

对于绝大多数吃货而言，
在
这个
季节里，
进补的方式就自动
切换到了能够暖身的砂锅、炖锅等美
食上

。想一下，一口咕嘟咕嘟冒着热气的炖锅里，炖上白肉酸菜粉条或羊肉萝卜，里面的汤直接喝或拿来拌饭，都是暖身的最佳代表。



今天我们要
说的这口热乎美食，来
自周口，当地人称之为土锅炖。

它才是实至名归的地方特色。难道它还能比当地的胡辣汤还有名气？





人气旺的前提，当然是味道得过关。

用一位食客的话讲，哪怕你本身是半斤的酒量，有了土锅炖坐镇，喝上八两一点事都没有。我们不禁好奇，能让吃货

“喝到忘我，吃到飞起”的土锅炖，到底藏着什么样的滋味秘密？



土锅炖里面的食材不多，就靠牛肉和萝卜这两样，扛下了吃货们味觉体验的重任。

大块儿牛肉炖煮的很到位，一口咬下，软烂香糯，肉香味十足，若有似无的胶质感又让吃货的舌尖多了几分留恋。味道咸鲜，后味泛起微微的辣，顿时让全身上下的细胞，随着咕嘟的炖锅热乎起来了。



有人爱吃土锅炖里的
牛肉，有人则更爱土锅炖里的萝卜。

白萝卜经过汤汁的洗礼后，变成了油润的酱色，带着微微的透明感。一口咬下，脆中带嫩，萝卜本身的清香味里融入了汤的鲜香，吃起来汁水很足，还有种吃肉的错觉。



之所
以能让白
萝卜吃出肉的口感
，一是食材的选择，二是制作时的窍门。

要选用水分大、味道清甜的白萝卜。削皮时削得厚一点，这样做是为了把萝卜皮下面的丝去掉，吃起来才不会影响整体口感。而最重要的一点是，萝卜在下炖锅前，还要提前用秘制配方卤一下才行。





徐阳，土锅炖的老板。

他告诉我们，家里祖辈都是干餐饮的，但是当时的他对这一行并不感兴趣，而是选择了去当兵，

退伍后才接过了家里的这门手艺

。这么多年下来，自己的想法也从最初的抵触变成了喜欢，一路做下来，越做越有信心。





白萝卜



牛骨炖汤



牛肉软烂
正宗@晋晋美食

店名：牛正经土锅炖

地址：周口市黄河东路和大庆路交叉口向东600米路北（[点击导航](#)）

消费：人均45元

营业时间：11:00—14:00 17:30—21:30