



夏日火锅的花样年华

记者 俞静

温岭人对于吃，除了热爱，还十分讲究。就比如最常见的火锅，看似就锅底、调料、食材这么简单，但温岭有些火锅店宾客云集，有些火锅店却冷冷清清，可见这三个因素背后真的是大有文章。

夏日吃火锅？岂不是火上浇油？这样想的话你可就落伍了，温岭的烹大师火锅开业至今生意偏偏热闹非常，而且“热”得有理，说到底，拼的是特色。

烹大师在锅底上花了很大心思。每天一早去采购食材，再用广式煲汤的手法熬出浓郁的锅底。很多时候我们吃火锅会有一个烦恼，那就是吃完之后发现衣服和头发会变得很臭。但是在烹大师就餐就完全不会碰到这样的问题，原因正是因为他们的锅底不添加任何香精和其他添加剂。就像在家里喝妈妈煲的汤，又怎会有臭臭的味道？

烹大师在食材上更是精益求精，他们家的牛肉都是采用正规进口的澳洲和牛。澳洲和牛是品质非常优秀的良种肉牛，它自日本引入澳洲牧场饲养，在大自然环境中，通过严格控制饮水和谷物饲料的摄入，使得肉质多汁细嫩、脂香四溢。

烹大师的丸滑类也是他们家的一大特色。他们的丸滑都是每日现做，吃到嘴里才会鲜嫩有嚼劲，这种舌尖上的曼妙感觉是冰柜里的冰冻丸滑无法带给你的。对于偏爱丸滑类的食客们来说，真的是有种想要摸进厨房偷师的冲动。

除了汤底和食材，烹大师的调料也都是自己研发的秘制酱料，品种非常齐全，这也是烹大师火锅之所以受欢迎的一个重要原因。

现如今，人们对于吃已经不仅仅满足于吃饱吃好，在此基础上，人们还希望吃得开心吃得健康。烹大师也正是迎合了这些关键点，致力于打造一个集美味养生于一体的欢乐餐厅，食客们的心也因此被牢牢抓住了。

新品抢先看

烹大师近期还将推出一款毋米粥锅底，毋米粥的“有米不见米 只取米精华”就是排除了70%以上的碳水化合物，提取保留了20%左右的营养精华，完全符合科学健康饮食的原则，既营养美味，又不易发胖。毋米粥锅底能牢牢锁住各类海鲜的鲜味，让食客们更好地品尝到原汁原味的食物。



【毋米粥锅底】



【膏蟹】

【和牛筛子粒】

【极品雪花牛肉】

烹大师滑类

