客欢迎，菜量非常大。大块的鸡肉很入味，排骨也软烂，其他的土豆、蘑菇等配菜经过炖煮味道融合，滋味醇厚，入口回味无穷。主食推荐玉米面饼子，底部烤得焦酥，蘸汤汁吃到嘴里特别满足。

提醒一下，用餐前一定提前预约，不然需要等位。



木火乡村铁锅炖店内装修很有特色。

雪乡铁锅炖

该店位于奎文区鸢飞路与金鼎街交叉口往西约50米路北，店面不起眼，但用餐时段经常需要排队。店主是一位“80后”的东北人，热情好客。

进门就闻到浓浓的香气，勾起肚子里的馋虫。店里套餐很多，有排骨炖鸡锅、鱼炖排骨锅、排骨炖大鹅锅等，顾客可以自行选择。其中，排骨炖鸡锅最受欢迎。大锅里面炖煮着鸡肉、排骨、土豆、宽粉、干豆角等。鸡肉有嚼劲，排骨入味自然不必说，土豆和干豆角经过乱炖后特别好吃，越吃越绵软，越吃越醇厚。

花卷铺在锅里的食材上，玉米面饼子围在锅边，吃完菜后花卷蘸满汤汁，玉米面饼子烤得热乎乎，吃得心满意足。

靠山屯铁锅炖

一边看着表演，一边围着锅台享受美食，是不是很惬意？靠山屯铁锅炖位于奎文区四平路与行政街交叉口东100米路南，店内装修很有情怀，砖墙、花布，就连餐具也很怀旧。一楼有散桌，还有演出的舞台。到了用餐时段，演员会穿着演出服开始表演。

热气腾腾的炖菜和冬天才是绝配，这家的东北菜做得很正宗，杀猪菜和排骨炖鸡锅很受欢迎。杀猪菜里的猪五花肉软糯香醇，酸菜爽口解腻。舞台上演员表演着二人转，热热闹闹，桌上的美味满足味蕾，让顾客感受到浓浓的东北生活气息。

老东北铁锅炖

“我的家在东北松花江上……”进了这家店，就忍不住哼起这段旋律。该店位于奎文区樱前街与虞河路交叉口以东路北，装修“东北味”十足，大花布装饰的屋顶，墙上挂着大蒜、辣椒、玉米等。

铁锅炖大鹅是店里的招牌菜。桌上摆一口大锅，里面有鹅肉、排骨、土豆、粉条、山蘑、玉米……大火煮开，小火慢炖直至酥烂，阵阵香气扑鼻。看到如此多的食材，都不知道第一筷子该夹什么。鹅肉十分入味，很有嚼劲，排骨软烂，土豆软烂。一定要点花卷，里面放了十足的葱花，又软又香，蘸着汤汁吃一口，味道绝了。

特别提醒，这家的哈尔滨红肠深受顾客青睐，味道正宗，真材实料，里面的肉粒清晰可见，喜欢的朋友可以尝尝。

查干湖铁锅炖

该店位于高新区蓉花路与北宫东街交叉口附近，花凳子、花布帘……装修很有特色。上菜快、菜量大是顾客对该店的评价。该店的套餐比较多，也很实惠，省去自己搭配菜的烦恼。

笨鸡炖排骨是点餐率较高的。这道菜需要炖30分钟左右，口味微辣，炖好后的排骨非常软烂，一咬脱骨。鸡肉一点也不柴，非常入味。锅里还有玉米、土豆、干豆角、粉条等，搭配着品尝很美味。推荐点上玉米面饼子，又软又香，贴在锅内壁，蘸上汤汁，别有一番风味。如果不喜欢吃玉米面饼子，就点碗米饭，浇上汤汁，也能吃得满足。



老东北铁锅炖的铁锅炖大鹅



查干湖铁锅炖的笨鸡炖排骨

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