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

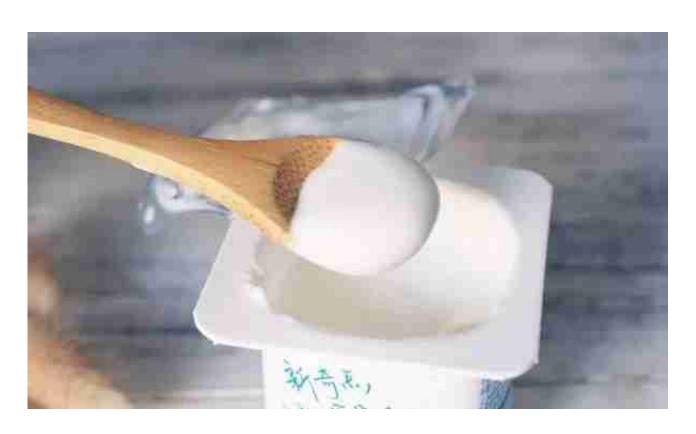
红油麻辣的火锅。总觉得要是吃火锅不点辣锅,那怎么还能算是火锅呢?



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。