

# 天冷火锅热

往年这个时候火锅店的生意早已很旺了。今年天气一直冷不下来,吃火锅这一热潮迟迟没有点燃,但这周老天帮忙,终于可以开始享受“外边西北风吹,里边拥锅在怀”。

近年来一直流行的筒骨锅底仍然畅销,“戴上手套”啃啃,“插上吸管”吸吸,每天晚上在一品砂锅、九佰碗排队拿号子的又开始增

多;喜欢小绵羊、小尾羊这类火锅店的也不在少数,鸳鸯锅底闻名食客帮,正宗的羊肉卷是必点的下锅菜。当然这些众所周知的火锅店,小记不再一一记录在图内,此次收集的是些各类特色火锅店中,口碑比较不错的几家,有川味、重庆味、京味、傣味、韩式等,还专程问了一下是否有优惠活动,冬天不妨去吃吃看吧。



**地址:**教工路2号(天目山路口)金都宾馆2楼  
**特色:**在大火锅的潮流下,这家店却拿小火锅做起了文章,每人一只小锅,各吃各的,有点像西餐。餐厅原本是一家酒吧,很后现代的那种,重新装修过后仍然遗留着那种“时髦”。锅底有三种,清汤的、美味香菌的和滋补的,去过这家店的食客对此评价都很不错。  
**优惠:**菜金包括锅底满100送30

**地址:**香积寺路225号,九州大药房旁  
**特色:**前身是文一路的巴将军火锅店,据说厨师和菜肴风格还是没有变,依然是颇具风格的重庆特色。  
**优惠:**每位来吃的都送20元抵销券

**地址:**海狮沟,中山中路东侧  
**特色:**有名的海鲜火锅,味道很鲜,食客们对此口碑一直不错,蘸料有点东南亚的风味,在其他火锅店是绝对吃不到的,可惜的是价格不是一个贵字能总结的。  
**优惠:**菜金满送100送20

**地址:**百井坊巷凤起中学的斜对面靠近中大广场  
**特色:**引进的韩式火锅吃法,所谓的一锅两吃就是一个扁扁的铜锅,中间是一大块高出的拿来烤,旁边一圈像护城河一样的,里面放汤涮。推荐的梅花肉、烤虾、泡菜炒饭都相当不错。  
**优惠:**无

**地址:**建国北路,凤起农贸市场边  
**特色:**别样的小火锅店,围着吧台,一人一锅。虽然没有了大家一起吃的那份热闹,但比较卫生。  
**优惠:**无

**地址:**曙光路138号黄龙体育中心好多超市门口  
**特色:**据说鸡是现杀的很新鲜,肉嫩一煮就可以吃。锅底有一些中药材,“很香”、“比较有特色”,量挺足,加上送的几样下锅小菜,还是蛮实惠的。美中不足的是“生意太好,人非常多,很嘈杂”。  
**优惠:**无

**地址:**凤起路80号,靠近建国北路  
**特色:**川味观、川国传奇、刘家香等这类的川菜火锅深受喜欢辣味的食客喜欢,热闹、量足、实惠是这类火锅店的最大优势,最适合3-6人聚会。  
**优惠:**无

**地址:**庆春路9号潮鸣苑1号(大学路北口旁)  
**特色:**跟其他火锅店没什么区别,感觉就是把羊肉火锅换成了鱼头火锅,不过鱼头确实好吃,价格也确实贵了点。  
**优惠:**菜金满100送50

**地址:**解放路172号,中山中路交叉口  
**特色:**这里的東西味道还过得去,最主要的是便宜,拿到菜单后你甚至会大吃一惊——锅底5元,其他基本也都在5元之内,“真不是一般的便宜”,就是感觉跟大排档差不多,聊天要大声说话才行。  
**优惠:**无

**地址:**上城区清泰街488号,靠近中河路  
**特色:**极具“京腔京味”的北京火锅店。装修环境有种“江湖的感觉”,但大厅显得有点吵。让人印象最深的是店里的清汤、炭火、正宗的羊肉,清汤烧着烧着会慢慢变成了“奶白色”,那种“老北京的感觉”也渐渐地来了。还有,他们的酱特别棒。  
**优惠:**无

**地址:**高银街176号  
**特色:**这是一家纯粹的火锅店,没有什么炒菜。这里的锅底香、辣、麻俱全,汤底独家配方,需细火慢熬8小时而成,浓郁香醇。锅底内的鸭血豆腐是最具特色的,鸭血之嫩润、豆腐之入味,而且可以无限供应。并且这里的香菜和所有的调料都是免费供应的。  
**优惠:**无