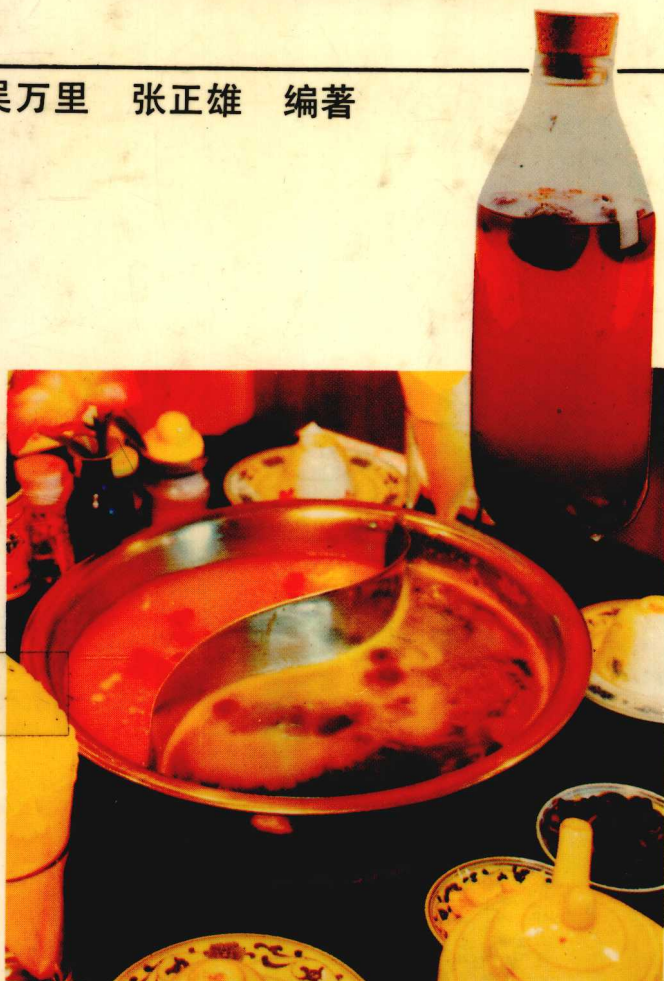


川味火锅

家庭烹饪丛书

吴万里 张正雄 编著



貴州省圖書館

四川科学技术出版社

吳萬里 張正雄 著

家庭烹飪叢書

一九九二年・成都

四川科學技術出版社

(川)新登字 004 号

责任编辑 牛小红
丛书编辑 李宗昌
封面设计 朱德祥
插照摄影 闵未儒
版面设计 杨璐璐
责任校对 李 红

书 名/川味火锅(家庭烹饪丛书)

编著者/吴万里 张正雄

出 版 四川科学技术出版社
发 行 成都盐道街3号 邮编 610012
经 销 新华书店重庆发行所
照 排 重庆长山科技有限公司激光照排中心
印 刷 中国科学技术情报所重庆分所印刷厂
版 次 1992年6月成都第一版
1992年6月第一次印刷
规 格 787×1092毫米 1/36
印张 3.625 70千字 插页 8
印 数 1—5000册
定 价 5.60元(精)

ISBN 7-5364-2323-3/TS·141

前言 QIANYAN

川菜，作为中国名菜系之一，有着众多的、脍炙人口的佳肴，它们以各尽其妙的色、香、味、质、形、养……，吸引着大量的中外食客；它们以选料广泛、菜式多样、调味多种而蜚声于国内外。

“食无定味、适口者珍”。（宋·林洪《山家清供》）珍味美饌，人皆喜食。但是由于地理、气候条件的差异，物料出产也自然不同，人们的饮食习惯和饮食爱好更各有千秋，其中反映得最为突出的是“味”。川味火锅便是“以味致胜”，自成格局。

川味火锅能够在不太长的时期里，由地摊进入餐堂，供应对象也由为挑力脚夫扩大到其他各界食客，烫食原料发展到荤素几十种。这样迅速发展的过程是川菜任何一个菜式所不能比拟的，能够迅速为八方食客所喜爱，也是其它菜式所望尘莫及的，“味觉之美”是其根本。

为了使川味火锅能进一步得到提高，便于餐馆、家庭司厨者操作掌握，我们现将一部分与川味火锅有关的资料收集整理成册，供广大读者和烹饪爱好者

2 参考。

在此书的编写过程中,得到了中华人民共和国商业部饮食服务局重庆烹调技术培训中心特级厨师许远明同志、以及侯汉初同志的大力协助,在此一并表示感谢。

吴万里 张正雄

1987年6月20日

目 录 MULU

- 4 一、川味火锅的特点····· 8
- 二、火锅的起源和发展····· 14
- 三、火锅的结构形成····· 22
- (一)筵席用的火锅····· 23
- (二)火锅店用的台面火锅····· 24
- (三)家用火锅····· 26
- 四、火锅锅子的选择及框格的使用····· 28
- (一)锅子的选择····· 29
- (二)锅中框格的使用····· 30
- 五、川味火锅使用的调味品····· 34
- (一)调味品的特点和作用····· 35
- (二)调味品的脂溶性和水溶性····· 37
- (三)调味品的挥发性····· 38
- (四)调味品的刀口处理····· 39
- 六、川味火锅使用的食油····· 42
- 七、川味火锅卤汁的熬制及保管····· 44
- (一)“毛肚火锅”卤汁的熬制方法····· 45
- (二)“清汤火锅”清汤的熬制方法····· 50
- (三)火锅卤汁的保管和第二次使用····· 52

八、川味火锅的味碟……54

九、火锅原料的分类、选择及加工……58

- (一)火锅原料的分类……59
- (二)火锅原料的选择和加工方法……60
- (三)火锅的配点与配果……79

十、烫食的经验……82

- (一)如何烫食毛肚鸭肠……83
- (二)麻辣味的调节……84
- (三)浓茶的妙用……84
- (四)滚沸、微沸相得益彰……85

十一、川味火锅之忌……86

十二、川味火锅趣闻……90

- (一)川味火锅轰动日本……91
- (二)“双味火锅”享誉中外……92
- (三)川味火锅的“豪放派”和“婉约派”……94
- (四)重庆火锅原料市场见闻……95
- (五)经营火锅之诀窍……96
- (六)川味火锅上电视……98
- (七)“热盆景”——川味火锅的新雅号……99

(八)火锅向高档化发展……101

(九)川味火锅风靡全国……103

附 录

一、北京涮羊肉……107

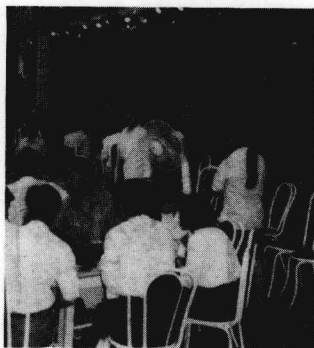
二、酸菜白肉火锅……110

三、什锦火锅……112

四、生片火锅……113

五、菊花火锅……114





一、川味火锅的特点



川味火锅的地方风味极为浓郁,其特点如下:

1. 烫

一般的菜肴都是先在厨房里通过烹制成熟后才端上桌供用餐者食用,菜肴经过走菜(传菜),在席面上的停留,容易失热至冷,使菜肴的色、味、质、形、养等几方面均不同程度地受到影响。而火锅则是将炉火置于桌上,炉上锅内卤汁加调味料烧沸,由食者边烫、边煮、边吃,所烫、煮食物离开沸滚的卤汁至多不过 1 分钟,这样能够充分保持食物的热度,于烫卤汁中取质、取味。故司厨者和品尝者总结出—条经验:“—热当三鲜”。

2. 鲜

川味火锅十分讲究吊汤、调味和蘸汁。所用的汤均是以含鲜味、香味较重的原料进行熬制而成的。汤在熬制过程中,溶进了大量的呈鲜味的物质,有谷氨酸钠盐、氨基酸、酰胺、肽、核苷酸类的 5'-肌苷酸等,汤中还加入了调味增鲜的各种调料进行熬制,使卤汁变得鲜醇味美。另外,川味火锅还注重讲究入烫原料的选择,凡入烫的原料必须质佳、新鲜。用美味的卤汁,上乘的火锅原料所烫出的食物,不仅可以保持原料本身的新鲜味道(原味),而且又带有汤汁或卤汁的鲜味,同时还配有味碟蘸食,真正是

* 一种用小火慢熬的制汤方法。吊汤时,火不能大,始终保持似开非开状。

3. 便

川味火锅取材丰富，有荤有素，可丰可俭；炉火的火力可强可弱随意调整；调味料可以根据用餐者口感的需要进行增减，处处显得既方便又随意。用餐者自选自食，择喜而从；吃多少就烫多少，量力而行；吃老吃嫩，吃绵吃脆，任随己趣；蘸碟内所放调料如麻油、鸡蛋清、蒜泥、味精等皆由自己选择，不受任何拘束，真可谓随心所欲，悠然自得。

4. 乐

“围炉聚饮欢呼处，百味消融小釜中。”这是清代咸丰进士桐乡人严辰吟咏火锅的诗句，描绘出吃火锅时的欢乐情景。吃火锅实是乐趣无穷，吃时可根据自己和客人的爱好，备上或点上各种原料、饮料，大家围桌而坐，但见锅中卤汁翻滚，热气腾腾，原料在锅中忽上忽下如游龙戏水。炆、软、脆、嫩各种质感，片、块、花、条各种形状在举箸间交替、变幻。席间，闲话家常，畅叙友情，相互举杯祝酒，觥筹交错，其乐融融。

5. 养

川味火锅的选料很广泛，一年四季荤素皆有。有含丰富蛋白质的家畜、家禽类及水产类原料，如牛肉、猪肉、鲫

鱼、鳝鱼等；有含丰富维生素 B 族及一定量无机盐的动物内脏器官，如牛毛肚、牛肝、猪腰、鸭肠等；有含大量维生素 C 及胡萝卜素、硫胺素、核黄素、尼克酸等人体必需营养素的瓜果、豆荚、根茎、叶片类蔬菜和菌类原料，如冬瓜、莲白、萝卜、花菜、大葱、蘑菇等。因吃火锅时有荤有素，所以能够达到合理调配，取长补短，平衡膳食，有利于营养健康的目的。再者，火锅的很多原料在烫食时入锅的时间都不太长，原料所含营养素的绝大部分尚未完全受到损失，有益于食者。

6. 味重麻辣，回味悠长

川味火锅的卤汁水是用带辣味的郫县豆瓣、元红豆瓣、辣椒、花椒、姜、蒜所熬制而成。麻与辣对人所产生的灼痛感较为强烈，对人鼻腔的刺激也较大。为了不使麻辣味过重，而让其它味也能呈现出来，在熬制卤汁时还加入了醪糟、豆豉、冰糖、绍酒等，以求使卤汁的味道既富麻辣而又不燥，既有回味且韵味悠长。通过火锅卤汁味的调制充分体现川菜调味善于利用味，及味的抵消、转换的技艺和巧施麻辣的特点。

7. 风味独到，选料广泛

川味火锅的选料别致，在各类火锅中是独具一格的。四川享有“天府之国”的美名，物产丰富，众多的可供烹饪的原料和质味上乘的调味品，给司厨者们及烹饪爱好者

12 创造了施展才能的机会。从川味火锅的应用原料、调料之多、之巧,便充分证明了这一点,其中最负盛名的有牛毛肚、鸭肠子、鹅胙子、牛猪簧喉、鳝鱼、脑花……,这些不起眼的动物内脏都是川味火锅不可缺少的原料,如烫制得法,则显得别有一般风味,使人食后,久久难忘。难怪火锅盛行的山城重庆将火锅干脆以原料之一的毛肚贯以其名,为“毛肚火锅”。火锅除使用上述原料外,还可以使用家禽、水产、海鲜、野味以及上乘蔬菜、菌类等。真所谓火锅原料收之广泛,可丰可俭,名副其实的因人、因时、因物而随心所欲。

8. 刀工精湛,变化灵活

川味火锅十分讲究刀工技艺,刀口变化灵活,不论是肝片、腰片、肉片、鸡片等均要求片得又大又薄;腰子、肚头、簧喉等均要求割*成花形,而且刀距要求整齐美观,进刀要求深浅一致。只有通过精湛刀工处理后的原料,在烫食时才能充分体现出美不胜收的形状和各尽其妙的质感。

9. 祛湿散寒,增进食欲

大多数人在食火锅时都有这种感觉,就是饭量明显地增加了,食后觉得浑身上下暖烘烘的,如有点“小感

* 在经过加工后的坯料上,切片成不断、不穿的规则花纹。

冒”、“小风湿”，吃顿火锅，出一头大汗竟然减轻症状甚至痊愈。就这么灵吗？让我们从火锅中所使用的部分调味品的功用来寻找答案吧。

花椒：所含有的麻味素能刺激唾液分泌，有助于消化和杀菌，使汗腺畅通，起到开胃健脾的作用。古医书记载：“椒目入药，除风顺气，明目生发，散寒除湿，解郁积，消宿食，杀蛔虫，去寒痹，坚齿岁”。

干辣椒：辣椒内含有一种叫辣椒素的结晶化学物质，这种化学物质可以促进人的血液循环。辣椒中还含有丰富的维生素 C 和 A，可促进胃液分泌从而增进食欲。

大蒜：《随息居饮食谱》中记载：大蒜有“生者辛热，熟者甘温，除寒湿，辟阴邪，下气暖中”等功效。

豆豉：《本草纲目》中说：豆豉有消食化滞，发汗解肌，除顺平喘，驱风散寒的作用。

老姜：中医学认为：生姜味辛性温，入肺、脾、胃经，有发汗、驱风、散寒等作用。姜内含有挥发性的姜油酮、姜醇和辣油素等成分，除调味增香外，还能增进人的食欲。

其它调味品如醪糟、豆瓣、绍酒等都具有帮助消化，增进食欲的功能。

综上所述，可以将川味火锅的独特之处，以七字概括：麻、辣、烫、鲜、便、乐、养。



二、火锅的起源和发展

