

# 川味

# 特色火锅 实用配方

CHUANWEI TESE HUOGUO SHIYONG PEIFANG

兰玉 编著

## 水煮鱼火锅

### 底料配方

主要调味原料 郫县豆瓣250克

辅助调味原料 姜片20克 蒜瓣15克

草果5克 桂皮4克 山奈3克 丁香1克

八角5克 白豆蔻4克 香叶2克 冰糖15克

豆豉10克 猪化油200克 熟菜油200克

### 锅底配方

主料 草鱼1尾约1500克

辅料 蒜苗50克 芹菜心30克 青笋尖100克

调辅料 干辣椒节100克 干花椒30克 火锅底料全部 葱段15克 姜片30克

蒜米20克 精盐10克 米酒汁25克 蛋清淀粉浆35克 胡椒粉5克

料酒25克 鸡精10克 味精5克 香菜段3克

猪骨鲜汤1000克 火锅油850克



四川出版集团  
四川科学技术出版社

# 川味

## 特色火锅 实用配方

王 一



中国轻工业出版社



图书在版编目(CIP)数据

川味

特色

火锅

实用  
配方

■ 兰 玉 编著

底料配方

锅底配方

烫食原料加工

味碟调配

四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

川味特色火锅实用配方/兰玉编著. - 成都:四川科学技术出版社,2008.8

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6490 - 2

I. 川… II. 兰… III. 菜谱 - 四川省 IV. TS972.129.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2008)第 051055 号

川味特色火锅实用配方

编 著 者 兰 玉  
责任编辑 张 蓉  
封面设计 吴 强  
版面设计 康永光  
责任出版 周红君  
出版发行 四川出版集团·四川科学技术出版社

成都市三洞桥路 12 号 邮政编码 610031

成品尺寸 240mm × 170mm  
印张 12.75 字数 240 千

印 刷 郫县犀浦印刷厂  
版 次 2008 年 8 月成都第一版  
印 次 2008 年 8 月成都第一次印刷  
定 价 22.50 元

ISBN 978 - 7 - 5364 - 6490 - 2

■ 版权所有·翻印必究 ■

■ 本书如有缺页、破损、装订错误,请寄回印刷厂调换。

■ 如需购本书,请与本社邮购组联系。

地址/成都市三洞桥路 12 号 电话/(028)87734035

邮政编码/610031 网址:www.sckjs.com

# 前

# 言



火锅，这朵无数烹饪工作者们用辛勤汗水浇灌着的饮食文化园中的奇葩，吸收各家之长，兼收并蓄，取其精华，不断改进，以其诱人的风味、独特的食用方法芬芳神州，香逸全球。

火锅须有特色才能赢得消费者的青睐，独特的火锅风味则是其制胜秘诀。川味火锅的味源于制作者对原料、配方和制作的掌控。

作者多年来从事川味火锅、川味卤菜、冒菜的技艺、配方研究和教学工作，著有《川味火锅配方揭秘》、《川味卤菜卤水秘方》，在专业杂志上发表过多篇论文，有着丰富的实践经验和理论知识。指导和传授的学员遍及全国 20 多个省、市和中国台湾、香港地区及韩国、加拿大等国家，其中有许多已经营着在当地享有盛誉、生意兴隆的火锅店或熟食店。

本书详细、专业地介绍火锅常用食用原料、调味原料、油脂的鉴别、加工、保管，常用味碟调制，火候、油温的掌握，常用设备与用具的了解，火锅配食的制作，精选了川味特色火锅 120 个品种，详细叙述了其原料组成配方、工艺流程、制作程序、味碟配置和食用方法，为火锅经营者及火锅制作技术专业人员和爱好者提供了一本专业、详细、系统、实用的参考资料。

由于作者水平有限，书中不足之处，敬请读者批评指正。

作者

2008 年 6 月



# 目 录



## 第一章 火锅概述 / 1

### 第一节 火锅简介 / 1

### 第二节 火锅的分类和特点 / 2

## 第二章 川味火锅常用原料 / 4

### 第一节 火锅常用原料的分类

#### 和品质检验 / 4

### 第二节 川味火锅常用食用原料 / 5

### 第三节 川味火锅常用调味原料 / 19

### 第四节 川味火锅常用油脂 / 29

## 第三章 火候与油温 / 32

### 第一节 火候 / 32

### 第二节 油温 / 32

## 第四章 火锅常用设备与用具 / 34

### 第一节 火锅常用设备 / 34

### 第二节 火锅常用用具 / 35

## 第五章 火锅技术 / 37

### 第一节 汤卤制作 / 37

### 第二节 常用味碟 / 39

### 第三节 火锅配食 / 43

### 第四节 火锅食用技巧与注意事项 / 45

## 第六章 川味特色火锅配方与制作 / 46

### 毛肚火锅 / 46

### 土灶全牛油火锅 / 47

### 清油火锅 / 48

### 双椒火锅 / 49

### 鸳鸯火锅 / 50

### 麻辣鱼火锅 / 51

### 冷锅鱼火锅 / 53

### 肥肠鱼火锅 / 54

### 水煮鱼火锅 / 56

### 沸腾鱼火锅 / 57

### 炆锅鱼火锅 / 58

### 糊辣鱼火锅 / 60

### 馋嘴鱼火锅 / 61

### 酸萝卜片片鱼火锅 / 63

### 鱼头火锅 / 64

### 椒香鱼火锅 / 66



盐都梭边鱼火锅 / 67

水饺鱼火锅 / 68

酸菜鱼火锅 / 70

乌江鱼火锅 / 71

太安鱼火锅 / 72

豆花鱼火锅 / 73

邛亭鲫鱼火锅 / 75

干锅鱼火锅 / 76

鱼苗火锅 / 77

榨菜鱼火锅 / 79

蘸水鱼火锅 / 80

钵钵鱼火锅 / 80

菌香鱼火锅 / 82

番茄鱼火锅 / 83

鲶鱼火锅 / 83

黄腊丁火锅 / 85

冷锅黄腊丁火锅 / 86

筒笋鳅鱼火锅 / 87

石锅香辣泥鳅 / 89

干锅鳅鱼火锅 / 90

乡村鳅鱼火锅 / 91

泡椒泥鳅火锅 / 93

山珍鳅鱼火锅 / 94

土鳝火锅 / 95

干锅土鳝火锅 / 96

尖椒鳝鱼火锅 / 98

香辣蟹火锅 / 99

香辣虾火锅 / 100

盆盆虾火锅 / 102

麻辣田螺火锅 / 103

香辣大嘴蛙火锅 / 105

冷锅蛙火锅 / 106

干锅蛙火锅 / 107

白味鲜香蛙火锅 / 109

泡椒蛙火锅 / 110

火锅鸡 / 111

干豇豆鸡火锅 / 112

芋儿鸡火锅 / 114

苗寨筒笋鸡火锅 / 115

尖椒鸡火锅 / 116

烧鸡公火锅 / 118

豆花鸡火锅 / 119

干锅鸡火锅 / 120

泡椒鸡火锅 / 122

酸菜肥肠鸡火锅 / 123

泉水鸡火锅 / 124

土鸡黄喉火锅 / 126

泡菜鸡火锅 / 127

坨坨鸡火锅 / 128

肚子鸡火锅 / 129

山椒水饺鸡火锅 / 131

乌鸡山珍火锅 / 132

山药乌鸡煲火锅 / 133

药膳乌鸡火锅 / 134

干锅凤翅火锅 / 135

黔江鸡杂火锅 / 135

啤酒鸭火锅 / 138

盐都土鸭煨锅 / 139





姜爆鸭火锅 / 140

山椒开胃鸭火锅 / 142

老鸭汤火锅 / 143

虫草鸭火锅 / 144

香辣鸭唇火锅 / 145

干锅鸭舌火锅 / 146

香辣鸭脆骨火锅 / 148

鹅掌火锅 / 149

香脆鹅肠火锅 / 150

山珍乳鸽火锅 / 152

天麻鸳鸯鸽火锅 / 153

火锅兔 / 154

干锅兔火锅 / 155

川南尖椒兔火锅 / 156

泡椒兔火锅 / 158

霸王兔火锅 / 159

冷锅玉兔火锅 / 160

香辣玉兔火锅 / 162

酸汤玉兔火锅 / 163

香辣兔头火锅 / 164

红焖羊肉火锅 / 166

尖椒羊肉火锅 / 167

香辣羊肉火锅 / 168

羊肉汤锅 / 169

干锅羊蹄火锅 / 171

牛肉煨锅 / 173

农家牛肉火锅 / 174

跷脚牛肉火锅 / 175

肥牛火锅 / 176

香辣牛掌火锅 / 177

香锅狗肉火锅 / 178

花江狗肉火锅 / 180

滋补驴肉火锅 / 181

香辣猪蹄火锅 / 182

尖椒肥肠火锅 / 184

霸王排骨火锅 / 185

香辣筒骨火锅 / 186

干锅筒骨火锅 / 188

番茄筒骨火锅 / 189

山珍筒骨火锅 / 190

白肉连锅 / 191

双花火锅 / 192

荤豆花火锅 / 193

粥底火锅 / 194

滋补甲鱼火锅 / 195

鮑鱼火锅 / 196

主要参考文献 / 196



## 第一章 火锅概述

### 第一节 火锅简介

#### 一、火锅的定义

火锅又称暖锅,原指随锅带火上桌,由食客自烫自食的一种炊具、餐具相结合的器皿,多由紫铜、白铜、不锈钢、铁、陶瓷等材质制成。随着社会的发展,火锅已是一词多义,成为集盛器、烹调方法(如火锅鱼、火锅兔就是指用火锅这种烹调方法制成的鱼、兔)、食品菜名(食用火锅、经营火锅,这里指的就是菜名)等多层含义在内的烹饪词汇,是我国颇具特色的一种饮食方法。

#### 二、火锅简史

##### 1. 萌芽时期

火锅历史悠久,源远流长。人类最早过着“茹毛饮血”的生活方式,由于火的发现和使用,改变了人类的饮食方法,由生食变为熟食,随着社会的发展,人类的饮食方式也在不断进步。据《韩诗外传》记载,早在商周时期,人们在祭祀或庆典时,围坐在鼎的四周,将食物投入鼎内,煮熟后分而食之,鼎是灶和锅相结合的一种古代早期烹制食物的器皿,也是最早以火锅方法烹制食物的方式,是火锅的雏形,火锅由此萌芽。

##### 2. 形成时期

据考古学家发现,在东汉时期,出现

了一种放在炭火上进行温食的“鐏斗”,类似于现在的暖锅。三国时出现了一种名为“五熟釜”的器皿,分为五格,五种不同味型的汤汁盛在其中,类似于现在的多味火锅,由此可见,在此时,火锅已逐渐形成。

##### 3. 成熟时期

随着社会的发展和经济的繁荣,人们的饮食习惯也在逐渐变化。唐宋时期,食用火锅已不像过去那样烫熟后直接食用,而是蘸味汁后食用。这表明火锅在此时已逐渐成熟。

##### 4. 发展时期

明清时代,不仅民间食用火锅者甚多,帝王将相、达官贵人也非常喜爱,无论品种和炊具都较过去有所发展,羊肉火锅、菊花火锅、双环方形锅具、分隔圆形锅具等在此时已出现。乾隆皇帝经常食用火锅,还曾在宫中举办了530桌的火锅盛宴,宴请王公大臣。嘉庆皇帝登基时曾用火锅达1550口,其规模可谓盛况空前,登峰造极。

##### 5. 繁荣时期

新中国成立后,特别是自20世纪80年代以来,随着改革开放,从事火锅技术、研究、教育、管理等专业人士的大量涌现,吸收各家之长,兼收并蓄,取其精华,不断改进,于是火锅更加枝繁叶茂,欣欣向荣。放眼大江南北,大大小小种类繁多的火锅店遍及大街小巷。“毛肚火锅”、“冷锅鱼”、“芋儿鸡”等令人目不暇接。火锅的形式、种类、灶具和口味都在不断的变化,质量不断提高,就餐环境也在不断改善,同时人们更加注重营养的搭配和对文化氛围、卫生环境的要求,使火锅成为我国餐饮文化中又一朵绚丽的鲜花。

川味

特色火锅

实用配方





## 第二节 火锅的分类和特点

### 一、火锅的分类

火锅最早分为红味和白味两大类。现有多种分类,按区域划分,有南方火锅、北方火锅、川南火锅、川东火锅等。按涮烫原料来分,有毛肚火锅、肥牛火锅、鸡火锅、鱼火锅等。按味型来分,有麻辣味、咸鲜味、酸辣味等。按历史来分,有传统火锅、风味火锅等。按烹调方法来分,有干锅、冷锅、煨锅等。按炊具来分,有锅灶火锅、分格火锅、烧烤火锅等。

### 二、川味火锅的特点

川味火锅不仅具有浓郁的地方风味,还具有其他菜品所不具备的独有特点,故深受人们喜爱。

#### 1. 精心调制,色泽鲜艳,味美诱人

川味火锅制作无论是从选料、刀工处理、汤卤调制都须精细、严谨。熬汤的鸭子宜选老母鸭,猪棒骨须新鲜、无异味,等等,用这样的原料熬成的汤才会鲜香四溢。辣椒宜选色泽紫红、油润光亮、辣中带香,椒肉肥厚的伏椒,否则汤卤色泽、辣味、香味都将受到很大的影响。花椒须选颗粒饱满、皮细籽少、麻香浓郁,四川汉源清溪所产的“贡椒”或茂汶所产的“大红袍”为上品,否则不仅麻味不浓,而且香味也差。豆瓣须选色红油亮、咸鲜辣香、清香或酱香浓郁、咸味适中的四川郫县豆瓣为佳,否则味不醇、汤色不红。泡青菜要选色泽金黄、咸鲜酸香的四川新繁泡菜,这样火锅卤汁的鲜醇、酸香才会更加浓郁。鹅

肠是将色泽鲜艳、肠厚质脆的鲜鹅肠去污物后洗净,加清水,放入冰块,这样才能使鹅肠鲜嫩、脆爽。鱼片、腰片要片得大而薄,鸡胗要加工成鸡冠形,土豆、冬瓜要求加工成厚薄均匀、大小一致。炒制火锅底料时对油温和火候的要求也十分严格,火力过大不仅易炒焦,而且还不易上色、炒香,油温太低,汤色、香味、回味都很差。总之,无论从汤卤调料到调制汤卤及烫食原料的选择和加工等都必须严格仔细,精心制作。

麻辣火锅汤卤是由辣椒、花椒等多种单一味型的原料组成,各种单一味型的原料经加工、组合并形成鲜香四溢、质感丰富的复合味。当一阵香气随风飘来,循着诱人的香味,一盆色泽红艳、香气四溢的汤卤呈现在你的面前,毛肚、黄喉、鲜鹅肠吸引着你的眼球,入锅涮烫,蘸碟入口,麻、辣、鲜、香、烫,美味难拒,举箸再涮,滋味浓厚,风味独特,回味无穷。此时火锅定会使你铭记在心,久久难以忘怀。

## 2. 味型多样,品种丰富,经济实惠

川味火锅最早是以麻辣为主,且多是一锅一味,现在家常、酸辣、咸鲜、鸳鸯火锅、多味火锅等味型多样的火锅为食客带来了丰富的口味。火锅品种更是令人目不暇接,鱼头火锅、冷锅鱼、芋儿鸡、野生菌火锅等风味火锅的不断涌现,使火锅更具有适应性。烫食原料更是丰富多样,水产、禽畜、粮食、蔬果制品等等,使人们更能随心所欲地选择喜食的菜品。

火锅加工和服务比中餐相对较少,人工的费用就相对较低。川味火锅在原料上多使用经济实惠的淡水鱼、家禽、家畜、粮食、蔬果制品等,山珍、海鲜、野味等价格较高的原料使用的机会较少,这样在人工、原料成本相对较低的情况下,

火锅的价格也比较实惠。川味火锅不仅味型多样,品种丰富,还经济实惠,这也是人们喜爱川味火锅的一个重要原因。

## 3. 氛围轻松,自娱自乐,悠然自得

食用火锅没有筵席、宴会那样繁琐的礼仪,根据自己的口味选择麻辣、家常、酸辣、咸鲜锅底,卤汁烧沸,想涮毛肚涮毛肚,想烫鹅肠烫鹅肠,土豆、青笋随你选,可荤可素,丰俭由人。味碟也是根据食俗习惯,精盐、蚝油、辣椒粉,或咸或淡,或麻或辣,随意添加。毛肚、黄喉,吃爽吃脆,吃绵吃嫩自行掌握。诱人的香气,鲜醇的汤卤,刺激的麻辣,轻松的氛围,喝着酒,涮着菜,悠然自得,尽情享受。

## 4. 暖体健身,营养卫生,养身怡年

火锅是由厨师将汤卤调制完毕后,服务员上桌置炉具上,点火,食客烫食,炉温与汤卤沸腾时所产生的热气,不仅保证了烫食原料的温度,使其味鲜、味醇,同时也对就餐环境有增暖的作用。气候炎热之季,一涮火锅,汗流浹背,此时别有一番“洗桑拿”的滋味,大汗一出,浑身通泰,御病强身。气温寒冷之时,云集火锅店,温暖的就餐环境,热气腾腾的菜品,麻辣的刺激,使人们既果腹暖体,又御寒健身。

水产、禽畜、粮食、蔬果制品,富含人体所需的蛋白质、矿物质和维生素,加之火锅是将烫食原料入锅涮食,不仅大部分营养未被损失,同时还具有灭菌的作用,既营养,又卫生。

火锅汤卤中的调料有滋补健身的功效,如花椒可散寒祛湿,辣椒可开胃促食,老姜能祛风散寒,等等,各种原料都有不同的营养和功效,互相之间相得益彰,既营养果腹,又养身怡年。

川味

特色火锅

实用配方





## 第二章 川味火锅常用原料

### 第一节 火锅常用原料的分类和品质检验

#### 一、火锅常用原料的分类

烹制菜肴时所使用的各种原料称为烹饪原料,是制作菜肴的物质基础。烹饪原料的种类很多,也有很多种分类,按来源分动物性原料、植物性原料、化学加工性原料(又称矿物性原料)。按原料在烹饪过程中的加工程度分鲜活原料、干货原料、复加工原料。按原料的性质分水产、禽畜、粮食、蔬果制品、油脂、调味品等。按原料在制作过程中的地位分主料、辅料、调味原料、佐助原料(也有将调味原料、佐助原料合称调助料)。按在火锅中的用途分食用原料、调味原料、佐助原料(本章只介绍油脂)。

#### 二、原料品质选择

##### 1. 掌握原料知识

制作火锅之前,须熟悉各种原料(如食用原料、调味原料、佐助原料等)的名称、采收时间、产地、鉴别、用途、加工、保管方法等知识。如中秋节前后的鸭最肥美,老土鸭比肥鸭更香鲜,但肉质更老。

秋季时蟹个体肥大、蟹黄丰富。八角以储存2~3年后的秋八角香气最为浓郁。豆瓣酱则以色红油润、酱香或清香味浓、咸味适中,四川郫县所产为上品。油脂不宜用塑料制品进行盛装等等。只有认识、熟知原料知识,并利用各原料的特殊性能,才能制作出优质的火锅来。

##### 2. 选择原料的原则

根据菜肴的风味特点,分析原料的性质,选择质量上乘、符合菜肴要求的原料。如制作鲜汤宜用老母鸭而不宜用嫩肥鸭。泡椒鸡宜用仔公鸡而不宜用老母鸡,等等。只有了解各原料之间在品质方面的差异,利用各类原料的性能和特点,选择适合菜肴风味特点的优质原料,才能为制作优质火锅提供充足的物质基础。发现病、亡、变质、有毒等不符合卫生要求和质次的原料不得使用。

#### 三、原料品质检验方法

检验原料质量是否符合要求的方法有两种:

##### 1. 理化检验法

由食品管理单位或食品检验专业人员通过科学仪器进行检验,从而判断该原料是否符合要求。

##### 2. 感官检验法

通过人们的感官(视觉、嗅觉、触觉、味觉),用望、闻、切、尝等方法对原料进行检验,从而判断该原料是否符合要求。

(1)望:通过视觉器官眼睛来观察原料的形状、色泽,从而判断该原料是否符合要求。

(2)闻:通过嗅觉器官鼻子来感受原料的气味,从而判断该原料是否符合要求。

(3)切:通过触觉器官手接触原料,经摸、按、敲等方法触摸原料,了解原料的硬度、质地、弹性、声响,从而判断该原料是否符合要求。

(4)尝:通过味觉器官舌尖接触原料来感受原料的味道,从而判断该原料是否符合要求。

## 第二节 川味火锅常用食用原料

火锅食用原料是指构成火锅风味的主要原料(如火锅鸡中的鸡,冷锅鱼中的鱼)和烫食(又称涮食、涮烫)原料(如毛肚、黄喉等)。火锅的食用原料十分丰富,水产、禽畜、粮食、蔬菜,无所不涮,现就常用的食用原料进行简述。

### 一、水产类

#### 1. 虾

【科名】 虾属甲壳纲,十足目。内脏少,肉嫩味鲜,富含蛋白质、矿物质,营养丰富。虾的种类很多,火锅中常以基围虾、青虾、大虾为主,我国主产于福建、广东等沿海地区。

【品质鉴别】 以色呈青白或青绿,鲜活光亮,首尾完整,虾身挺硬,行动敏捷者为佳。

【加工方法】 先用清水喂养,去净泥腥味,洗净。大虾应去净虾须、沙袋、虾腿、虾枪,用清水洗净,入盘即可。基围虾、青虾则洗净即可。

【保管方法】 鲜虾宜入冰箱中保鲜或入专用水族箱中喂养。

#### 2. 蟹

【科名】 蟹属甲壳纲,十足目动物。

肉嫩味鲜,营养丰富。蟹是海蟹和河蟹两大类的总称,海蟹主要分布于渤海、黄海沿岸,河蟹以江苏阳澄湖、河北胜芳所产为上品。

【品质鉴别】 以背壳青灰光亮,腹部灰白有光,脐部饱满,大螯结实坚硬,蟹肥肉丰,行动敏捷的鲜活蟹为佳。如蟹口吐白沫,鳃门已开,行动缓慢则表示此蟹即将死亡。蟹内常寄生一种肺吸虫,未熟透和死亡的蟹,不得食用,以免中毒。蟹有雄性和雌性之分,雄蟹腹部呈三角形,雌蟹腹部呈圆形。蟹的肥瘦主要观察其后腿壳边和后腿胸盖接缝处的裂缝,缝大则肥,缝小则瘦。寒露前后雌蟹蟹黄丰满,立冬后雄蟹脂膏丰富,为最佳食用季节。

【加工方法】 先将蟹钳(腿)斩下,掰开蟹壳,去掉蟹斗中的黑色小沙包、脐内中间的黑线和体内左右的毛状物,用牙刷刷净蟹壳、蟹钳,用清水洗净,斩去蟹壳壳沿,蟹钳拍破,蟹身改为小块。蟹身、蟹钳按蟹原样复原入盘,盖上蟹壳即可。

【保管方法】 宜用透气的箱筐盛装,夏季应经常撒少许清水进行降温,冬季可在箱筐内放入热水袋,箱筐外用棉被覆盖进行保温。箱筐应保持洁净,经常清洗,随时进行检查,发现死蟹立即弃之。

#### 3. 鱿鱼

【科名】 鱿鱼又称“柔鱼”学名“枪乌贼”,为“海产八珍”之一,属头足纲,枪乌贼科。市售多为鱿鱼干或涨发制品。肉质细嫩,鲜香味美。我国主产于福建、广东、广西等地。





【品质鉴别】 鱿鱼干以形体均匀，色泽淡红，鲜艳光亮，肉厚质干，清香平整，洁净无霉斑，无异味者为佳。涨发制品以个体均匀，色泽淡红鲜润，形态完整，肉体肥厚，碱味淡者为佳。

【加工方法】 鱿鱼干涨发后方能使用。其制作程序为：鱿鱼干入冷水中浸泡至软，加入碱水溶液（500克食用碱加10千克温水，搅匀即成碱水），腌渍5~6小时，注入开水，加盖，冷却后加热烧沸，再加盖，照此法涨发至鱼体涨透发黄，鲜润光亮时入清水中浸泡至鱼体淡红鲜润，肉体肥厚，丰满而富有弹性，无碱味时即已涨发至透。涨发至透的鱿鱼去掉明骨和血膜，取下鱿鱼须，用斜刀法在鱼体上剖成刀距约0.4厘米的平行刀纹，再换一个方向剖上直刀纹，深度为鱿鱼的四分之三厚，然后改成长约6厘米，宽约3厘米的块，鱿鱼须去膜，改成长约5厘米的节，入清水中浸漂即可。

【保管方法】 鱿鱼干入盛器中密封，置洁净、干燥、阴凉、通风处，注意防潮。经涨发的鱿鱼进行刀工处理后入清水中，加少许食用碱（以手触摸至水刚滑为度），每天须换水2~3次，食时清水冲去碱味即可。

#### 4. 带 鱼

【释名】 带鱼又名刀鱼，属鱼纲，带鱼科，洄游性鱼类。市售带鱼有冻带鱼、咸带鱼、风干带鱼等种类，火锅店多使用冻带鱼。肉嫩刺细，鱼鲜味美，营养丰富。我国主产于浙江、山东等地，以山海关所

产为上品。

【品质鉴别】 以灰白有光，个体均匀，鱼体完整，肉质结实，无异味，无腐烂、无变质者为佳。如肉质松散、变红、返油、有异味者则表明已变质，不得食用。

【加工方法】 刮净粉鳞、去头、尾、鳍，剖腹，去黑膜、内脏，清洗干净，斩成长约5~6厘米的菱形块。

【保管方法】 带鱼加工后按一定计量入食品袋中，再用大食品袋盛装，入冰箱中冷冻存放，食时取出所需计量，清水解冻，整齐入盘即可。

#### 5. 海 带

【释名】 海带属褐藻门，海带科。口感细腻，味鲜质嫩，含有有益于人体健康的碘、钙及维生素A、B、D等，营养十分丰富。我国主产于辽宁、山东、浙江、福建、江苏等地。

【品质鉴别】 海带分淡干和咸干两种。淡干是指将海带采收后直接晒干而成。咸干是指先将海带盐渍后再晒干而成。淡干比咸干的质量更好。海带以色泽褐绿光亮，叶长肉厚，叶宽无枯黄，皮硬无稀皮，无泥沙，无异味者为佳。

【加工方法】 取所需数量海带，清水洗净，入高压锅中，注入清水，加盖，置中火上，待上气约1分钟后移离火口，凉透后洗净，改成长约10~12厘米，宽约1~2厘米的长条，入清水中浸泡至涨透发亮时即可。

【保管方法】 干品入盛器中，置洁净、干燥、阴凉、通风处存放。涨发成型后的海带入盛器中，掺入清水，浸泡，每天换水2~3次，可存放3~4天，腐烂变质者不得食用。

## 6. 桂 鱼

【**释名**】 桂鱼又名鳊鱼,属鱼纲,鲴科。质嫩刺少,肉鲜味美。我国大多数湖泊均产。

【**品质鉴别**】 以鱼体背及体侧色呈棕黄,腹部色呈灰白,鲜艳光亮,鲜活肥美者为佳。2~3月肉质最为肥美,为最佳食用季节。

【**加工方法**】 用刀背击鱼头部致昏,去鳞、鳃,剖腹去内脏、黑膜,剪去背腹的鱼鳍(鱼鳍有毒须去净),用清水冲洗,再根据需求进行刀工处理。

【**保管方法**】 置于阴凉、通风、供氧充足的水族箱中喂养。

## 7. 牛 蛙

【**释名**】 牛蛙又名喧蛙,是一种人工饲养蛙。肉质细嫩,味鲜诱人。我国许多地方均有饲养。

【**品质鉴别**】 以色泽鲜艳光亮,个体均匀,鲜活体肥,行动敏捷者为佳。8~9月肉肥味美,为最佳食用季节。

【**加工方法**】 抓牢牛蛙,在蛙背中部轻划一刀,将皮划开,褪去蛙皮,去头、蹼、内脏,按需求进行刀工处理后,用清水冲洗即可。

【**保管方法**】 入专用笼中,置阴凉、通风处喂养,注意保持洁净。

## 8. 草 鱼

【**释名**】 草鱼又称鲩鱼,属鱼纲,鲤科。肉嫩味鲜,营养丰富。我国多数地方均产。

【**品质鉴别**】 以个体均匀,鱼眼清亮突出,背部色呈青灰,腹部色呈银白,鱼鳞紧密光亮,鱼体挺硬而富有弹性,行动敏捷,鲜活肉肥者为佳。9~10月肉质最

为肥美,为最佳食用季节。

【**加工方法**】 用清水喂养1~2天,去其泥腥味,用刀背击其头部致昏,去鳞、鳃、内脏,清洗干净,取下两扇鱼肉,斜片成长6~8厘米,厚0.2~0.3厘米的片,鱼头对剖,鱼骨剁成节,加料酒、精盐、葱姜汁、蛋清液拌匀即可。

【**保管方法**】 置阴凉、通风且供氧充足的专用池中喂养,注意勤换水。

## 9. 花 鲢

【**释名**】 花鲢学名鳙鱼,又名胖头鱼、大头鱼等,属鱼纲,鲤科。头大体肥,肉质细嫩,营养丰富。我国华南至东北均产。

【**品质鉴别**】 以个体均匀,背部色呈暗黑,艳丽光亮,头大身短,鱼体挺硬而富有弹性,鲜活肉肥,行动敏捷者为佳。冬季肉质最为肥美,为最佳食用季节。

【**加工方法**】 同草鱼。

【**保管方法**】 同草鱼。

## 10. 鲫 鱼

【**释名**】 鲫鱼属鱼纲,鲤科。肉嫩味鲜,营养丰富。我国大多数地方均产。

【**品质鉴别**】 以每尾体重40~80克之间,个体均匀,背部、腹部色呈灰黑色,腰部色呈灰白色,鳞片紧密,色泽光亮,鲜活肥美者为佳。2~4月或10~12月肉质最为肥美,为最佳食用季节。

【**加工方法**】 用清水喂养1~2天,以去其泥腥味,去鳞、鳃、内脏,清洗干净,用竹签从鱼嘴插入至鱼尾,整齐入盘,涮食时应手不离签,以免鱼挣扎时卤汁溅出而伤人。

【**保管方法**】 同草鱼。

川  
味

特色火锅

实用配方





## 11. 鱼 丸

【释名】 取草鱼、花鲢等鲜活鱼类的鲜净鱼肉制成。香气诱人，肉嫩味鲜。

【加工方法】 将鲜活草鱼、花鲢等肉肥味鲜的鱼类入清水中喂养1~2天，去其泥腥味，去鳞、鳃、内脏后清洗干净，取下净鱼肉，剁成茸，加精盐、葱姜汁、胡椒粉、蛋清液、料酒拌匀，加水豆粉充分搅匀，挤成桂圆大小的丸子，整齐入盘即可。

【保管方法】 鱼丸宜现制现用。

## 12. 鳊 鱼

【释名】 鳊鱼又名黄鳊，属鱼纲，合鳃科。富含人体所需的多种氨基酸，味鲜肉嫩，营养丰富。主产于长江流域。

【品质鉴别】 以个体均匀，色泽微黄或橙黄，腹部灰白，直径为2厘米左右，活动力强，肉肥鲜艳者为佳。鳊鱼有性逆转生理现象，体长在38厘米以下者多为雌鱼，38厘米以上者多为雄鱼，雌鱼肉质更为细嫩。6~8月鳊鱼最为肥美，为最佳食用季节。

【加工方法】 将鲜活鳊鱼喂养1~2天后，去净泥腥味，取一木板，用一铁钉将木板钉穿，钉尖朝上，捏住鳊鱼中部，将鳊鱼头部击打木板致昏，头部摁在钉尖上，取一锋利小刀，从头部与脊部相连处，自上而下剖开，去鳊骨、内脏、头、尾，改成长约10~12厘米的片，加少许精盐揉搓，用清水冲洗，沥净水，整齐入盘即可。死鳊鱼有毒，不得食用。

【保管方法】 鳊鱼购回后入池中喂

养。鳊鱼离水后以口腔辅助呼吸器官进行呼吸，故出水后不易死亡。勤检查，发现死鳊鱼应立即清除。

## 13. 鳅 鱼

【释名】 鳅鱼又名泥鳅，属鱼纲，合鳃科。肉鲜味美，口感细腻，风味别致。我国多数地方均产。

【品质鉴别】 以直径为1.5~2厘米粗，个体均匀，肉肥皮黄，鲜活光亮，行动敏捷者为佳。6~7月肉质最为肥美，为最佳食用季节。

【加工方法】 将鲜活鳅鱼入清水中喂养1~2天，去其泥腥味，用小刀剖腹去内脏，去头部，入淡盐水中清洗去血污，整齐入盘即可。

【保管方法】 同鳊鱼。

## 14. 黄腊丁

【释名】 黄腊丁学名黄颡鱼，属鲿科，黄颡鱼属。肉质细嫩，蛋白质含量高，营养丰富，风味别致。我国多数水域均产。

【品质鉴别】 以个体均匀，色黄肉肥，鱼体挺硬，行动敏捷，鲜活光亮者为佳。7~8月肉质最为肥美，为最佳食用季节。

【加工方法】 黄腊丁入清水中喂养1~2天，去除泥腥味，去内脏，清洗干净，整齐入盘即可。

【保管方法】 置阴凉、通风且供氧充足的水族箱中喂养，勤检查，勤换水，发现死亡者立即清除。

## 二、禽畜类

### 1. 鸡

【释名】 鸡属雉科动物。鸡肉质地

柔嫩,口感细腻,滋味鲜美,营养丰富,在火锅中应用较广。鸡按育龄分为:

| 名 称 | 育 龄         | 体 重      |
|-----|-------------|----------|
| 雏 鸡 | 7~8个月       | 1 000克左右 |
| 仔 鸡 | 12个月以内      | 1 500克左右 |
| 成年鸡 | 12个月~24个月以内 | 2 000克以上 |
| 老 鸡 | 24个月以上      | 2 500克以上 |

鸡按用途又可分为肉用鸡、蛋用鸡、肉蛋兼用鸡、药用鸡(著名的有乌骨鸡)等。我国大部分地区均有饲养。

【品质鉴别】 以羽毛丰满光亮,两眼有神,鸡冠红润,脚爪光滑,嘴角、鼻孔、眼睛、肛门洁净无黏液分泌物,胸肌丰满,肌体健康,行动敏捷者为佳。秋季鸡肉最为肥嫩,为最佳食用季节。

【加工方法】 备一小碗,注入清水,放入少许精盐。将鸡脖夹在鸡翅下,捏牢,在鸡颈的第一颈椎处,拔去少许鸡毛,用刀划一1厘米长的小口,割断气管和食管,倒置鸡身,以使血流入碗中,待血流尽后,用竹筷在碗中稍搅,使血和盐水充分搅匀。将鸡入70~80℃的热水中稍烫,去毛、嘴角、脚上粗皮,去鸡嗦、硬喉、爪尖,在肛门与腹部之间开一长约5厘米的小口,去内脏,清洗干净待用。

【保管方法】 宰杀后的鸡用食品袋密封,入冰箱中保持温度在-4℃左右,可存放2~3天。活鸡入专用笼中,置洁净、阴凉、通风处,注意保持清洁。勤检查,病鸡、死鸡、变质鸡对人体有害不得食用。

## 2. 鸡 片

【释名】 取肉用鸡的雏鸡、仔鸡、成年鸡之胸脯肉制成。肉嫩鲜香,回味悠长。

【加工方法】 火锅店多将鸡片加工成白味嫩鸡片和麻辣嫩鸡片两种。其制作方法分别为:鸡脯肉去皮、油筋,洗净,片成长6~7厘米、宽3~4厘米、厚约0.2厘米的片,入清水中漂净血污,挤干水。制作白味嫩鸡片是将鸡片加精盐、料酒、葱姜汁、蛋清液、胡椒粉、色拉油充分拌匀即可。制作麻辣嫩鸡片是将鸡片加精盐、料酒、葱姜汁、蛋清液、胡椒粉、花椒粉、辣椒粉、红油充分拌匀即可。

【保管方法】 加工后的鸡片入保鲜盒中,加盖,贮于冰箱中,置于0℃左右可存放3~4天。

## 3. 鸡(鹅、鸭)胗

【释名】 鸡(鹅、鸭)胗即鸡(鹅、鸭)的胃。质地细嫩,口感爽脆。

【品质鉴别】 以个大色红,鲜艳光亮,厚实挺硬,无异味的鲜品为佳。

【加工方法】 鸡(鹅、鸭)胗剖开,撕去内金、白色筋膜,片去底部硬皮,洗净,用刀先在胗体上部剖成宽约0.3厘米、深约2/3,然后将胗体横切成厚约0.2厘米的片(鸡冠形),整齐入盘即可。

【保管方法】 未加工的鸡(鹅、鸭)胗按一定计量入食品袋中,密封,入冰箱中冷冻存放。食时解冻,加工成型即可。鸡(鹅、鸭)胗宜食用前现加工。

## 4. 鸭

【释名】 鸭的出肉率高,肉香味鲜,营养丰富,风味独特,在火锅中使用广泛。鸭按育龄分仔鸭、老鸭。仔鸭:育龄在6~12个月以内;老鸭:育龄在24个月以上。我国大部分地方均有饲养。

【品质鉴别】 以羽毛洁净有光,两

