

薬膳火鍋の美味しい食べ方



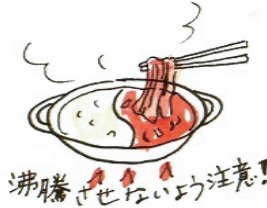
基本・マナー

1 お肉類は旨み(ダシ)が出ます。



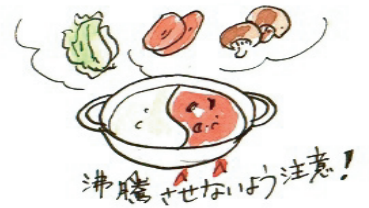
鶏肉・つくば・いか団子・お餅はお好みで2色の薬膳スープが沸騰する前に入れます。沸いて7~8分で召上がります。

2 黒豚肉はミディアムで。



お肉はサツと火が通くらいミディアムでお召上がり下さい。

3 お野菜も入れ子。



軽く沸いたら、お好みで2色の薬膳スープで、お野菜は火の通りくいものから入れましょう。新鮮なお野菜は生でも食べられます。

4. スープは足せます。



お食べている間に薬膳スープが少なくなったら、追加薬膳スープが無料でお出し出来ます。スタッフまでどうぞ。

5 身体にやさしい追加食材をどうぞ。



満腹でない場合、メニューから豊富な食材を追加して下さい。

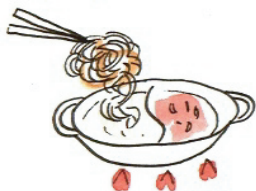
6 辛い味を楽しむ



テーブルの備え付け調味料
自家製麻辣醬 (マラージャン)
自家製 辣油 (ラーユ) で...

辛い味も自由自在、発汗・代謝作用あり。

7 中華麺を楽しめ。



中華麺は下茹でしてあるので軽く火が通ればOKです。(1分弱)せっかくだから2色の薬膳スープでお味の変化をお楽しみ下さい。

8 "絶品"おじやを楽しめ。



2色のお好きな薬膳スープにご飯を入れます。7~8分レドゥルで軽くかき混ぜながら煮込みます。火を止めて、溶いた卵を流し入れます。

9 仕上げに笑龍デザートを楽しめ。



身体にやさしいデザートと中国茶で...