

说到火锅，不少网友最喜欢的一款火锅品牌就是海底捞

了，尤其是每年夏天，海底捞都会在原有的餐饮产品品类的基础上再添加一些新品，今年夏天，海底捞的新品就为无数网友带来了惊喜：海底捞新一代番茄锅、海底捞椰子味雪糕、海底捞泰国页数香水椰等等，无数款夏日新品，究竟哪一款最受消费者喜爱？

有已经品尝过海底捞多款新品的消费者表示，此次海底捞推出的夏日新品，几乎没有踩雷的，但是海底捞做锅底始终是“YYDS”！

以海底捞新一代番茄锅为例，为了区别于以往的番茄锅，海底捞在此次新款番茄锅的升级当中迎合众多消费者的需求，在同样的锅中加入了两倍番茄量，更浓更酸甜，汤汁就是其中的灵魂。

为什么海底捞的新品番茄锅能够让这么多番茄爱好者以及普通消费者赞不绝口？究竟什么才是海底捞番茄锅好喝的秘密？有网友挖掘出了以下几点海底捞新品番茄锅的隐藏吃法。

吃法1：海底捞番茄响铃肥牛卷虾滑

：将海底捞响铃卷展开之后，向其中加入肥牛和虾滑，卷好之后放在番茄锅中煮两分钟左右，口感酥软，肥牛鲜嫩，简直不要太好吃！与这款“新品”搭配的小料碟中，主要需要加入的就是葱花、香菜末、花生碎以及小米辣，这也是来到海底捞的消费者大多会选择的一款隐藏吃法和搭配。

吃法2：番茄捞派豆花：将海底捞自制的捞派豆花放在番茄锅当中，煮熟之后配着豆花酱吃，甜辣入味，堪称经典吃法！豆花酱酱料主要是由葱花和豆花酱组成，这个夏天，如果吃腻了肉，何不来一碗可口美味的番茄捞派豆花呢？

吃法3：好吃入味的番茄酸辣粉：将虾滑和水晶粉

放在番茄锅当中，煮熟之后捞出来，加上用户自制的小料碟，简直是嗦粉喝汤爱好者的福音！自制小

料碟的主要搭配是柠檬片、小米辣、花生碎、芝麻

、醋、耗油、蒜泥、香菜，在品尝美味的同时，又能体验一把DIY的乐趣，真的实

惠又有趣！

吃法4：番茄土豆肥牛饭：将肥牛、土豆在新品番茄锅中煮熟之后，捞出土豆并捣烂，然后拌上煮熟的肥牛，盖在饭上面，一款自制的海底捞番茄土豆肥牛饭就诞生了！虽然是饭，但总归需要有海底捞的自制小料碟搭配才入味，可以选择将熟芝麻、花生碎、虾滑味碟、豆花酱、牛肉粒、耗油按照适当比例加入其中，又香又下饭。

除此之外，海底捞的这款新品番茄锅也能制作成干拌茄汁肥牛面、番茄滑蛋盖饭等等，还有着更多的隐藏吃法，等着富有创造力的你来探索！