

四川火锅

SICHUAN HUOGUO



金盾出版社

四川火锅

李乐清 编著

金盾出版社

(京)新登字 129 号

内 容 提 要

四川火锅鲜香味美,品种多样,闻名全国,蜚声海外。本书系统地介绍了四川火锅的历史、发展、特点和制法,收入了以畜、禽、水产、野味、药材、花卉、果品、山货、菜蔬、豆制品等为原料,能满足各种不同口味需要的美味火锅品种 64 例,并分别介绍了它们的风味特色、具体做法、食用方式和操作诀窍。本书内容丰富,文字简练,所述制法简便,原料易得,具有较强的可操作性,适宜饭店、餐馆、火锅店从业人员和家庭、火锅爱好者阅读参考。

图书在版编目(CIP)数据

四川火锅/李乐清编著. —北京:金盾出版社,1994. 11
(1995. 6 重印)

ISBN 7-80022-937-8

I. 四… II. 李… III. 菜谱,火锅-四川 IV. TS972.1

金盾出版社出版、总发行

北京太平路 5 号(地铁万寿路站往南)

邮政编码:100036 电话:8214039 8218137

传真:8214032 电挂:0234

彩色印刷:北京百花彩印公司

黑白印刷:北京外文印刷厂

各地新华书店经销

开本:787×1092 1/32 印张:3.5 彩图:36 幅 字数:77 千字

1994 年 11 月第 1 版 1995 年 6 月第 3 次印刷

印数:62001—120000 册 定价:5.50 元

(凡购买金盾出版社的图书,如有缺页、
倒页、脱页者,本社发行部负责调换)

前 言

为了满足烹饪工作者和火锅爱好者的需要,我应金盾出版社之约,编写了这本《四川火锅》。在四川火锅风靡之今日,这本比较全面、深入介绍四川火锅的书,可为四川火锅制作者提供参考,为众多的四川火锅爱好者添一分乐趣,为祖国食文化百花园添一朵小花。

在此,我要感谢我的同事、朋友对出版此书的关怀和支持。特别要感谢成都市紫金城火锅大酒楼滕礼珍总经理、余家银副总经理为本书照片的制作给予的帮助。此外,王旭东、蒋任华、王开友、刘兴民各位先生也提供了部分照片;同时,在写作过程中,还参考运用了一些书籍和文章中的资料,在此一并表示感谢!

当前,四川火锅在继承传统的基础上,仍处在不断发展和创新中。就在本书定稿之时,市场上又出现了“海狸鼠火锅”、“香猪火锅”、“蜗牛火锅”、“台湾石头火锅”等四川火锅的新品种,对此笔者尚无力加以研究。即便是本书已经收入的资料和品种条目,也可能有需要进一步完善补充的地方;加之笔者的烹调技术实践和理论水平有限,时间仓促,书中缺点甚至谬误之处在所难免,望行家与广大读者批评指正。

作 者

目 录

一、四川火锅概述及其基本制法	(1)
(一)四川火锅的起源、特点及影响	(1)
1. 什么是四川火锅	(1)
2. 四川火锅的起源	(2)
3. 四川火锅的特点	(5)
4. 四川火锅的影响	(9)
(二)四川火锅原料、汤卤及味碟的加工制作	(11)
1. 四川火锅的原料及其加工方法	(11)
2. 四川火锅汤卤的调制	(18)
3. 四川火锅味碟的制作	(23)
(三)四川火锅的吃法与禁忌	(24)
1. 四川火锅的吃法	(24)
2. 四川火锅的禁忌	(25)
(四)四川火锅使用的器具	(26)
二、四川火锅常见品种 64 例	(30)
毛肚火锅	(30)
辣子鸡火锅	(41)
清汤火锅	(31)
人参鸡火锅	(42)
鸳鸯火锅	(32)
鸡味火锅	(43)
啤酒鸭火锅	(33)
酸菜鱼火锅	(44)
魔芋鸭火锅	(35)
鲶鱼火锅	(45)
带丝鸭火锅	(36)
鱼头火锅	(46)
葡萄酒鸡火锅	(37)
双味鱼火锅	(47)
泡菜鸡火锅	(38)
鲫鱼火锅	(49)
白果鸡火锅	(39)
泥鳅火锅	(50)

红参黄腊丁火锅·····	(51)	羊杂火锅·····	(78)
鱼丸火锅·····	(53)	双鞭火锅·····	(79)
鳝鱼火锅·····	(54)	狗肉火锅·····	(80)
青鳝火锅·····	(55)	啤酒兔火锅·····	(81)
甲鱼火锅·····	(56)	药膳火锅·····	(82)
龟鸽火锅·····	(57)	酒醉火锅·····	(84)
田螺火锅·····	(58)	四味火锅·····	(85)
海鲜火锅·····	(59)	三味火锅·····	(86)
海马火锅·····	(60)	家常火锅·····	(87)
紫菜火锅·····	(62)	川南传统家常火锅·····	(88)
田鸡火锅·····	(63)	川南汤火锅·····	(89)
蛇肉火锅·····	(64)	竹荪火锅·····	(91)
野味火锅·····	(65)	菊花火锅·····	(92)
排骨火锅·····	(66)	杂烩火锅·····	(93)
肥肠火锅·····	(67)	什锦火锅·····	(94)
泡菜白肉火锅·····	(69)	八鲜火锅·····	(95)
枣蹄火锅·····	(70)	兰花火锅·····	(97)
牛尾火锅·····	(71)	面筋火锅·····	(98)
米酒牛肉火锅·····	(72)	豆花火锅·····	(99)
肥牛火锅·····	(73)	双耳火锅·····	(100)
牛鞭火锅·····	(74)	苕粉火锅·····	(101)
羊肉火锅·····	(75)	素菜火锅·····	(102)
羊肾火锅·····	(76)	麻辣烫·····	(103)
附：四川火锅所配部分主食和小吃名称 ·····		(105)	

一、四川火锅概述及其基本制法

(一)四川火锅的起源、特点及影响

1. 什么是四川火锅

火锅对于当今的中国人,已是十分熟悉的了,不少人为之津津乐道。但何为火锅?却不是一句话可以说清楚的。因此,在介绍四川火锅之前,似有必要简单探究其涵义。

火锅单从字面上讲,它是一词多义,可以指食品,又可以指炊具,还可以说是一种烹调方法。许多烹饪词典的解释大同小异。如《川菜烹饪事典》解释为“火锅,又称暖锅。是随锅带火上桌,由食者自烫自食的一种炊、餐结合的器皿”。由此派生出来,它又代指食品,如毛肚火锅、海鲜火锅、狗肉火锅、啤酒鸭火锅等,又可代指为传统的烹调方法,吃火锅、烫火锅等。

从我国传统菜肴品种看,火锅菜同涮锅、沙锅密切相联,其渊源可能一脉相承。早在唐代就有“涮肉”之说。而清朝,宫中曾摆设过有 1500 多个火锅的宴席,是我国历史上最大的火锅宴。沙锅菜比较古老,它一般能够较好地保持菜肴的色、香、味,是一种多汤菜肴,主料酥烂、较嫩,汤汁味美。涮锅菜是容器中的汤被烧沸,先放入“锅底”(山珍海味),然后把切片的主料(如牛、羊肉)放沸汤中涮片刻,蘸调味品吃,这就更加接近火锅了。而火锅则是将汤汁熬好,一般只用一种料(或不用料)作汤中“锅底”,大部分料码入盘中,自行烫后,蘸味碟而食。这几种菜肴的共同点是:有火,有汤,荤素原料,烫或涮食。

可见,火锅是长期烹饪实践的结果,是沙锅菜、涮锅菜发展的必然,是传统饮食技法与现代科学结合的产物。

四川火锅按照锅具及其加热方法的不同,可分为两大类:一类是锅具用铜、铝、锑、不锈钢等金属材料制做,有锅身、锅座、锅盖、锅耳、炉桥等,用木炭或焦炭作燃料,烧在中心火筒内,借火筒导热烧沸汤汁,烫煮食物。这类火锅多用于筵席,如什锦火锅、三鲜火锅、杂烩火锅等。另一类是锅和炉配合而成的火锅,即用小锅放在火炉上烧沸汤汁,煮烫食物,燃料有木炭、酒精、煤气、天然气、液化气和电热等多种。此类火锅,多用于专业火锅店,其主要品种有毛肚火锅、沙锅啤酒鸭、酸菜鱼火锅等,一般家庭也多采用这种方式。

四川火锅作为川菜的一个重要组成部分,同川菜一样,有着众多的色香味形俱佳的品类,它们不仅享誉全国各地,而且蜚声海外。

2. 四川火锅的起源

火锅是中国的传统饮食方式,起源于民间,历史悠久。今日火锅的容器、制法和调味等,虽然已经历了上千年的演变,但一个共同点未变,即用火烧锅,以水(汤)导热,煮(涮)食物。这种烹调方法早在商周时期就已经出现,它也许就是火锅的雏形吧。《韩诗外传》中记载,古代祭祀或庆典,要“击钟列鼎”而食,即众人围在鼎四周,将牛羊肉等放入鼎中煮熟分食,这就是火锅的萌芽。《中国陶瓷史》中介绍的“镬斗”,是放在火盆之中,以炭火温食,可能是暖锅的原型,东汉的墓葬中已有出土。北齐的《魏书》中载,“铸铜为器,大口宽腹,名曰铜爨,既薄且轻,易于熟食”,可能是当时火锅一类的炊具。三国时期出现了一种类似火锅的“五熟釜”,锅中分五格,可调五种味道,类

似现在的“多味火锅”。1984年，内蒙古昭乌达盟敖汉旗出土了一幅墓葬壁画，画中绘三个契丹人席地而坐，围着一个火锅，有一人在涮羊肉，画上有桌，桌上放着两个盘子，还有酒杯、酒瓶、羊肉块等，描绘的是我国辽代人涮羊肉火锅的情景。

真正有记载的是宋代火锅。宋人林洪在其《山家清供》中提到吃火锅之事，即其所称的“拨霞供”，谈到他游五夷山，访师道，在雪地里得一兔子，无厨师烹制。“师云：山间只用薄批，酒、酱、椒料沃（浸油）之。以风炉安桌上，用水半铍（半吊子），候汤响一杯后（等汤开后），各分以箸，令自夹入汤摆（涮）熟，啖（吃）之，乃随意各以汁供（各人随意沾食）。”从吃法上看，它类似现在的“涮兔肉火锅”。

直到明清，火锅才真正兴盛起来，清烹饪理论家袁枚《随园食单》中已有记载。当时除民间食用火锅外，从规模、设备、场面来看，以清皇室的宫廷火锅为最气派。清帝王的冬季食单上写有：野味火锅、羊肉火锅、生肉火锅、菊花火锅等。锅具形式已有双环方形火锅、蛋丸鱼圆火锅、分隔圆形火锅等。清乾隆四十八年正月初十，乾隆皇帝办了530桌宫廷火锅，其盛况可谓中国火锅之最，详情《清代档案史料丛编》有载。1796年，清嘉庆皇帝登基时，曾摆“千叟宴”，所用火锅达1550个，其规模堪称登峰造极，令人惊叹！

四川火锅出现较晚，大约是在清代道光年间，四川的筵席上才开始有了火锅。四川作家李劫人在其所著的《风土什志》中说，四川火锅发源于重庆。他写道：“吃水牛毛肚的火锅，则发源于重庆对岸的江北。最初一般挑担子零卖贩子将水牛内脏买得，洗净煮一煮，而后将肝子、肚子等切成小块，于担头置泥炉一具，炉上置分格的大洋铁盆一只，盆内翻煎倒滚着一种又辣又麻又咸的卤汁。于是河边、桥头的一般卖劳力的朋友，

便围着担子受用起来。各人认定一格，且烫且吃，吃若干块，算若干钱，既经济，又能增加热量……。直到民国二十三年，重庆城内才有一家小饭店将它高尚化了，从担头移到桌上，泥炉依然，只是将分格铁盆换成了赤铜小锅，卤汁、蘸汁也改由食客自行配合，以求干净而适合人的口味。”他对四川火锅的形成和发展作了比较具体的描述。另外有一种说法，说四川火锅起源于川南江城泸州，且有证据：重庆火锅较集中的地方是小米街，而距泸州几公里的长江边有个小米滩，据说以前长江边上的船工跑船常宿于小米滩，停船即升火做饭驱寒，炊具仅一瓦罐，罐中盛汤，加入各种菜，又添以海椒、花椒祛湿，船工吃后，美不可言。这食俗便沿袭下来，传至重庆扎根，并渐丰富，成为川人特有的美食。

但是，四川火锅究竟起源何处，哪种说法正确？这里不作考证。四川火锅发源于长江之滨，最初为船工所用，继而在重庆发展开来，这是毫无疑问的了。及至后来，到抗日战争时期，四川火锅日益兴盛，官场要员、金融巨头、商人等以吃火锅为荣，有的还自己经营火锅店。许多在新中国成立前夕跑到台湾的国民党老兵，至今仍念念不忘重庆火锅的美味，有的还在台开起了火锅店。全国解放后，特别近十多年来，重庆火锅更加发展，火锅街、火锅城、火锅楼比比皆是；在传统的基础上，新品种不断涌现，卤汁、用料、调味有所创新；火锅底料生产成功，为火锅的普及创造了条件。

由于重庆火锅的影响，四川各地的火锅也逐渐兴盛起来，各具特色，因地因时制宜，使四川火锅的源流更加丰富，内容更加充实。成都火锅比重庆火锅稍为温和一些，其鸳鸯火锅、肥牛火锅、海鲜火锅、滋补火锅、蛇肉火锅等，各具特色；而泸州的三色火锅、川南汤火锅，其味鲜美煞人；川东达县的沙锅

啤酒鸭、海马火锅风味别具一格；内江的鲢鱼火锅、宜宾的烧火锅、长宁的竹荪火锅、秀山的带皮狗肉火锅、温江的豆花火锅等等，为四川火锅增添了丰富的内容。四川火锅是以重庆火锅为主流，各地火锅为支流，一起汇合而成的一条美食之河。

3. 四川火锅的特点

四川火锅同著名的川菜一样，所以能够得到迅速发展，长盛不衰，是因为它有“天府之国”物产丰富的物质基础，有巴蜀人“尚滋味”、“好辛香”之饮食风俗的影响，在其发展过程中又吸收众家之长，如对东北火锅、山东火锅、广东火锅等，统统实行“拿来主义”，尤其突出的是在“味”字上做文章，故能促使其成为“味在四川”的又一杰作。

四川火锅，既是一种美味佳肴，又是一种烹饪方式，也是饮食文化的一个内容，它具有以下几个方面的特点。

一是热当三鲜。四川火锅的燃料很多，木炭、煤油、天然气、液化气、电源等广泛应用，热量大而稳定，热传导方式各有不同，但均能使火锅中的卤汁一直处于滚沸之中，食者边烫边吃，所挟烫食物原料离开汤汁时间很短，一下子又放入味碟之中，充分保证了原料的热度，并同味碟中的调味品有机结合，又热又鲜，十分可口。

二是鲜上加鲜。四川火锅的汤卤调制十分讲究，所用汤汁都是用鲜香原料和调料做成的。无论是红汤卤、白汤卤，所用的原料如鸡、鱼、棒子骨等十分新鲜，含有多种谷氨酸和核苷酸，这些物质在卤汁中相互作用，产生十分诱人的鲜香味，加之配以上乘调料如醪糟汁、花椒、豆瓣、料酒等，使其鲜味更浓；另一方面，凡入火锅烫食的原料，都很新鲜，无异味，现做现吃，如海鲜火锅中的大虾、海蟹，均是由飞机从沿海当日空

运来的鲜活之物，鲫鱼火锅所用鲫鱼是用活鱼现宰现做，即烫即食，活鳝鱼宰杀后带着血汁下锅烫食，这样就使原料的鲜味更浓烈更突出。此即卤汁用料鲜、火锅烫料鲜，真可谓鲜上加鲜，鲜浓味美。

三是味适众口。四川火锅最初的卤汁是以麻辣为主，只放些豆瓣、姜、蒜、花椒等调料，对人刺激性大。后来发展为用牛骨、活鸡、鲫鱼、鸭、蛇等吊汤，既增加了鲜味，又减轻了刺激性。有的火锅品种，从各种不同的汤汁，到各式各样的调味料，数量可达 30 多种，可谓各味俱全。近年来，利用原料的变化，又产生了多种味道的火锅，如啤酒鸭火锅的啤酒风味，酸菜鱼火锅的酸菜香味，海鲜火锅散发出的海鲜味等，是在其原有麻辣味基础上的一种发展。此外，附属于四川火锅的味碟也有多种，如用麻油、蚝油、熟菜油、汤汁等调制成的味碟，适应了人们不同口味的需要。因此，以麻辣为基础并辅以其它众多味型，使之具有较广的适应性，是四川火锅的一个新特点。

四是“啥都敢吃”。有人诙谐地说，当今的四川火锅是“天上飞的不吃飞机，地上跑的不吃火车”，其它什么都能吃。当然这是玩笑话，不过四川火锅确是选料广泛，独具一格。老火锅——重庆毛肚火锅，以毛肚为主，后来发展到清汤火锅、鸳鸯火锅，已被人赞不绝口了，可是，重庆火锅走到成都，走到全川乃至全国，却把范围扩大了：什么啤酒鸭火锅、狗肉火锅、肥牛火锅、辣子鸡火锅、蛇肉火锅等等，品种不下百余种，还有为外国人准备的西洋火锅。放入火锅烫食的东西扩大到了家禽、水产、海鲜、野味、动物内脏、各类蔬菜和干鲜菌果等，真是“各取腹所需，各吃口所长”，随心所欲，无所不有，啥都敢吃！

五是精益求精。四川火锅的做法十分考究。选料必须符合要求，质量上乘，力求新鲜，如豆瓣必须用郫县豆瓣或元红

豆瓣，否则，味道不够；酸菜鱼火锅所用的酸菜，要用新繁泡菜菜，否则，咸鲜味不浓。刀工应该出自高手，肉片、腰片、鸡片要片得大而薄；环喉、肚梁、鸡肫要剞花刀；葱段、蒜苗、金针菇等要切得长短一致，整齐美观。摆桌面也有讲究，先烫食的原料离锅近些，反之远些，原料有主有次，主次分明；大小盘子，围住火锅，如众星拱月，十分好看。总之，从备料到烫食，必须有条不紊，一丝不苟，使食者感受到其特有的韵味，犹如欣赏了一首名曲，回味无穷。

六是乐在其中。四川火锅，众人喜爱，这与吃火锅的乐趣有关。的确，亲戚相聚，朋友小酌，围着火锅边吃边聊，无拘无束，浓香热气与和睦的气氛交融，其乐无穷！宋人林洪说吃火锅有“团圆温暖之乐”，清诗人严辰咏火锅诗句“围炉聚饮欢呼处，百味消融小釜中”，正是这种乐趣的写照。但是，四川火锅最妙的是四季皆宜，越热越“烫”。一般人通常只是冬天吃火锅，而四川人总是四季吃火锅。重庆是中国的三大“火炉”之一，夏天山城的气温高达 38℃，但火锅店里仍然食客盈门，手摇扇子，边吃西瓜，照烫火锅。成都人也不顾三伏天的暑热，一群群地挤进火锅店中，后背吹电扇，前胸烤火锅，吃得很过瘾。其实，吃过夏日火锅的人才明白，烫食火锅，大汗一出，几杯扎啤、饮料下肚，浑身通泰，神清气爽，令人有飘飘然之感。究其原因，不少人解释为：一是气候阴湿多雾，吃火锅以驱湿气；二是以热抗热，以热驱热，求得一身爽快。一位作家讲四川人夏天吃火锅有如词家中之“豪放派”，“或如武松打虎式”，“颇有梁夫人击鼓战金山之概”。乐吃火锅是四川人性格需要，口味需要，去除潮湿的需要。

七是养身怡年。四川火锅选料丰富，四季所产之许多食物原料均可入馔，如各种肉类、禽类、水产品、时令蔬菜，营养丰

富,均为人体所必需。加之,四川火锅不是将大部分原料提前下锅,而是直接烫食,一夹一涮,便可食用,其营养素大部分未损失,既鲜嫩可口,又有益于健康。从品种上看,从比较单调的毛肚火锅、清汤火锅等,发展到啤酒鸭、辣子鸡、海鲜、甲鱼等火锅,其滋补强身作用大为增强。特别是新发展起来的许多药膳火锅,已逐渐被人们所接受,常吃常受益。如近年出现的滋补药膳火锅,根据“天人相应”的原理,在火锅中加入人参、黄芪、当归、枸杞、大枣等中药,把火性与补性结合起来,食后出一身汗,五脏功能尽调,既补气壮阳,又养血祛火,相得益彰,克服了一般火锅因燥热给人体带来的某些不适。

‘八是方便随意。四川火锅不像一般吃川菜那样,先冷菜,后热菜,中间要上汤,有一定的程序,它比较随意,一只火锅,卤汁熬开,随意配料,有什么烫什么,可丰可俭,可荤可素;味碟也随意制作,或麻辣,或咸鲜,或酸甜,有的干脆一碗白开水泡去辣味食之;火力可以随意调整,可大可小,要吃嫩,要吃老,自己掌握;还有它占地较小,在家庭厨房、在客厅,甚至在院子里都可以吃,至于小型火锅“麻辣烫”就更加随意方便了,小沙锅、小铁锅、小铝锅均可,加入卤汁,将海带皮、豆腐干、鹌鹑蛋、香菇片、香肠片、牛肉片、土豆片、鸡鸭杂碎等,用竹签穿好,放入卤汁中烫熟即食。

九是可治小病。四川火锅由于其原料和配料的作用,滋补、药膳火锅以外的火锅,大部分进食者吃后感到身体舒适。如略有伤风、鼻塞、头痛等小恙,一顿火锅下来,大汗一出,症状就会减轻甚至痊愈了;如阴雨天,风湿关节疼痛、麻木,吃一次火锅,疼痛麻木感即可消失;如食欲不振、胃口不佳者,吃火锅则越吃越想吃,不觉胃口大开。具体分析其原因,这可能与众多调味品的功效有关,如四川的花椒,可祛风顺气、散寒除

湿、去痹、坚齿；干辣椒含有丰富的维生素 A 原和维生素 C，可刺激人胃液分泌，增强食欲；豆豉和生姜能发汗解表、驱风散寒；醪糟汁有补血、活血、生津作用等。多种调料同原料结合，使四川火锅具有某些药用功效，这是确实无疑的。

十是前途远大。不久前成都市民评选“消费者最喜爱火锅”时，一位领导同志讲“四川火锅前途远大”。是的，四川火锅滋味鲜美，闻名遐迩，其流传之广，发展之快，令人惊喜。四川火锅的品种越来越多，不同品类、不同风格、不同档次，真是应有尽有，令人眼花缭乱，目不暇接。新近又出现了海狸鼠火锅、牛蛙火锅、香猪火锅、凉粉火锅等品种，笔者仅有所闻，未得其法，日后得之可飧读者。

4. 四川火锅的影响

随着岁月的推移，特别是最近几年，四川火锅的流传面和影响确实非常之大，从四川到全国各大中城市，乃至海外，四川火锅均大行其道。

在京城，几年前就有川人进京打起正宗川味火锅招牌，经营四川火锅，转眼间大大小小的四川火锅店如雨后春笋般地冒了出来，眼下你在京城，无论身至何处，都能看见四川火锅的独特招牌。川味的毛肚火锅、鸳鸯火锅、啤酒鸭火锅、酸菜鱼火锅等等，花样繁多，滋味鲜美，令人折服。四川火锅在京城的变化也大，从单一的铜锅发展到精巧的酒精炉，大的煤气炉，高档上乘的蒸汽式电火锅，还有分食制火锅和自助餐火锅等，令京人大饱口福。

在我国最大的城市上海，去年以来四川火锅猛烈冲滩，一下子冒出了上百家四川火锅店，其势锐不可挡。

在南京，四川火锅也以它独特的风味，扎根落户大饭店、

小餐馆、百姓家。不少酒楼从成都、重庆高薪聘请火锅师，采用四川正宗的火锅原料，另外还供应多种川味小吃，引得人们争相前往，一尝为快，不少外宾也慕名而至品尝。南京人对四川火锅十分喜爱，不少人自己买来电火锅，自配底料，家人团聚，围桌共食，别有情趣。

此外，在深圳、海口，随着“川军”的大量涌入，四川火锅自然也兴旺起来，“正宗川味火锅”、“山城火锅”在大街小巷随处可见，滋味也十分地道；天津、昆明、贵阳、拉萨、广州也纷纷开起了“四川火锅”店；在西安，更有遍地“麻辣烫”之说，四川火锅生意十分兴隆。可以看出，四川火锅的兴旺发展，有它自身特点，但也证明了一个文化现象：盛世出美食。

在港台，四川火锅也十分走红，不在话下。在国外，如日本、美国、俄罗斯等，四川火锅也有一定影响。在日本，中日合作编辑出版的9卷豪华《中国名菜集锦》日文版，1981年在东京发行之后，引起了日本烹饪界的极大兴趣，不少日本朋友带上此书来中国探寻名菜品尝，书中所列的“毛肚火锅”为日本朋友所喜爱。为此，我国专门派四川厨师到日本表演。本来，在四川火锅中，“毛肚火锅”是极为普通的东西，而在日本，毛肚火锅原料十分丰富，却没有制作“毛肚火锅”的技术，因而对其感到神秘。四川厨师表演并请来宾们品尝之后，日本朋友十分推崇，赞不绝口，认为毛肚火锅是“中国美食之第一”，并称表演者是“毛肚火锅先生”。一些人在品尝之后，感到卤汁味道鲜美，妙不可言，还舀了一些汤汁，准备对其进行分析化验。目前，在日本东京等地，已有四川火锅店营业，生意兴隆。

综上所述，四川火锅在全国在国外所以具有如此之大的影响，除了它本身具有人们所喜爱的麻、辣、烫、鲜、养、乐等特点和影响的因素之外，它还适应了如今人们市场经济的观念，

适应了人们的生活节奏,是一种文化的影响,它是一种集味与趣、情与谊、养身与强身、传统与科学于一体的饮食形式,自然而然地会受到人们普遍的欢迎。目前,四川火锅在继承传统和现有成果的基础上,正进一步发展和创新,它将继续走向全国,走向世界,走向更加兴旺与普及的未来!

(二)四川火锅原料、汤卤及味碟的加工制作

1. 四川火锅的原料及其加工方法

四川火锅的原料十分广泛,已经突破了原重庆火锅按荤菜类和素菜类进行分类的范围,而且越来越广。当今四川火锅的用料,可分为蔬菜类、家畜肉类、禽肉类、鱼类、海鲜类、干货果品类等几大类。

蔬菜类原料有:白菜、莲花白、菠菜、豌豆苗、莴笋、洋芋、藕、茭白、冬笋、春笋、白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、丝瓜、鲜豌豆、四季豆、花菜、黄花、平菇、鸡丝菌、黄豆芽、绿豆芽、豆腐、豆腐干、茼蒿、西兰花、青蒜、葱、空心菜、冬寒菜等。

家畜肉类原料有:猪肉、牛肉、羊肉、狗肉、火腿、午餐肉、腊肉、香肠、猪灌肠,猪牛羊的肾、肝、心、肚,猪、牛环喉、蹄筋,牛、狗鞭,猪肠、猪脑花、猪脊髓等。

禽肉类原料有:鸡肉、鸭肉、鹅肉,鸡翅、鸭翅,鸡鸭血、肠、肫、肝等杂碎,鸡爪、鸭掌,家鸽等。

鱼类原料有:鲫鱼、白鲢、鲢鱼、乌鱼、江团、鳝鱼、青鳉、甲鱼、乌龟、泥鳅等。

海鲜类原料有:海蟹、海虾、水发海参、水发墨鱼、水发鱿鱼、水发鱼肚、鲜贝或干贝、冰冻带鱼、冰冻马面鱼、水发海带、