



一味徐州

解腻神器，吃完砂锅必点

吃罢咸鲜麻辣的砂锅，少不得来份甜品解腻，店里的糖水有颜又有料，一口抚平砂锅的厚重感。

● 砂锅雪花冰

砂锅雪花冰是颜值与口感双在线的惊喜！绵密无渣的冰沙，像云朵一样柔软，现淋的巧克力酱顺着冰沙纹路缓缓流淌，冰沙入口即化，清甜冰爽混着巧克力的醇厚，刚吃完热砂锅来上一碗，冷热碰撞的口感，直呼过瘾。

● 四宫格糖水



四宫格糖水更是选择困难症的福音，一碗集齐四种经典甜润滋味，每一口都有新惊喜。滑嫩的冰粉裹着清甜糖水，入口冰凉爽口；奶香浓郁的布丁抿一口便在嘴里化开，绵密细腻；四种口味层层叠加，清爽不腻，吃完砂锅来一碗，解腻又解乏。

来这里吃饭，吃的就是实在的市井味。明档厨房现点现做，砂锅端上桌还在咕嘟冒泡，锅气十足；免费的现磨豆浆醇正香浓，喝上一口，暖心又暖胃。更惊喜的是2元自助福利：米饭、豆浆、果汁随便造。五常大米粒粒分明、香甜软糯，打工仔、学生党来吃，花小钱就能吃到撑。

天冷了，就来豆田开花砂锅（徐州美的广场店），咕嘟一锅热砂锅，暖身又暖心！

从咸鲜到麻辣 道道不踩雷

● 牛肉豆花

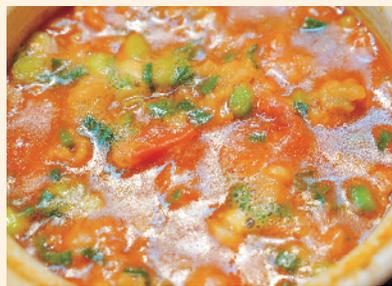
鲜切牛肉搭配每日手工现做的豆花，堪称下饭神器。嫩白的豆花吸满了麻辣鲜香的汤底，入口先是淡淡的豆香，紧接着麻辣味在舌尖缓缓散开，香而不呛。

鲜切牛肉肉质紧实，嫩而不柴，和豆花的软嫩形成绝妙对比，一口肉一口豆花，麻辣鲜香层层递进，拌米饭吃，炫饭速度直接翻倍。

● 砂锅鸭血

厚切的鸭血嫩到颤巍巍，在麻辣酱汁里炖得入味十足，吸满了浓郁的汤汁。豆芽铺底，清爽不腻。用筷子夹起送入口中，鸭血丝滑绵软，几乎不用咀嚼便滑入喉咙，麻辣鲜醇的味道在口腔里炸开。

● 番茄小酥肉



吃不惯辣的朋友，这道番茄小酥肉绝对是首选。新鲜番茄慢熬出汁，熬成酸甜浓郁的汤底，酸酸甜甜超开胃。现炸的小酥肉下入汤底，吸饱番茄汁后外软里嫩，肉质紧实不柴，番茄的酸甜完美中和了酥肉的油润，入口先是清新的酸甜，后是肉香的醇厚，老人小孩都爱吃。



从鱼头到糖水 这家砂锅让人惊喜！



扫码看详情

文/周舟 图/小鱼干

冬日的徐州街头，冷风一吹，总想来点热乎的熨帖肠胃。这方咕嘟冒泡的砂锅里，藏着的何止是暖胃的美味，更是让人念念不忘的生活暖意。

一口沦陷的砂锅硬菜

● 砂锅鱼头

这道镇店王牌砂锅鱼头，以鲜鱼汤为底，慢炖至汤色浓醇奶白，鲜味儿直钻鼻腔。新鲜鱼头肉质肥厚，在鱼汤里炖得透透的，筷子轻轻一挑，嫩而不碎的鱼肉便脱骨而出，每一丝纤维都吸足了鱼汤的鲜醇，融入徐州的“鲜辣”风味，不禁令人惊叹，鱼头竟然可以做出这种口味。

● 砂锅黄豆猪蹄



这道砂锅黄豆猪蹄，是妥妥的“胶原炸弹”，更是徐州人喜爱的家常味。火候熬到猪蹄软糯脱骨，轻轻一抿，Q弹的猪皮和软烂的瘦肉在口中化开，满满的胶质黏唇却不腻口。

黄豆吸饱了猪蹄的肉香，炖得绵密沙糯，一咬爆汁，豆香混着肉香，比肉还上头。冬日吃这一锅，暖身又滋补，一口下去全是幸福感。

TIPS:

店名：豆田开花砂锅铺（徐州美的广场店）

地址：徐州云龙区美的翰城商业综合楼1-223

时间：11:00—22:00