

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



麻辣鱼头

走在商丘的街头，随处可见各种美食小店，很多店用自己家的特色菜做招牌，其中最多的就是麻辣鱼头，可见这道菜的受欢迎程度。哪家的麻辣鱼头好吃，相信不少市民都能说出自己的看法。今天记者带大家一起找寻那隐藏在城市中的美味——麻辣鱼头。

“洛水美鮓鲤，入河西去时。三春登玉浪，一日到天池。”宋代诗人梅尧臣曾为我们留下这样的绝美诗句。今天我们不妨去天池酒家喝酒吃鱼，感受如仙人一般的隐逸生活，品尝用上等花鲢鱼制作的麻辣鱼头。

麻辣鱼头是这家餐馆

的重头戏，上菜也很快。一大盘麻辣鱼头摆在饭桌中央，香气袭人，似一件艺术品，一下子就成为受人瞩目的主角。大大的花鲢鱼头上撒满红辣椒，好像披上了红色袈裟，摇身变成了红鲤，有鱼跃龙门的感觉，仅这喜庆的视觉享受就足够让人赞叹了。

夹起一块鱼肉放入口中细细品味，麻辣鲜香侵蚀着味蕾，肉质细腻嫩滑，保留了花鲢鱼原始的鲜味。整片鱼肉都浸满了汤汁，那滋味最能满足麻辣爱好者的食欲。麻辣鱼头的口味也可以根据您的喜好进行调整，有麻辣、微辣等供您选择。

有人喜欢吃鱼肉，这里的麻辣鱼头带有很多鱼肉，

且很入味，特别是鱼眼睛下方的一点肉更受食客喜爱，肉质软嫩且无刺，虽说只有小小的一块，却是整个鱼头中的精华。有人喜欢吃鱼皮，品鱼骨上的汤汁。鱼皮含有丰富的胶原蛋白和多种微量元素，并有一定的滋补功效。这里麻辣鱼头的鱼皮不腥不腻，且富有弹性，爱吃的人一定不要错过这一口。鱼头吃完后，剩下的麻辣汤汁不要浪费，意犹未尽的食客可往里加入宽面条，继续享受美食。

老板张伟告诉记者，他们家严格选用上等新到的花鲢鱼头，搭配正宗的重庆豆瓣酱和辣椒、花椒、花椒等，先焯出红油，再炖鱼头，最后收汁。多大的鱼头

用多少水都很有讲究，因为它会影响口味。每一份麻辣鱼头都有3个整块鱼头，将鱼头从中间切开是为了更好地入味，方便食客品尝，也为摆盘造型好看。张伟说，他们店的麻辣鱼头好吃，得益于父辈兄长们技艺的传承，也得益于自己对传统麻辣鱼头制作方法的执念，他店里麻辣鱼头的味道正宗且一直未变。

春节吃鱼寓意年年有余，这是中国人历来的传统习惯。如果您对天池酒家的麻辣鱼头和其他菜品感兴趣，春节期间可与亲朋好友一同前去品尝，共度幸福时光。

文/图 晚报记者 戚丹青 实习生 胡静



妙优车 一以租代购 开启全新购车模式

恭 祝 全 市 人 民



新年快乐

购车，妙中有乐

2018 / 发发发

LUCKY DOG YEAR GOLDEN DOG BLESSING
狗年吉祥，金狗送福

代言人：古天乐

Guo Tian Le



更低
首付



更长
分期



更简
手续



更快
提车

商丘市万易商贸有限公司 联系电话：0370-2227513/2227153 地址：商丘市民主路与富康路交叉口向北500米路西