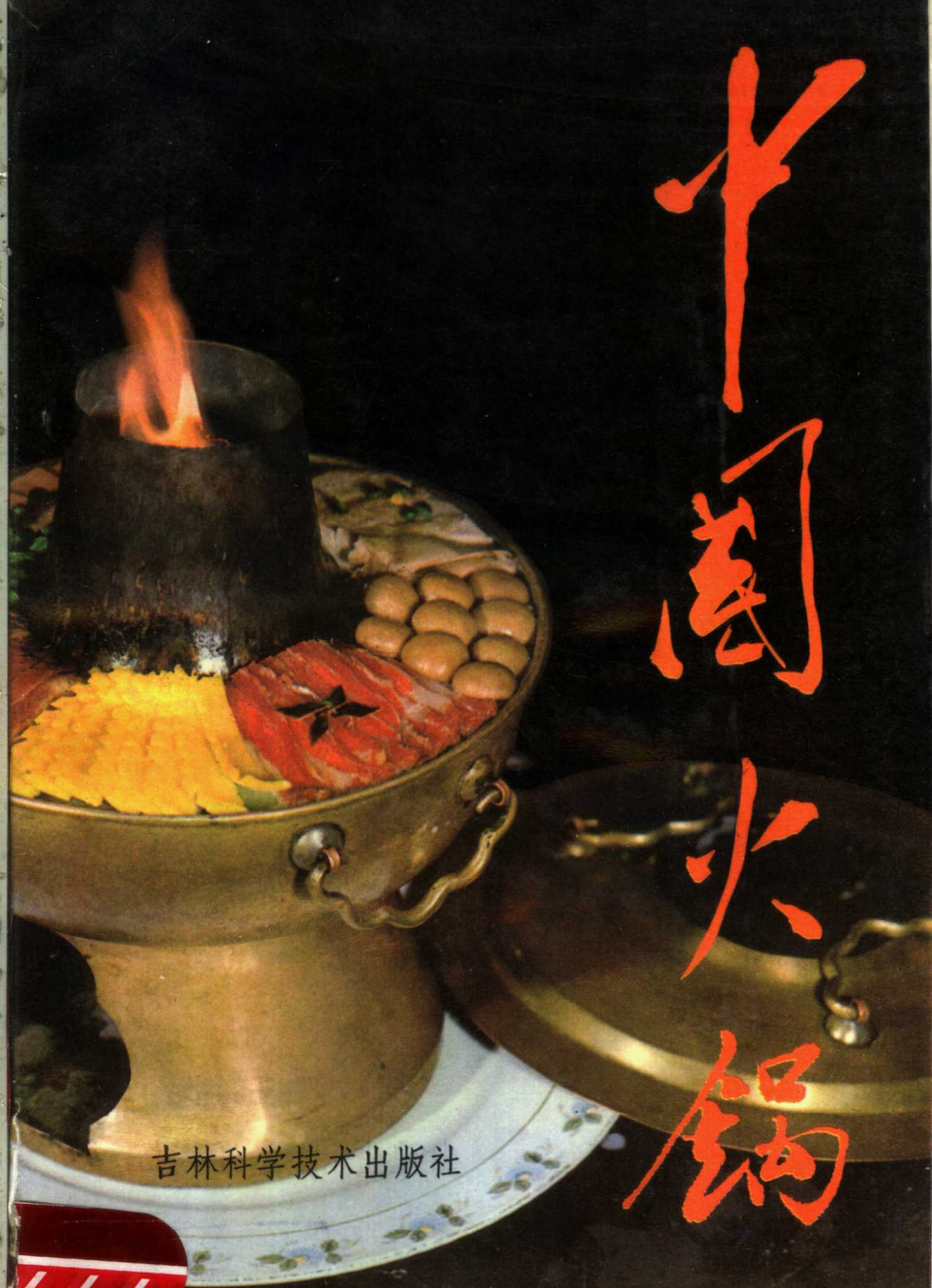


中国火锅



吉林科学技术出版社

中 国 火 锅

唐 文 姜春和 编著
范希林 赵兴友

吉林 科学技术出版社

中国火锅

唐文 姜春和 范希林 赵兴友 编著

责任编辑：杨晓蔓

封面设计：马腾骧

出版 吉林科学技术出版社 787×1092毫米32开本 8印张 175,000字

发行 吉林省新华书店 1989年1月第1版 1989年1月第1次印刷

印数：1-11180册 定价：2.70元

印刷 镇赉县印刷厂 ISBN7-5384-0319-1/T·S·26

前 言

在我国经济不断发展,人民生活日益提高的大好形势下,为了适应改变我国人民膳食结构的需要,我们整理编写了《中国火锅》一书。火锅菜肴是冬季佳肴,越来越普及。它具有用料广泛,锅具灵活,燃料自便,场所自由等优点,倍受广大人民群众欢迎。

这本书主要介绍了火锅的源流、种类、特点、选择原料的标准、原料初步加工方法、制汤方法、调味方法等内容,并汇集全国各地较流行的火锅菜肴实例63种。本书具有一定的科学性、知识性和趣味性,是目前我国一部种类比较齐全,内容比较丰富,方法简便易行,文字通俗易懂的火锅菜谱。不仅是饮食、旅游、招待系统、机关、厂矿和军队厨师必备读物,亦是家庭饮食的指南。

在整理编写过程中,得到了武汉市大中华酒楼全国最佳厨师卢永良、吉林省饮食服务公司实验饭店朱国儒等同志及吉林商业专科学校烹饪系全体同志的大力支持和帮助,同时我们还参考了国内一些报刊杂志有关资料,恕不一一列出,在此一并表示衷心的感谢。

本书聘请吉林商业专科学校烹饪副教授、特一级厨师潘瑛为技术顾问。

由于我们水平有限,时间仓促,缺点和错误在所难免,恳请同行和广大读者给予批评指正。

编 者

1988年于长春

目 录

第一篇 火锅制备的基本方法	(1)
概述	(3)
一、火锅的起源	(4)
二、火锅的现状	(8)
三、火锅的种类与器具	(13)
四、各地火锅的特点	(15)
火锅燃料	(18)
一、木炭	(18)
二、酒精	(20)
三、煤气与液化气	(21)
四、电能	(22)
五、其他燃料	(22)
六、使用火锅注意事项	(23)
火锅的主料与辅料	(24)
一、蔬菜类	(24)
二、家禽类	(34)
三、家畜类	(36)
四、水产类	(42)
五、野味类	(55)
六、食用菌类	(58)
七、其他类	(64)
火锅主辅原料的初步加工	(67)
一、火锅主辅原料初步加工的原则	(67)
二、火锅主辅原料初步加工实例	(69)
火锅的调料与佐料	(96)
一、火锅调味的作用	(96)

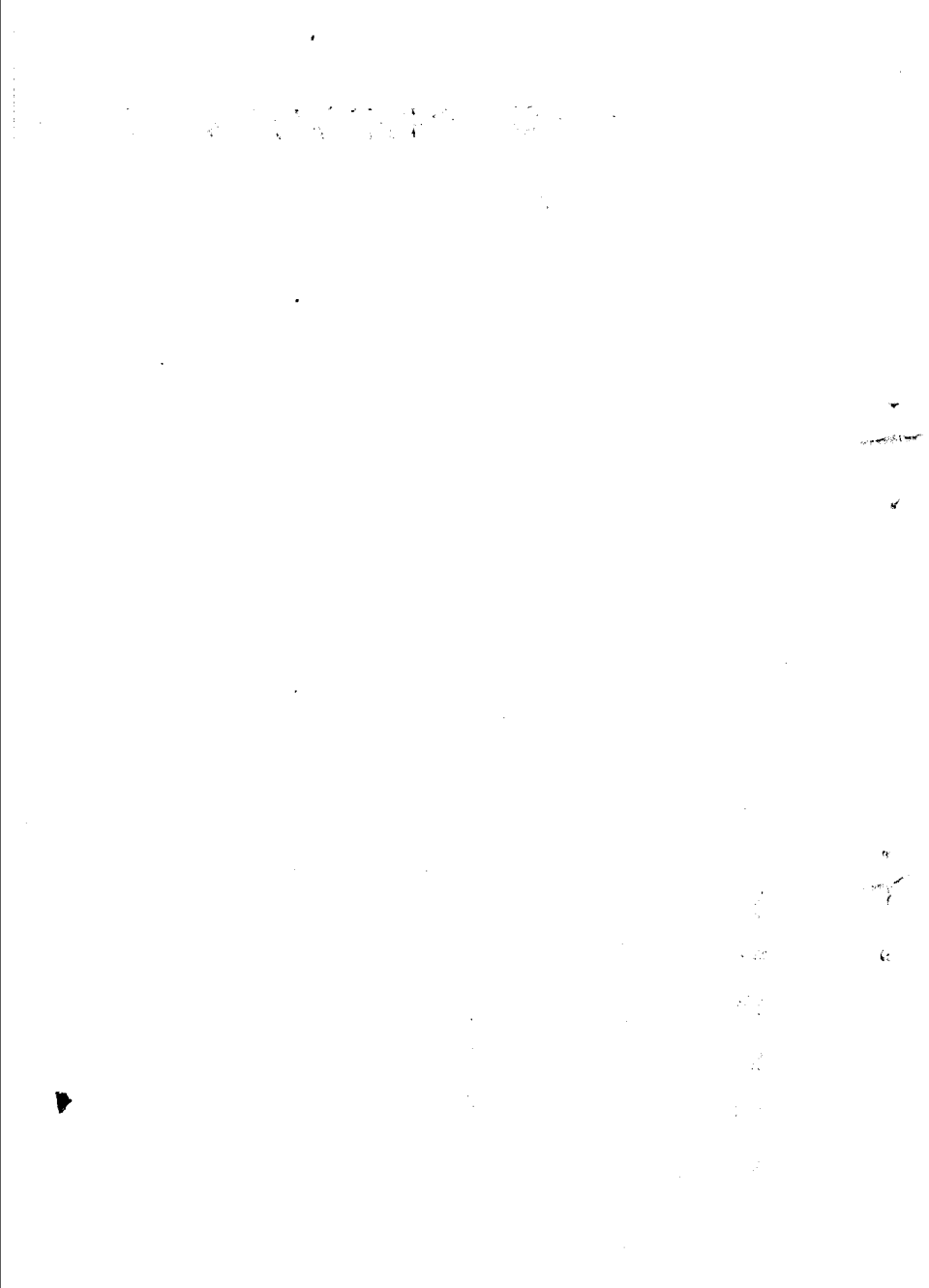
二、火锅调味的特点	(98)
三、基本味在火锅中的作用	(99)
四、火锅用调料与佐料简介	(103)
五、几种佐料的复制加工	(114)
六、火锅调味的注意事项	(121)
火锅的汤料	(123)
一、汤料在火锅中的作用	(123)
二、火锅汤料的制备	(124)
三、制备火锅汤料的注意事项	(128)
四、火锅用汤的注意事项	(131)
第二篇 火锅实例	(133)
菊花锅	(135)
菊花酒锅	(137)
菊花生片酒锅	(139)
菊花四喜酒锅	(141)
一品锅 (一)	(143)
一品锅 (二)	(145)
一品锅 (三)	(147)
元鱼酒锅	(149)
虫草八卦火锅	(151)
鱼肉火锅	(152)
双圆火锅	(154)
鱼圆火锅	(155)
银鱼火锅 (一)	(157)
银鱼火锅 (二)	(159)
银鱼仔蟹锅	(160)
海味火锅	(162)
涮鲮鱼片	(164)
豆腐鮰鱼火锅	(166)

当归火锅	(168)
涮羊肉	(169)
羊肉火锅	(171)
参归羊肉火锅	(173)
米酒涮牛肉	(175)
牛肉酸菜火锅	(177)
狗肉火锅 (一)	(178)
狗肉火锅 (二)	(180)
狗肉火锅 (三)	(182)
生煎狗肉	(184)
白肉火锅	(185)
白肉血肠火锅	(187)
抽刀白肉火锅	(189)
家常火锅	(191)
下水火锅	(192)
毛肚火锅	(194)
游龙戏凤	(197)
鸭四宝火锅	(198)
飞龙火锅	(200)
飞龙玉液锅	(202)
野味酒锅	(203)
各吃参鹿火锅	(205)
酒锅鹿肉	(207)
鹿肉火锅	(209)
哈什蚂酒锅	(210)
什锦火锅 (一)	(212)
什锦火锅 (二)	(214)
什锦火锅 (三)	(216)
什锦火锅 (四)	(218)
什锦火锅 (五)	(220)

杂拌火锅	(221)
双味火锅	(223)
三鲜火锅	(225)
渍菜酒锅	(227)
四喜火锅	(229)
四生片火锅 (一)	(231)
四生片火锅 (二)	(232)
生片火锅	(234)
清汤火锅	(236)
神仙炉	(238)
豆腐火锅	(240)
各吃小酒锅	(242)
辣味火锅	(244)
罗汉火锅	(246)
冬锅	(247)

第一篇 火锅制备的基本方法

- 概述
- 火锅燃料
- 火锅的主料与辅料
- 火锅主辅原料的初步加工
- 火锅的调料与佐料
- 火锅的汤料



概 述

火锅，有的地方又叫锅子，古称暖锅。在我国饮食文化历史长期发展的进程中，以其清新的格调，受到人们的青睐。在长期发展过程中，从制造器具的原料，器具的形状样式，火源使用的燃料，食用原料，烹调技法，食用季节等多方面都在不断适应时代经济技术的发展水平和需要而变化和发展着。

火锅，作为祖国的传统文化重要组成部分的饮饌，早已名噪世界，流传国外，受到许多国家和地区的推崇。

如今，在日本、美国、英国、法国、南朝鲜、越南等国家的一些餐馆中，都有我国的“涮羊肉”，“鱼生火锅”、“什锦火锅”等供应。

我国火锅，传入日本较早。据日本报纸介绍，是在宝町时代（公元1338年）。日本的火锅——司益阿盖，又称“锄烧”，原来只用于烧野鸭，肉食，后来又加上蔬菜和鱼类等，用电炉、平锅边煮边吃。

另据香港《饮食世界》载文，火锅在港，更多特色，有些食肆，四季都有火锅供应。供应方式极为灵活，可以用电话订购火锅，在家中便可享受。并有专门经营火锅的《龙岛火锅海鲜酒家》开业，首创一人火锅吧，设备完善，器具先进，一人一具火锅，设在柜台上，既是餐具，又是餐桌。可见火锅在香港受欢迎的程度多么热烈，在饮食天地里形成了火锅热。

一、火锅的起源

火锅，在我国有着悠久的历史。对其起源、发展和演变，近几年在国内一些有关烹饪的报刊上，不少专家、学者撰文论证，目前尚无定论。但有一点是共同的，就是火锅起源于中国，中国是它的故乡。大体上有以下几种说法。

一说，火锅起源于东汉时代。持此说的四川熊四智教授指出：考古专家们以从东汉中晚期窑址和墓葬中出土的“鐎斗”实物为据，得出结论，认为那就是当时的“暖锅”。这是一种原始制炊器，器身作钵形，腹部装横柄一个，底部安有三足。

一说，源于三国时代。周鑫认为：中国的火锅，始于南北朝前，《魏书》记载，在三国时代，曹丕代汉称帝时期，已有用铸铜所制的火锅出现，名曰“铜爨”。当时并不流行，到了南北朝时期，人们使用火锅煮食才逐渐多起来。周氏尚认为，火锅最初流行于我国寒冷的北方地区，人们用来涮煮牛羊鸡鱼等肉食。

一说，源于南北朝时期。吴宗祐在《食品科技》1931年第2期上撰文认为，早在1400年以前，南北朝时期，即已使用的“铜爨”，涮食羊鸡鱼豕等肉食用的，就是火锅，流行于唐代，那时叫做“暖锅”。

一说，源于唐代。持此说的根据是唐代著名的诗人白居易，他那“绿蚁新醅酒，红泥小火炉，晚来天欲雪，能饮一杯无”。诗中的“红泥小火炉”，即是火锅，又叫“暖锅”。这种暖锅——小火炉，里面装上炭火，上面放上陶制的砂锅，任人烹煮各种禽畜鱼鲜，别有乐趣。

一说，起源于我国东北。黑龙江商学院汪荣教授在《商业研究》1987年第3期上撰文认为，“火锅起源于我国东北，它是从涮锅的基础上发展起来的。自清代由兄弟民族传入关内后，逐渐遍布全国。”汪文未说明火锅产生的具体时代。

今年，香港作者在《饮食世界》发表文章指出，前不久，据内蒙古昭乌达盟敖汉旗出土的墓中壁画考证：辽代初期即有涮肉火锅，壁画中三个契丹人于穹隆之中，围着火锅，席地而坐，有的用箸在锅中涮食羊肉。火锅的前面放着一张方桌，上面陈放着盛装配料的两个簋（古代盛装食物的器具），圆形，两耳。还有两盏酒杯，桌的右侧备有大酒瓶，左侧用特制的铁筒，盛以满满的羊肉块，形象逼真，栩栩如生。为研究我国火锅的起源，提供了又一可靠依据。这幅墓中壁画，充分说明在一千多年以前的辽代民间，已有食用火锅的习俗。

就上述的几种说法，不难看出，火锅最早起源于东汉时代。

火锅在全国盛行，从其发展演变的历史来看，经过很长的一段时间。

据有文字可考的材料说明，北宋时期，汴京（今开封）的食肆酒馆，冬季火锅应市已很普遍。林洪在《山家清供》一书中记述了“拨霞供”的故事，并说过四、五年后又在京城杨家吃到了这种涮锅，还写了“浪涌晴江雪，风翻晚照霞”的诗句。按林洪的说法，“拨霞供”就是涮兔肉。到南宋临安（今杭州）宴席上就出现了名为“拨霞供”——涮兔肉的菜品。拨即涮。霞指涮兔肉的颜色嫩红，宛如云霞。供，是用以敬客之意。宋代以前只有类似“火锅”的炊具，还没有具体作法。唯林洪在“拨霞供”中写的涮兔肉与现在的涮羊肉也传入关与汉人吃法融合。

在我国七百多年前的元朝，元世祖忽必烈，有一次统帅大军南下远征，经过多次战斗，搞得人困马乏，特别饥饿。忽必烈忽然想吃家乡菜肴清炖羊肉，于是吩咐部下赶紧杀羊烧火制作。正当厨师宰羊切肉时，突然探马急报，敌人大队人马又杀上来了。饥饿难忍的忽必烈，一面下令部队士兵赶快上马备战，一面又急于要吃羊肉。清炖羊肉当然来不及了，厨师急中生智，操刀飞快地切下十几片薄肉片，放入沸水锅里搅拌了几下，待肉片颜色一变，马上捞入碗中，撒点细盐、葱花和姜泥，立即捧给大帅。忽必烈几口吃下，连声叫好，又连吃几碗后，精神倍增，翻身上马，英勇的率军迎敌，结果大获全胜。

在筹办庆功宴时，忽必烈要与将士们同享口福，特意点了战前吃的羊肉。这次时间充裕，厨师精选了优质绵羊腿部

的“大三岔”和“上脑”嫩肉，精工切成厚薄均匀的薄片，又配上芝麻酱、腐乳、辣椒、韭菜花等多种佐料涮着吃，鲜香味美，软嫩可口，战士们也赞不绝口，忽必烈就为这道菜取名为“涮羊肉”，这就是涮羊肉在蒙古族同胞中的传说。

到了清代，各种涮肉火锅已经成为京城宫廷的冬令佳肴，也是朝廷盛宴不可缺少的美饌。《奉天通志》记有东北火锅的式样，用法、用料等，经满族人传入京城，即在公元17世纪清宫御膳房的“膳单上”，把集山珍野味于一锅的东北“野味火锅”列为诸多菜肴之首。在御膳中还有“羊肉片火锅”，即是现在所说的涮羊肉，或叫“涮肉火锅”。涮肉火锅不断翻新花样，相继出现了一品锅、什锦锅、白肉锅、羊肉锅和菊花锅等众多品目。如《清稗类钞》载：当时，“京师冬日，酒家沽饮，密辄有一小釜，沃汤其中，炽火于下，盘置鸡鱼羊豕之肉片，俾客自投之，俟熟而食，故曰：“生火锅”。人们“无分教内教外（回民汉民），均以涮羊肉为快”。

据史料记载，清代宫廷的宴饮，很注重礼仪，名目繁多，惟有千叟宴场面最大，规模极盛，耗费也相当惊人，堪称清代宫廷的大宴。清朝各代帝王一般不轻易举行这种大宴。在清朝十代帝王几百年间，唯有康、乾、嘉三世举行过四次。最后一次是在嘉庆元年（有人认为这次千叟宴仍为乾隆帝所设，故称在乾隆61年），这次千叟宴是为庆贺嘉庆帝在北京举行登基大典而设。盛宴席面极为丰盛，除山珍海味，水陆并陈外，仅火锅就用了1500多个。宴席分两种摆设，一等宴席每桌摆设火锅2个（银制和锡制各一），由王公和一、二品大员以及外国使臣入席；次等宴席每桌也摆设火锅2个

(铜制)，由三至九品官员入席，成为我国历史上最盛大的火锅宴。在清代皇帝中，乾隆最偏爱火锅，他在位期间六次南巡，所到之处，地方官都为他准备了当地各式火锅，因此，使火锅在大江南北盛行起来，民间食用火锅也逐渐发展。

食用火锅为清代宫廷佳肴，直至伪满时期。现存清内务府档案中，还存有寿房（皇太后用的）、御膳房（皇帝用的）膳单记有清末东西两太后用的一张冬季菜单中记有：二位皇太后，一次晚膳每人一桌，上八宝奶猪火锅、酱炖羊肉火锅二品。伪满皇帝溥仪在《我的前半生》一书中回忆自己在伪满怎样过皇帝生活时写道：平日菜肴两桌，冬天另设一桌火锅。

到清末民初，火锅更为盛行，长城内外，大江上下，在全国已形成了几十种各具特色，不同风味的火锅。

二、火锅的现状

我国的烹饪技术，源远流长，举世闻名。千百年来，的实践，使得火锅菜肴日益显示出高超的技艺性、艺术性和可食性，成为祖国丰富的饮食文化遗产中的一个组成部分。

现代的火锅，无论从使用的原料，燃料，还是从锅子的式样、吃法上来看，种类很多，风味各异。本书编辑了全国各地的风味火锅 60 余种，大体上收进了目前食用的火锅，可谓火锅大全。供不同职业、不同年龄、不同季节、不同口味、不同生活水平的广大群众在不同场合，选用不同原料和器具而烹制和食用。在保证合理的膳食结构，符合营养需

求，达到卫生标准的前提下可以任主客选择适用的品类火锅，佐以形成不同风味的调味品种品尝。从本书中我们可以看到有享有盛誉的东北野味火锅、白肉火锅、北京的涮肉火锅、上海的菊花酒锅、四川的毛肚火锅，还有别有风味的朝鲜族狗肉火锅，神仙炉等锅子。各地火锅不仅风味不同，用料有别，而且食用季节也有差异。南方的什锦火锅，北方的涮羊肉，东北的白肉火锅，都是冬季御寒的佳肴；而四川的毛肚火锅则四季皆宜，盛夏不衰。由于其味重麻辣，汤浓而鲜，成为盛夏季节当地人的美饌。

从本书收集的火锅来看，概括地说有以下几个特点：

1. 原料广泛，档次任选 在一只火锅菜肴中可以选择多种主辅料，少则四、五种，多者可达数十种，这是其他菜肴无法相比的。各种不同的锅子，从不同的需要出发，显示其用料丰富，不限档次的特点，基本上都是以当地特产原料为主，有荤料也有素料，既可用高档的山珍海味，也可用一般的蔬菜和豆制品，或者互相搭配，兼而有之，可见火锅的用料极为丰富。东北的野味火锅，用料是以山珍野味为主，如飞龙、鹌鹑、野鸡配以多种海鲜品，再调入高汤，其味自然醇美。白肉火锅，除主料白肉外（数量可多可少）主要是酸菜、冻豆腐、细粉丝等。同是北方火锅，但在用料的档次上差别很大。

2. 选料严格，产地为主 众多烹饪原料，因为产地、季节、气候、土壤和生产技术的不同，在品种质量上都有差异，就是同一种原料，由于品种年限、部位的不同，在质量上也有区别。所以在备制火锅时，必须掌握这些情况，适应