

轉眼冬天即將來臨，亦是打邊爐旺季，北上「吃貨」除了到訪不同火鍋店，現在可拉隊到超市「滾」餐飽。「盒馬鮮生」火鍋季已於10月中開鍋，大家可在超市以「親民價」買火鍋料，配搭盒馬自家研發湯底在用餐區恰下恰下。今年主打貴州酸湯牛肉、四川渣渣牛肉兩大招牌湯底，一酸辣一麻辣啖啖過癮，各位嗜辣的港爸港媽可拖男帶女，北上深圳闖家辣挑戰味蕾！ 採、攝：龍獅

# 盒馬火鍋季

盒馬於10月18日啟動一年一度的火鍋季，多間門店的用餐區大變身為火鍋區，客人可在超市自行選購火鍋配料或火鍋套餐，即場開爐嘆火鍋，絕對是港客新體驗。今年盒馬火鍋季供應多款不同口味湯底，如海南椰子雞、潮汕牛肉、雲南菌子雞、貴州酸湯、四川麻辣湯、日光番茄等，也有在香港較少見的北京羊蠍子(帶里脊肉和脊髓的完整羊脊椎骨)湯，盡情享受大江南北的經典湯底。客人可單購湯底或火鍋套餐，盒馬主打的「貴州風味酸湯牛肉火鍋」二人套餐，¥169已包3盒牛肉及薄切牛肉片、肥腸、貢丸、竹笙福袋、蔬菜拼盤及米粉等。至於湯底味道濃郁，酸、鮮、辣層次感十足，芽菜更是配菜靈魂，經酸湯浸泡後更見爽脆，各位嗜辣人士不容錯過。另一推介，渣渣牛肉火鍋二人套餐實¥149，同樣有肉有菜有米粉，鍋底滿滿牛肉，湯底以牛油香為主，麻與辣也不算強烈，無論拌粉拌麵拌飯，全部皆「無得輸」。

## 主打貴州酸湯 渣渣牛肉湯底

本報記者早前到訪深圳商場紅山6979的盒馬，見證火鍋季開鍋儀式，現場火鍋區環境舒適整潔，眾嘉賓也吃得津津有味。盒馬深圳區域火鍋項目負責人鍾曉文介紹不同湯底特色，她受訪時透露，火鍋季由10月至明年3月，紅山店已是第4年舉辦火鍋季，盒馬今年主力推介新研發的貴州酸湯牛肉、四川渣渣牛肉等兩大湯底。談及哪款較適合港客，她說：「我哋第一次同貴州嘅火鍋供應商合作，湯底以貴州毛辣果、木姜子油炒製發酵，酸辣味調校中和過，幾啱港客！」

盒馬早前在紅山6979分店舉行開鍋儀式，不少博主及食客到場。



# 北上闖家辣

貴州酸湯牛肉及渣渣牛肉的外賣湯底皆分量十足，售¥59.9。



港客到盒馬唔止掃平貨，更可嘗酸辣及麻辣火鍋。

高質抵食注重新鮮

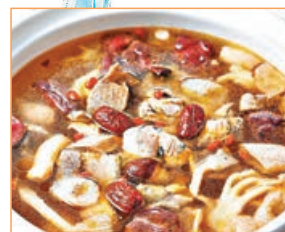
至於另一新湯底渣渣牛肉鍋充滿四川特色風味，麻辣酸香四味交融，熱辣滾燙。她續稱：「大家若覺得意猶未盡，可到盒馬海鮮區另外買難生蠔、蝦等海鮮；如果唔食辣，亦可以揀海南椰子雞，湯頭清甜。」她提到店內供應的潮汕牛肉有不同部位如吊龍、嫩肉等，由割牛到門店會在8小時內完成，盡量保持新鮮。鍾曉文坦言：「我哋啲湯底總有一款吸引到北上人士，大家可以到深圳食到全國不同風味！同時與一般火鍋店比較，盒馬嘅火鍋套餐價格只係半價至六折。」值得一提，大家若果居於深圳有住址，可在App點外賣送貨到家服務，盒馬承諾最快30分鐘送到，滿足不同吃貨需求。



### 老北京羊蠍子鍋

香港少見湯底，羊蠍子(帶里脊肉和脊髓的完整羊脊椎骨)肉多味鮮，香而不羶，配多種調味料燉煮，豐富味蕾。

靚湯「滾」得「喜」



### 雲南菌子雞火鍋

嚴選雲南六大名雞之首的武定雞，鮮嫩多汁，配牛肝菌、姬松茸等熬製，15分鐘即嘗到雲南山珍風味。



### 潮汕牛肉清湯火鍋

近年港人最愛湯底之一，以牛油慢慢熬煮，開鍋先飲湯嘗盡牛肉鮮味，口味清淡，還原食材原味。



冷萃金駿眉紅茶清爽減油膩，解辣一流。