

吃火锅“最解辣”的4种饮料，跟火锅是绝配，再也不怕辣出香肠嘴

作为一个吃货，尤其是格外喜欢吃辣的吃货简直就是无辣不欢，在所有的辣味食物里面，我最喜欢

的当然就是火锅了，而且必须是

红油麻辣的火锅。总觉得要是吃火锅不点辣锅，那怎么还能算是火锅呢？



1、酸奶

大家都知道牛奶解辣的效果还不错，但是酸奶相比牛奶来讲解辣的效果会更加的显著，而且还不会伤胃。

像是有一些小伙伴可能有乳糖不耐症，喝牛奶反而还会造成我们肠胃不好。



2、酸梅汤

酸梅汤

是每个火锅店

里面必备的饮品的，因为酸

梅汤真的是解辣的好帮手，

尤其在炎热的夏天吃辣了以后，来上这么一口冰镇之后的酸梅汤，能够瞬间降低我们口中火辣的痛感。



3、柠檬茶

相对于可乐这样的碳酸饮料来讲，柠檬茶的存在就相对于比较的温和了，尤其适合女孩子，要是吃上一口辣的火锅食材，再搭配上一口柠檬茶，混合在一起，甜辣酸爽，别提多过瘾了。



4、奶茶

作为奶

茶的深度爱好

者，不管何时何地总能想起

奶茶，包括吃火锅的时候。

不过奶茶真的是很解辣的，饮料比上面所说的这几种都比较高效，因为它的糖，奶还有茶全部都占了。



小结：

不得不说在天气寒冷的时候，吃一顿麻辣的火锅，真的是一件非常幸福的事，尤其是在搭配上解辣的饮料，两者结合起来，神仙搭配，吃火锅的时候，幸福感都会加倍。你在吃麻辣火锅的时候都会喝哪种饮料呢？欢迎分享。