



叻沙火锅

随着商家的创新，叻沙也能作为火锅的汤底，搭配火锅食材一起食用。

这家位于直落布兰雅路的叻沙火锅海鲜馆号称是本地叻沙火锅的鼻祖，主要提供叻沙与鸡汤两种汤底的火锅。

除了怕顾客会吃到太腻，并要配合火锅料烹调，这里的叻沙汤底比普通的叻沙米粉要来得薄并浓而不腻，但不失诱人的香气。

食物以单点计算，火锅材料也都精挑细选，如容易吸收汤汁的豆皮与冻豆腐，让每一口都热乎乎、香喷喷！

叻沙火锅海鲜馆

- 地址: 404 Telok Blangah Road
- 电话: 6275 7069

港式点心火锅

随着越来越多人喜欢同时吃点心与火锅，本地也出现多家提供港式点心的自助火锅。但这家坐落于荷兰村的翡翠拉面小笼包自助火锅，应该是本地唯一一家提供无限量“续吃”小笼包的火锅店！

随点随上的无限量小笼包是这里永远满座的原因。小笼包皮薄多汁，自助火锅的汤底和菜品也贯彻翡翠一贯的高品质，新鲜可口。

翡翠拉面小笼包自助火锅

- 地址: 241/241A Holland Avenue
- 电话: 6463 0968

一人一锅

虽说火锅要很多人一起共吃一锅比较热闹，但还是有很多人喜欢采用单人锅。

这家位于实龙岗NEX购物中心的鲜得来火锅店也不例外。火锅店的锅子令人印象深刻，有点像中国古代宫廷御膳用的锅，富有景泰蓝和娘惹味道。

鲜得来的汤底有普通火锅店没有的豚骨白汤或鸭汤。小吃也足足有18种，包括馄饨虾、香卤肉、橙香虾球、酱牛肉、醉鸡等。



鲜得来 @ Nex

- 地址: #B1-05/06, 23 Serangoon Central
- 电话: 6699 7071

火锅必备食材 豆腐

在家里吃火锅，需要准备的食材非常多，基本上要根据个人的喜好来作准备。除了基本的肉类、海鲜类、蔬菜类等食材之外，当然也少不了豆腐。但很多人的困扰便是，煮火锅到底要用哪一种豆腐，比较不会让豆腐“石

无米粥底火锅

“打边炉”是香港人对火锅的统称。

港式火锅也爱用粥底作为火锅汤底，就是用大米熬成粥来做火锅汤底。为了养生健康，不少师傅都会加入一些药材来增加食疗的功效。

提供单点和套餐两种方式的珍宝火锅 (JPOT) 给爱吃火锅的你提供超过7种不同的火锅汤底，其中包括无米粥水汤底。珍宝餐饮集团执行总厨黄种源在受访时表示，珍宝火锅是新加坡唯一一个提供无米粥为汤底的火锅店，黄总厨也透露，无米粥底其实是由白米和豆浆一起烹煮至少4个钟头，并加入独家秘方熬制而成。

无米粥最适合用来涮清淡的海鲜食材。

珍宝火锅 @ VivoCity

- 地址: 1 HarbourFront Walk #01-53
- 电话: 6273 3536

沉锅底”呢？

Unicurd 的发言人介绍说，该品牌的传统嫩豆腐就很适合作为火锅食材。因为与普通豆腐相比，该豆腐质地较为紧实，比较不容易破碎，并在滚烫的火锅里还能保持一定的嫩滑度。

