舌尖上的商丘

联手一家人餐饮文化连锁有限公司

打造餐饮美食文化

寻找商丘美味就在《舌尖上的商丘》 美食热线：18603700103

齐祺鱼锅

前段时间家里来了客人，询问哪里有好吃的鱼，正好以前曾经有读者推荐齐祺鱼锅，说那是一个专门吃鱼的地方，于是记者就带他们去品尝一下。

齐祺鱼锅位于睢阳大道与宇航路交叉口的东南角，由于是周末的晚上，所以店里满是客人。服务员告诉我们，所有座位都有客人了，要等20分钟左右。等待了一会儿之后，我们终于如愿坐到桌前。

既然是来吃鱼的，首先得去选鱼。这里的主打产品是清江鱼，它最大的特点是无公害、无污染、无激素，天然活水养殖，含有丰富蛋白质、脂肪、碳水化合物、钙、磷、尼克酸、维生素等多种营养，被业界誉为淡水鱼之王。清江鱼肉质细嫩，没有细刺，鱼皮含有丰富的胶原蛋白，十分适合大众口味。记者看到，这里的鱼有6种口味：麻辣诱惑、老坛酸菜、金汤番茄、青色藤椒、养生珍菌锅、风情黑胡椒。服务员告诉我们，少女们和带着老人小孩的吃货们点金汤番茄较好，清淡不上火，多吃不长胖，具有养颜功效，很滋补。浓郁的、酸酸甜甜的番茄汤汁浸透到鱼片里，酸爽滑嫩，浓浓的番茄汤还可盛到碗里单喝，滋味十足。老坛酸菜鱼的点单率也很高。跟平时吃的川味酸菜鱼不一样，第一口的感觉不是浓烈的酸辣味，而是温和的鲜酸味。鱼的鲜味大于酸菜的酸爽味道，但是细品过后有种回味。青色藤椒口味用新鲜青椒和青藤椒炒制而成，一端上桌，满眼青亮，料丰富得要溢出来，令人食欲大开。配上藤椒，麻中带辣，越吃越有味。黑胡椒有很温和的辣味，不会太呛，吃起来还有独特的香味，鱼片上撒点黑胡椒，入口辛香，微辣不腻，香味醇厚，具有浓烈的异域风情。

因为我们人多，所以选择了4.5斤的大鱼。服务员说，超过3.5斤的鱼都可以做成鸳鸯锅。为了照顾大家的口味，我们选择了中辣的黑胡椒口味和不辣的金汤番茄口味鸳鸯锅。由于鱼是现杀现做，需要等待一小段时间。在等待的间隙，服务员送来一壶特制的雪梨红枣茶。红枣茶甘甜爽口，有浓浓的枣香味。

做好的鱼终于上桌了。只见金汤番茄汤汁浓郁，一片片鱼肉藏在汤汁里，已被浸成红色；黑胡椒口味的鱼肉更外露，上面撒满胡椒颗粒，闻起来更香。大家再也忍不住强烈的食欲，开始大口品尝。果然，鱼肉没有一点细刺，吃起来十分过瘾。鱼头也被剁成小块，鱼皮颤颤的、润润的，感觉有满满的胶原蛋白。

鱼肉一会儿就被吃光了，让服务员过来加入高汤，再点几份爽口的涮菜，鱼锅摇身一变成了火锅，味道一点儿不比正经的火锅逊色。有了鱼的鲜味，再配上高汤，加入千张、生菜、川粉、烩面片等，口感丰富又富有营养，十分美味。记者特别推荐这里的魔芋，虽然只是薄薄的一片，煮了很久，但仍有嚼头。据说魔芋的热量很低，非常适合减肥的女性食用。

文/图 晚报记者 戚丹青

广告

商丘别克2018别克中篷车与您相约商丘日月湖广场，惊喜不断、豪礼连连，别克全系“0”利息助您提前缔造不同凡响人生。活动时间：2018年4月20日—22日

中岩店：北海东路与富商大道交叉口向南800米路西 电话：0370-2029888

恒通店：民主路与金桥路交叉口向北800米路东 电话：0370-6966789

梁庄治不孕现已入驻商丘 更名为 商丘新希望

愿每个家庭 拥有孩子的笑 拥有完整的家

送子热线:0370-2626662 13569319769 13037533547 地址:商丘市归德路宇航路交叉口向东100米

广告