

市场饮食



长寿锅

野生菌火锅

本地首家一吃钟情

●周玉琴



金菇牛肉卷 鲜嫩又爽口

除了火锅外，师傅也以野生菌烹调成道道精美小菜，金菇牛肉卷、炒野生羊肚菌、生财鸳鸯鲍、椒盐蘑菇、炸蘑菇等。金菇牛肉卷味道鲜美。师傅先将牛肉切成薄片再把金针菇包卷起来，再淋上芡汁。鲜嫩的牛肉配上清爽的金针菇，似乎谁也抢不了谁的风头。

炒野生羊肚菌 爽脆菌中珍宝

羊肚菌是菌中的珍宝，多用作汤菜炖品。“长寿锅”用以清炒，清炒的好处是让你吃山羊肚菌的真味，同时品尝到此菌特殊的爽脆口感。如还不尽兴，不妨尝尝师傅制作的中国北方的冷盘和点心，上海式熏鱼和怪味鸡都做得好。熏鱼以带甜味的酱汁腌制，甘香味美。怪味鸡在清蒸鸡肉淋上特调芝麻和辣椒油酱料。说是怪味，其实是香味、好味。

本地首家菌类火锅餐馆“长寿锅”就设在新加坡室内体育馆，业主Liza是在中国厦门品尝到菌类火锅后，对它“一吃钟情”，决定将它引进新加坡。

Liza说，长寿锅是一家以各种野生食用菌为烹调主料的火锅餐馆。这里所售卖的野生菌是从中国各省进口，种类超过20种，有乳牛肝菌、橙伞菌、松茸、蜜环菌、柳环菌、雪山松、黑虎掌、珊瑚菌、喇叭菌、冬瓜菌、鸡油菌、鸡纵

菌、青杜菌、老人头、黄牛肝菌、羊肚菌等等，其中还包括你从未见过，也不曾品尝过的菌类。

野生菌汤·美味无比

单看长相，这些菌类，并不怎么讨好。不过，经师傅巧手烹调后，这些菌类却散发出一股清香味道，吃起来也十

分可口。除了作为火锅的配料，烹调成其他菜肴，也非常棒。

到“长寿锅”进餐，火锅自是首选。这里的火锅汤底，是特别以野生菌熬煮而成，有纯野生菌汤或加了甲鱼、或田鸡熬煮成的养生菌汤。

顾客选好喜欢的野生菌汤，就可以在汤里加入美味可口的野生菌，再配上新鲜的肉类、海鲜和蔬菜。虽然是简简单单，却美味无比，叫人回味。