

# 潮州牛肉火鍋 鮮嫩滑夠講究

潮州牛肉火鍋是一種以潮汕地區為代表的特色火鍋，以其鮮美的牛肉和獨特的食法聞名。潮州牛肉火鍋講究「鮮、嫩、滑」，是潮汕美食文化的重要組成部分。一間好的潮州牛肉火鍋店，應當注重食材的新鮮度、刀工的精湛以及服務的細緻。如果你喜歡清淡鮮美、注重原味的火鍋，潮州牛肉火鍋絕對值得一試！



潮州牛肉火鍋



蘸料通常以沙茶醬為主。

## 種種特色 樣樣講究

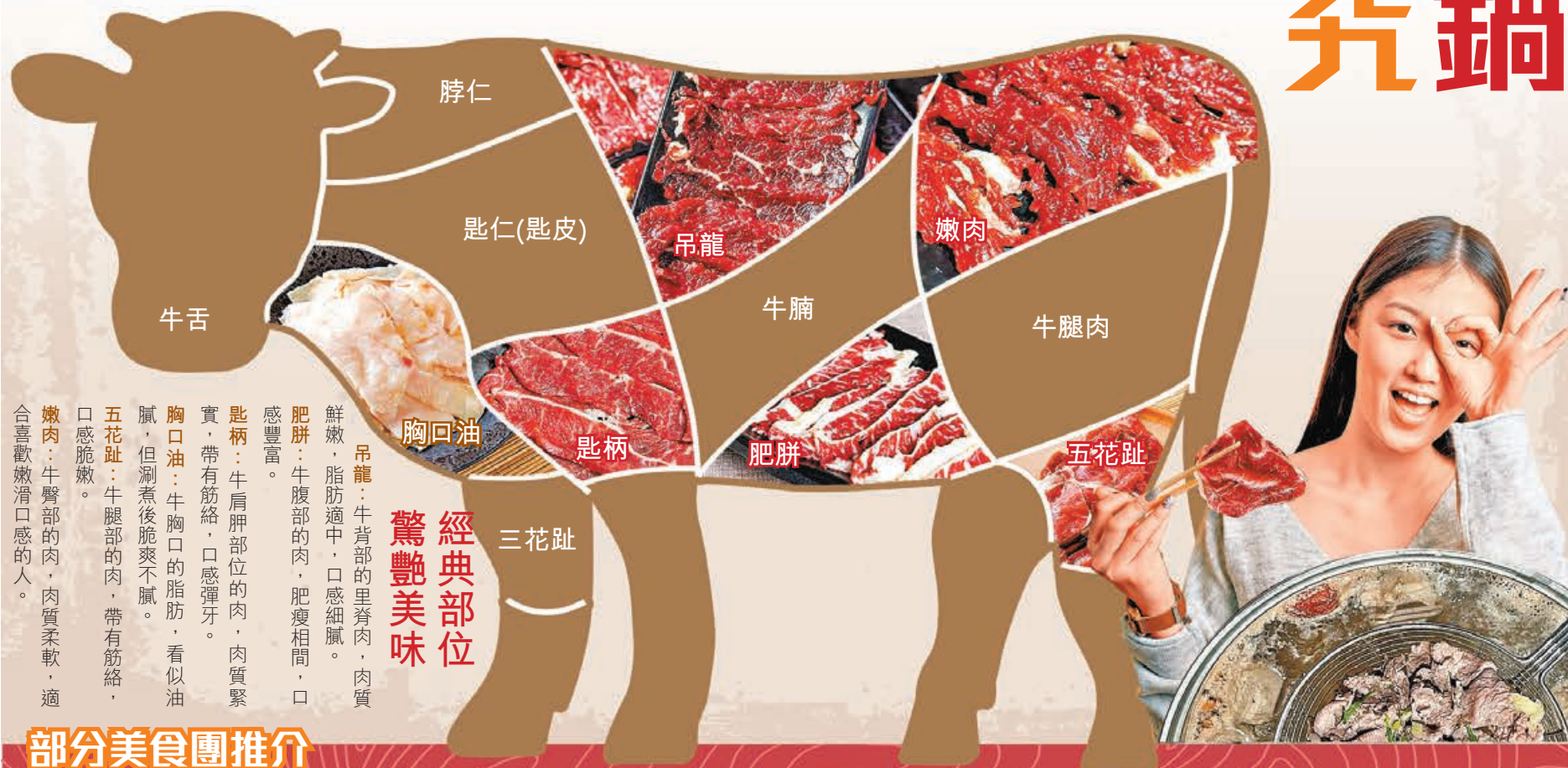
- 湯底清淡：潮州牛肉火鍋的湯底通常以牛骨、牛腩、白蘿蔔、玉米等熬製，味道清淡鮮美，突出食材的原味。湯底不會過於濃重，以免掩蓋牛肉的鮮味。
- 牛肉講究：牛肉是火鍋的核心，通常選用黃牛肉，肉質細嫩、脂肪分布均勻。牛肉按部位細分，每個部位的口感和風味不同，常見的有吊龍、肥胛、匙柄、胸口油等。
- 刀工精細：牛肉切片的厚度和大小非常講究，要求薄而不碎，切得均勻，以確保涮煮時口感最佳。
- 蘸料獨特：潮州牛肉火鍋的蘸料通常以沙茶醬為主，搭配蒜蓉、香菜、辣椒等，味道濃郁且不搶牛肉的鮮味。
- 涮煮時間短：牛肉片涮煮時間極短，通常只需幾秒鐘，以保持肉質的鮮嫩。

## 點判斷店家正唔正宗？

- 牛肉新鮮度：牛肉應當現切現賣，顏色鮮紅，肉質有彈性，沒有異味。好的牛肉火鍋店通常會標明牛肉的屠宰時間，確保新鮮。
- 刀工水平：牛肉切片要薄而均勻，不能過厚或過碎，這樣才能保證涮煮時的口感。
- 湯底味道：湯底應當清淡鮮美，不能過於濃重或油膩，以突出牛肉的原味。
- 蘸料搭配：正宗的潮州牛肉火鍋會提供沙茶醬作為主蘸料，搭配其他調料如蒜蓉、香菜等。
- 服務細節：服務員通常會介紹不同部位的牛肉及其涮煮時間，確保顧客能品嚐到最佳口感。

## 教你品嚐 煮3至5秒即可

- 先喝湯：涮肉前可以先喝一碗清湯，感受湯底的鮮美。
- 按部位涮肉：從瘦到肥依次涮肉，先吃嫩肉、吊龍等瘦肉，再吃肥胛、胸口油等脂肪較多的部位。
- 控制涮煮時間：牛肉片涮煮時間不宜過長，通常3至5秒即可，以保持肉質的鮮嫩。
- 搭配蘸料：蘸沙茶醬或其他調料，提升風味但不過度掩蓋牛肉的鮮味。
- 搭配配菜：可以搭配一些清淡的配菜，如生菜、豆腐、金針菇等，平衡口感。



## 經典部位 驚艷美味

- 吊龍：牛背部的里脊肉，肉質鮮嫩，脂肪適中，口感細膩。
- 肥胛：牛腹部的肉，肥瘦相間，口感豐富。
- 匙柄：牛肩胛部位的肉，肉質緊實，帶有筋絡，口感彈牙。
- 胸口油：牛胸口的脂肪，看似油膩，但涮煮後脆爽不膩。
- 五花趾：牛腿部的肉，帶有筋絡，口感脆嫩。
- 嫩肉：牛臀部的肉，肉質柔軟，適合喜歡嫩滑口感的人。

## 部分美食團推介

**味之旅**  
基本團費：成人 1,299 元起

**潮玩潮汕潮食潮菜 西九高鐵3天團**

行程簡介：

- 連續2晚入住汕頭維也納國際酒店
- 包門票登中國四大古橋之一廣濟橋
- 品嚐澄海日日香獅頭鵝宴、一人一鍋潮州任吃牛肉火鍋宴等



**永安旅遊**  
WING ON TRAVEL  
基本團費：成人 479 元起

**食足四大自助餐 東莞美食純玩2天團**

行程簡介：

- 《食足四大自助餐》，包括任點任食現切潮州牛肉火鍋等
- 保證入住2023年開業東莞鉅龍唯美酒店
- 暢遊觀瀾畫村、甘坑客家小鎮



**EGL tours**  
東瀾遊  
基本團費：成人 1,799 元起

**乘坐高速鐵路 潮州汕頭純玩3天團**

行程簡介：

- 連續2晚住宿5星標準酒店
- 食盡潮汕，包括一人一鍋任食牛肉火鍋宴
- 暢遊潮州小泰國「泰佛殿」、包環保車舒適遊覽「潮州古城」等

