

冬日里,来一锅热腾腾的全牛火锅吧

□记者 朱蔚 文/摄

天冷时,人们最想要的就是吃一口热乎乎的火锅了,如果是现切牛肉的就再好不过,各种牛杂、牛骨更是多多益善。

这家咩达全牛养生火锅虽是新开的,但经营全牛品种的老板,已在舟山做了近十年餐饮。牛身上的各个部件,都是每天新鲜到货,或鲜切现涮,或烹制入味,与火锅一起,相得益彰。

火锅店的位置就在新城财富大酒店东北侧。闻着味儿找过去也不难,一抬头,这不就是全牛火锅店吗?



柔嫩的黄喉,颠覆了先前的认知

本着探店的精神,一群吃货上线,肯定要把特色菜点个遍。炒牛杂锅底,先把浓香入味的牛舌、牛心、牛肠、牛肚等牛杂先捞上来吃了,底下所剩不多时,就可以让服务员加入牛骨汤,以火锅的姿态,再吃一遍。

火锅现涮,我们点了鲜切牛肉、黄喉、牛百叶、牛肉丸等,按着平时吃火锅的习惯点单,吃到嘴里的,却全然不一样。

先说黄喉,也不是没有吃过,但却是第一次吃到这么嫩的黄喉,

一时之间,把在场的吃货都吃懵了,完全颠覆了先前的认知。原本的认知中,只要涮锅时间合适,黄喉就能保持口感脆爽,可这次除了脆,竟然还有嫩,轻柔得仿似无物。

撂下筷子的每一个人都不吝言辞地夸它美味。正好还有一位刚从四川一路吃回来的小伙伴,也感慨着,在火锅的故乡都没有吃到过这么嫩的黄喉,竟然在舟山吃上了。

牛肉丸在此之前也不是没吃过,可这火锅里捞上来的牛肉丸,

外皮紧实又Q弹,咬下去的时候要小心汁水飞溅出来,牛肉的香味扑鼻,小伙伴们同样予以好评。

还有牛筋。涮锅的牛筋,原先是没有单点的,只是从牛杂锅底里找见,晶莹剔透,看着就有食欲,非常软糯的样子,吃到嘴里,果然就是又香又糯入口即化。这个卖相和滋味,唤起了小伙伴们再叫一份的兴致。整盘倒入火锅还不过瘾,已经焖软了的牛筋,投身汤汁的浸润,立马就可以大快朵颐,软糯糊满了一嘴。

新鲜牛肉每天从宁波发来,确保口味

这家全牛火锅不光有新鲜的现切牛肉,还有牛骨、牛头、牛杂、牛蹄、牛鞭、牛蛋,基本上牛的各个部件,能想到的都能吃上。老板说,牛尾也在准备起来了,不日即将上线。

为开这家全牛养生火锅,老板王成准备了近十年。开在新城丰茂菜场东门的咩达牛杂,多年来早已被大家所熟知,新鲜的牛肉每天从宁波发到门店,店里的牛大骨、牛

杂炒饭、牛肉面等是可以一直变换着吃上一阵的。

但毕竟是简餐,王成心中开店的梦想不仅于此。他想要的是环境舒适温馨,价格亲民一些,能被广大老百姓所接受的一家餐厅。

做餐饮,不光食材要新鲜,品质也是关键。这里的黄喉、牛肉丸以及牛百叶,都是王成直接找厂家订的。比如牛肉丸,之所以Q弹好味,用的是纯牛肉。牛百叶则是

一整张发货过来,再由厨师切成小块。

到店的牛杂,不同部位有不同的处理方式,除血水,清理干净,有些顽渍还要以铲刀刮干净,确保入口时的滋味。

店里还有整只大牛头,卤制手续繁琐,要想熟烂入味,靠的是三分煮七分焖,火候是关键。牛头入锅,以大火烧开后转小火慢炖,回头还要焖上好些时间。

火锅调料免费,牛骨汤锅底仅9元

糯软好吃的牛筋,烹制秘诀同样也在于焖煮,起码要五个小时以上。虽要追求口感的软糯,但也不能一味地软,吃到嘴里,还需有些嚼劲,这才香。

在牛杂店里被一路追捧的牛大骨,在这里仍然是主角,涮火锅时上来一份,戴上手套每人各领一块开啃,也是非常过瘾。以卤和焖双管齐下,此时的牛大骨虽然肉不多,但滋味早已入得骨头里边,两手握住骨头的两边,轻轻一掰,即

成两半。啃一啃大骨上仍还连着的筋,吸着大骨里头的骨髓,每一口都是香浓入味。

现切的牛肉也是同样看得到的新鲜,厅堂的明档上挂着的几扎鲜牛肉,随时被厨师拿下来,片成薄片,以飨各位。

这家养生全牛锅,主打的是有料锅底,比如炒牛杂、香辣牛蹄锅、五香牛排锅、鞭打绣球锅,各种锅底各种千秋,不同的主题各种滋味。先把锅里的“料”吃完,跟着冲

入大锅熬煮的牛骨汤,就可以开涮了,牛香四溢。

也可以以最实惠的价格,点一份牛骨清汤。也是王成开一家全牛火锅店想走的亲民路线,浓香的牛骨汤锅底,也就9元钱,而且16种火锅调料也都免费,包括调料上方一排随时补充的现切水果,也都可随意拿取。既好味又实惠,这个价格打听清楚了,也就可以动身试试了。

