



撸串吃火锅近些年愈发受到人们的欢迎。不同店铺，风味也不同，真正能够脱颖而出的有自身特色，从口味到价格都深入人心的门店。今天要介绍的正是这样的一家串串香店——爆椒火辣，它位于南门口美食街，店内主打鲜锅串串，还有数十款1比1还原成都风味的特色小吃，分分钟让你省了一张飞成都的机票钱。

踏进爆椒火辣内的那一瞬间，火锅的麻辣香气扑鼻而来，浓烈热情的红色墙漆，墙壁上的彩绘新潮又好看，仿佛来到了成都街头，满满的巴蜀风味。

爆椒火辣串串香在食材的选用上更是追求精益求精，每日采购最新鲜的食材，烫串的锅底是每天用牛油、大骨、土鸡以及四十余种天然香料药材精心熬煮数小时而成，浓郁鲜香、醇厚麻辣。大片毛肚、没有腥味的猪脑花、裹满红油的兔头、Q弹的宽粉，煮好的串串浸在原汤中，吸尽了麻辣鲜香，上桌后不用忍着口水等，直接开吃。

大片切的新鲜毛肚，看得到脆毛肚上竖起的根根马刺，在涮的过程，心里默数9秒，哪怕多一秒都怕影响毛肚的口感。捞起锅中的毛肚，蘸上蒜香十足的油碟，一口下去，脆爽有嚼劲，吃完根本停不下来。脑花算得上是一道重口味的菜品，但是这家的脑花不腥，吃起来也松软绵糯，加上辣油和调料，像豆腐脑的口感，搭配辣油和蒜、香葱，大为过瘾！

在热气腾腾的烟雾中，一口锅，三五人，一把把细竹签一起撸，左手烫串串，右手撸甜品，何尝不是一种快意人生！

店名：爆椒火辣
地址：新步步高旁南门口美食街
(高德地图导航爆椒火辣)
电话：18374428286
营业时间：11:30 22:00
(图片由商家提供)

冬天就是要这一口 老成都口味 串串香 撸起！

本报记者 唐晴



这颗

本报记者 宋美慧

我国食虾历史悠久，早在2000多年前的《尔雅》中就有鱼高、大虾的记载，唐代刘恂的《岭表录异》中更是最早的记载了如何鲜食虾：

南人多买虾之细者，生切绅菜兰香蓼等，用浓酱醋，先泼活虾，盖似生菜，以热覆其上，就口跑出，亦有跳出醋碟者，谓之“虾生”。

食虾往往需要剥壳、去头、去虾线等一系列繁琐工序，而对于像我这种不常吃虾的人来说难免显得有些局促。但虾肉的美味又实在让人难以忘怀，张家界国际大酒店的一道名为“法介大虾球”的菜，似乎完美地解决了这道吃虾难题。

白玉色的圆盘中间堆砌着精心摆置过的金黄色大虾球，似是两座小假山，数颗红色火龙果粒点缀其间，又有一串树叶铺垫其下，一片花瓣似是不经意间飘然落下，整个摆盘精致巧妙富有诗意，甚至让人不忍出筷去破坏这一盘间江南庭院图。

虾球外表金黄鲜艳，入口酥脆香甜，不同于其他的虾肉做法辣口，这道法介大虾球果香浓郁，酸甜酥软。将虾肉去除虾线，放入蛋黄搅拌，占淀粉下五成油炸。酱汁是用各种芥末酱、蜂蜜、炼乳调制而成，浓郁的法式风味扑面而来。所选大虾的虾肉非常新鲜和丰富，尽管已经去除外壳，虾肉的个头仍然十分可观。为了保证虾球的法式风味，制作中特地添加了鲜柠檬，撒上的火龙果粒随着虾肉一起入口，实为老少皆宜的养生菜。



肠粉生煎包 叫醒你的，是城市早餐



有句话说，叫醒你的不是闹钟而是梦想。最近看美食纪录片《早餐中国》第三季时总想说，叫醒你的不是闹钟，而是城市早餐，也每每想立刻出发，为祖国各地的特色早餐打卡。

早餐丰富之最当属广州。大约为六类：一是荤蒸，如凤爪、排骨、糯米鸡等；二是甜点，如椰丝挞、芙蓉糕、椰丝球等；三是小笼蒸。像虾饺、腐皮干蒸、香茜海鲜包等；第四是大笼蒸。如叉烧包、奶黄包等；五是粥类。如艇仔粥、鱼生粥、鸡生粥等。六是煎炸类，如煎饺、炸春卷、炸云吞等。

对大多数上海人来说，当家早点依然是大饼、油条、阳春面和菜饭，称之为“四大金刚”。菜饭有两种，

一是油炸的，也叫菜巴，可以蘸糖，也可以不蘸，外焦里糯；另一种是菜饭团，糯米团里放上油条或炸焦圈，捏碎，加白糖后用湿布攥成椭圆形的团子即可。当然，最寻常的沪上早餐还离不开小巷里弄的生煎包配小馄饨，深藏着一份生活里的烟火气。

要说北京的早点，就像这里的四季分明一样，五味杂陈。北京人一句“早啊”，吃了吗您？就着清晨六点半几声清脆的鸽哨，顶着数九寒冬刺骨的寒意，扎进胡同，点碗面茶，趁热吸溜；或者来一碗豆汁，一碟炒肝，配上咸菜，焦圈儿来仁，添上一碟辣椒油，这就是老北京的晨间味道。

南京的早餐花样繁多，汤包、鸭血粉丝汤、糖芋

圆、鸭油烧饼。金陵到处都是“古早味”。传说中，没有一只鸭子能活着逃出南京。除了鸭肉，南京人连鸭架、鸭内脏、鸭血都能充分利用，做出美味的鸭血粉丝汤。

到了西安才知道什么叫碗大，西安人美好的一天是从一大碗肉丸胡辣汤开始的。牛羊骨熬汤，汤里加入牛肉丸子和蔬菜，勾芡而成。吃的时候，无论是配着白吉馍还是肉夹馍，一口汤一口馍，这是西安人清晨最盛大也最简单的幸福。

其实，早餐这一美食窗口，不仅有饱腹之用，还带着城市独特的滋味与气质，述说着城市的人文情怀。对于不同地方、不同年龄的人，我们都有着自己独家记忆的早餐，那是最具幸福感的存在，也潜藏着城市的美味密码。（据人民网）