

# 火锅炉

产品名称	火锅炉
公司名称	中山市柯若士电器有限公司
价格	10.00/台
规格参数	
公司地址	广东省中山市东凤镇东阜四路16号
联系电话	13310881228

## 产品详情

进入火锅连锁店围着火锅桌&火锅炉吃小火锅

以前只听说山城人酷爱吃小火锅且不分季节，但耳听为虚。酷热时节，我们一行人抵达“火炉”重庆，当晚，就有吃货提议要去

大饱口福。于是，我们不仅目睹了山城人确实喜欢

[“火锅炉锅子蒸着热火吃”，也尝试了“酷热火炉吃火锅”的别样氛围和酣畅淋漓的独特情调。](#)

那晚9点钟，按照当地人的指点，我们踏着热浪从歇脚的朝天门码头一步一步地朝渝中区沧白路移动，先后进入几家规模较大的火锅城

[火锅连锁，但都因人满为患，被老板极不情愿地谢绝。最后找到一家规模不大的小火锅店，老板与几个食客协商，才为我们一行14人腾出一张“火锅桌”。](#)

坐了一会儿，锅子就变成一个大烟囱，锅内四周红浪翻滚、中间小碗口般大的“素锅”里的白汤也开始冒泡。这种“鸳鸯火锅”跟我原先吃过的“重庆鸳鸯火锅”有着天壤之别。

几位善于“品菜”的女士，迫不及待地就同我们几个男的争着抢着把肥牛、肚皮、鱿鱼、豆腐、土豆、笋干等20多种荤素菜往两个锅子里投。顿时，四溢的荤素菜混合着锅底作料的幽香弥漫开来。本文特别推荐：鼎旺达火锅炉、火锅专用电磁炉、火锅电磁炉、电磁火锅炉、火锅桌等火锅用品。希望顾客们喜欢“鼎旺达”牌[火锅电磁炉](#)。

在火锅桌上吃小火锅的情调

人们对围着火锅桌吃

小火锅都非常熟悉，火候拿捏是否得当，是烫菜能否成功的关键所在，火候不够则使一些荤菜烂熟不透，火候太过又会使新鲜的鱼肉、蔬菜等鲜味顿失，只有火候掌控得恰到好处，才能吃到肉嫩骨酥、爽辣可口、鲜美到无以复加的菜肴。

“开了，开了！”眼尖的同事拿起小勺就在麻辣锅里捞起来，最有趣的还是几位女同事。她们为了能够真正品尝重庆火锅“麻辣”的真谛，纷纷把淑女风范和长胖风险丢弃到一旁，左手握筷、右手拿勺，左右开弓，从易到难地把“抢”到的鱿鱼、豆腐、土豆等放入嘴里，樱桃小嘴一边“咬”一边“嗖”，用她们的话说就是“这样疯狂地吃，也没觉得肚子装不下”。她们不顾汗水肆无忌惮地侵蚀和淑女形象，除了“重庆小火锅”能够让她们获得心理上的满足，想体验一下大热天“麻辣”带来的酣畅淋漓，就是喜欢追求独属于自己的生活方式。当然，这也许只是我个人的妄加猜测。

其实，除了四川、重庆一带，一般人都愿意把火锅比喻是“一种人生”或一种情调。我偏向后者，吃火锅能边吃边聊，这是其他筵席所不能达到的。锅里煮着鸡鸭鱼肉、青菜豆腐等的间隙时，大伙儿能停下来海阔天空地聊聊天；

火锅炉的锅汤一开，人们又马不停蹄地投入“抢吃”游戏之中，谁扔进一块肥牛，翻滚了半天，最后被别人“捞”走。“火锅桌”上演的一幕幕喜剧跟现实生活里演绎的故事如出一辙，中国人都乐于且精于此道。不过，我倒觉得重庆人即使在酷热天儿，每天也离不开小火锅的“温暖”，真正是“以热除热”。一餐火锅宴下来，全身几乎湿透之余，我的车马劳顿似乎也随着汗水一起流走。步行回旅馆的路上，尽管地面的热量未减，我们没人再喊热了……

火锅炉价格 小火锅 火锅电磁炉 火锅专用电磁炉 火锅用品电磁火锅炉 火锅炉 火锅桌  
火锅连锁 火锅电磁炉厂家火锅店用电磁炉 鼎旺达官网

<http://www.dwdhg.com> 火锅电磁炉