

家常菜精华

100 例

丛书

家常火锅

成 晓 明 主 编

中国三峡出版社

100 例

省时经济,易学易懂,
注重实际,做法简便,
家常饭菜,味美可口,
一书在手,无师自通。



家常火锅 100 例

成晓明 主编

中国三峡出版社

1994 · 8

(京)新登字 199 号

图书在版编目(CIP)数据

家常火锅 100 例/成晓明主编. -北京:中国三峡出版社,

1994. 8

(家常菜精华 100 例)

ISBN7-80099-072-9

I. 家… II. 成… III. 菜谱, 火锅-中国 IV. TS972. 1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(94)第 09197 号

家常火锅 100 例

成晓明 张雅君 编

责任编辑 王寿彭

*

中国三峡出版社 出版

衡水地区印刷厂 印刷

各地新华书店 经销

*

787×1092 毫米 1/32 5 印张 100 千字

1994 年 9 月第 1 版 1994 年 11 月河北第 2 次印刷

印数:3891—6890

ISBN7-80099-072-9/Z · 12 定价:3.30 元

目 录

火锅部分

火锅爆肚仁	(1)
火锅煮白肉	(1)
四喜火锅	(2)
姜汁火锅肘子	(3)
莲心肚肺锅	(4)
四川家常火锅	(4)
八仙过海	(5)
什锦火锅	(6)
清汤火锅(一)	(7)
清汤火锅(二)	(7)
白肉血肠火锅	(8)
全家福火锅	(9)
抽刀白肉火锅	(10)
丸子火锅	(10)
白肉火锅	(11)
杂拌火锅	(11)
下水火锅	(12)
家常火锅	(13)
火锅羊肉羹	(14)
羊肉鲤鱼火锅	(14)
淮杞羊头蹄	(15)
涮羊肉	(16)

三鲜羊肉锅	(16)
参归羊肉火锅	(17)
毛肚火锅	(18)
火锅咖喱汤	(19)
红汤火锅	(20)
火锅牛尾	(21)
火锅牛丸子	(21)
双味火锅	(22)
米酒涮羊肉	(23)
牛肉酸菜火锅	(23)
神仙炉	(24)
狗肉火锅	(25)
兔肉火锅	(26)
酒锅鹿肉	(26)
广东开煲狗肉	(27)
生焖狗肉锅	(28)
南宁狗肉火锅	(28)
延边狗肉火锅	(29)
湖南狗肉火锅	(30)
鹿肉火锅	(30)
各吃参鹿火锅	(31)
飞龙酒锅	(32)
飞龙玉液锅	(33)

鸳鸯飞龙酒锅..... (33)	银鱼火锅..... (53)
五家参飞龙酒锅..... (34)	鱼头煲锅..... (53)
火锅油腐鸡..... (35)	高汤火锅饺..... (54)
火锅野鸭饭..... (35)	虫草八卦火锅..... (54)
竹鸡丝火锅蛇羹..... (36)	香螺羹锅..... (55)
火锅元甲凤爪..... (37)	鱼肉酒锅..... (55)
奶汤火锅..... (38)	双圆火锅..... (56)
菊花火锅..... (38)	涮鲷鱼片..... (57)
菊花生片大火锅..... (39)	湘味银鱼火锅..... (57)
菊花涮锅..... (40)	鲢鱼头火锅..... (58)
菊花四喜锅..... (41)	奶汤锅子鱼..... (59)
素鸡锅..... (43)	四生片火锅(一)..... (59)
朝天火锅..... (43)	四生片火锅(二)..... (60)
野禽火锅..... (44)	鱼羹菊花锅..... (61)
野味火锅..... (44)	菊花鲈鱼火锅..... (62)
四生锅子..... (45)	鱼肉火锅..... (63)
鸭杂火锅..... (45)	火锅柴鱼..... (63)
四生鱼锅..... (46)	鱼圆火锅..... (64)
火锅活鲫鱼..... (47)	牡丹火锅..... (65)
腌肉糟鱼火锅..... (47)	腌余火锅..... (65)
生鱼火锅..... (48)	鲜鱼火锅..... (66)
鳝筒火锅..... (49)	鱼杂豆腐火锅..... (67)
鱿鱼火锅..... (49)	鸳鸯生鱼片火锅..... (67)
铜盆鱼火锅..... (50)	生火锅..... (68)
火锅煲翅..... (51)	元鱼酒锅..... (68)
菜鱼火锅..... (52)	银鱼仔蟹锅..... (69)

海味

火锅大海虾·····	(71)
游龙戏凤·····	(71)
江珧柱锅·····	(72)
火锅螃蟹·····	(72)
辣味火锅·····	(73)
龟羊锅·····	(73)
海味火锅·····	(74)
各吃小酒锅·····	(75)
余紫蟹牙菜火锅·····	(75)
三鲜冻豆腐火锅·····	(76)
火锅兔腐·····	(77)
萝卜火锅·····	(77)
火锅杂烩·····	(78)
火锅千张·····	(79)
火锅卤面·····	(79)
火锅猫耳朵·····	(80)
石耳云吞锅·····	(81)
豆腐火锅·····	(82)
火锅素烩·····	(82)
罗汉火锅·····	(83)
什锦火锅(一)·····	(84)
什锦火锅(二)·····	(85)
什锦火锅(三)·····	(85)
什锦火锅(四)·····	(86)
什锦火锅(五)·····	(87)

渍菜什锦酒锅·····	(88)
梅花火锅·····	(89)
一品酒锅·····	(89)
三鲜火锅(一)·····	(90)
三鲜火锅(二)·····	(91)
三鲜火锅(三)·····	(91)
四川三鲜火锅·····	(92)
菜火锅·····	(92)
冻豆腐火锅(一)·····	(93)
冻豆腐火锅(二)·····	(93)
南味四生片火锅·····	(94)
日本什锦火锅·····	(95)
湖南大边炉·····	(95)
冬料锅·····	(96)
洋芋白菜火锅·····	(97)
什锦酒锅·····	(98)
蝴蝶火锅·····	(98)
金牙菜火锅·····	(99)
火锅烫干丝·····	(99)
什锦暖锅·····	(100)
砂锅部分	
砂锅过油肉·····	(102)
砂锅红烧狮子头·····	(102)
砂锅家常肉片·····	(103)
砂锅冬菜丸子·····	(103)
砂锅腊肉菜苔·····	(104)

砂锅水晶蹄筋	(104)	砂锅鱼翅(二)	(122)
砂锅海带	(105)	砂锅鱼唇	(123)
砂锅神仙肉	(105)	砂锅烩鱿鱼	(124)
砂锅丸子	(106)	大理砂锅鱼	(124)
砂锅蛋肉	(107)	砂锅全鱼	(125)
石榴白肺	(107)	青鱼头尾砂锅	(127)
砂锅肚肺	(108)	砂锅鱼头	(128)
砂锅下水	(109)	四川砂锅鱼头	(129)
砂锅蹄筋	(110)	砂锅鱼头粉皮	(130)
砂锅牛肉	(110)	醋椒鱼头豆腐	(131)
砂锅炖牛肉	(111)	砂锅鱼头豆腐	(131)
黄芪羊肉砂锅汤	(112)	砂锅腐竹	(132)
砂锅羊头	(112)	砂锅豆腐(一)	(133)
湖南砂锅狗肉	(113)	砂锅豆腐(二)	(133)
砂锅鸡	(113)	砂锅酸菜心	(134)
罐焖鸭(一)	(114)	砂锅花菜	(134)
罐焖鸭(二)	(115)	砂锅绿豆茸	(135)
水饺鸭子	(115)	砂锅黄豆芽	(135)
佛跳墙	(116)	砂锅凤尾白菜	(135)
全家福砂锅	(118)	砂锅金钱塔菜	(136)
砂锅杂烩	(118)	砂锅青萝卜	(136)
三鲜砂锅	(119)	砂锅口蘑响铃	(137)
砂锅三鲜汤	(119)	砂锅河水千张	(137)
什锦砂锅	(120)	砂锅京葱贵妃鸡	(138)
砂锅海烩	(121)	砂锅龙凤呈祥	(139)
砂锅鱼翅(一)	(122)	砂锅凤爪冬菇	(139)

砂锅鸡皮	(140)	砂锅川味大鱼头	(145)
砂锅黄焖栗子鸡	(140)	砂锅黄焖四宝	(146)
砂锅沿淮烧鸡	(141)	砂锅奶汤杂烩	(147)
砂锅参杞乳鸽	(141)	砂锅青蟹煮年糕	(147)
砂锅鸳鸯戏水	(142)	砂锅牛肉丝线粉	(148)
砂锅如意蛋卷	(142)	砂锅赛熊掌	(148)
砂锅三鲜	(143)	砂锅花生炖牛肉	(149)
砂锅清汤鱼燕	(144)	砂锅羊肉	(149)
砂锅花椒鲶鱼	(144)	砂锅鳝段	(150)
砂锅霸王别姬	(145)		

火锅部分

火锅爆肚仁

【原料】猪肚 1500 克、豆腐 750 克、冬笋 50 克、香菇 50 克、水线粉 150 克、香菜心 250 克、麻油 50 克、生抽(即鲜酱油)50 克、露虾油 50 克、黄酒 50 克、胡椒粉 0.5 克、细盐 10 克、味精 10 克、肉汤 1250 克。

【制法】1. 用刀将肚头剖开,批去两面硬皮及衣膜、板筋,经冷水漂洗后,再批成长 6 厘米、宽 3 厘米的薄片,愈薄愈好,即成肚仁片,分别装入 4 只圆盘内,淋上黄酒 10 克。

2. 豆腐切成 3 厘米见方的块,放入搪瓷盘,送进冰箱冰冻 4 小时,即成蜂状冻豆腐。待豆腐化冻后,放入热水锅中氽一下,取出,装入 2 只圆盘。冬笋、香菇分别切成薄片。香菜洗净装入圆盘。水线粉装入圆盘。

3. 调料选用“供涮火锅用调味佐料”。

4. 肉汤倒入火锅内,用大火烧沸,加细盐、黄酒、味精、笋片、滚开后,即可连同肚仁片、冻豆腐、水线粉、香菜、盛调味料汁的小汤碗,一起上席。

5. 进餐时,用筷子夹住肚仁片,浸入肉汤内一烫涮即可蘸上调料汁食用。用毕后,可将冻豆腐、水线粉推入汤内,加盖,滚透即可连汤进餐,亦可蘸调料汁进餐。

火锅煮白肉

【原料】猪坐臀肉 1300 克、粉皮 5 张、白菜叶 500 克、水发海带丝 500 克、大蒜头 75 克、红辣椒油 50 克、麻油 50 克、

黄豆酱油 25 克、黄酒 25 克、味精 5 克、肉汤 1250 克。

(另备上席用调料碟:细盐 75 克、味精 25 克、麻油 50 克。)

【制法】 1. 将坐臀肉用刀分割成 5 块,粉皮切成长 12 厘米、宽 1.5 厘米的条。白菜叶洗净。豆腐切成 1.5 厘米见方的小块,浸泡在清水碗内。将海带丝洗净泥沙,装盘。

2. 烧热锅,加肉汤、坐臀肉块,烧滚后,撇去浮沫,转用小火焖烧 25 分钟,即可取出,冷却后,用刀切成长 6 厘米、宽 1.8 厘米的薄片(越薄越好),10 只圆盘内。粉条放入沸水锅内,余后捞出,沥去水分,放入圆盘,拌上麻油(10 克)。白菜叶洗净,撕成小块,分装在 2 只圆盘内。

3. 烧热锅,放麻油 40 克,待油热后,放大蒜泥炒香,即加红辣椒粉,转用小火,加酱油、盐、黄酒、味精、肉汤(250 克),烧稠后,分装 10 只小汤碟,上席。

4. 原肉汤锅,放海带丝、黄酒、细盐,烧滚后,倒入火锅,连同粉皮、肉片、白菜叶一起上席。

5. 进餐时,将肉片放入火锅烫涮,待肉片卷拢时,即可蘸上调料食用,加上粉皮拌和亦可。用毕后,再将白菜叶推入汤内,连同海带丝、汤一起食用。

四喜火锅

【原料】 夹心猪腿肉 750 克、去壳冬笋 150 克、水发香菇 150 克、开洋 50 克、葱姜末 25 克、水线粉 250 克、菠菜心 500 克、鸡蛋 2 只、生粉 50 克、细盐 10 克、红酱油 5 克、味精 5 克、生油 500 克(实耗 5 克)、肉汤 1250 克、黄酒 25 克。

【制法】 1. 将腿肉剔去筋膜,用刀将肉排斩成肉糜,待

用,冬笋用刀削去外皮笋衣,切成0.6厘米见方的粒。香菇剪去根蒂,切成0.6厘米见方的粒。开洋用沸水浸泡15分钟后,用刀将开洋切成绿豆状粒。菠菜心洗净,分装在圆盘内。

2. 将肉糜放入盆内,加清水400克,搅拌后再加葱姜末、盐、鸡蛋、黄酒、酱油搅上劲,最后加香菇、开洋、冬笋粒,做成8个大丸子。

3. 烧热锅,放生油,待油烧至七成热时,将丸子逐个沾上水生粉(生粉与清水75克调匀),放入热油锅中,炸成牙黄色,取出,滤去油待用。原热锅内,留生油(5克),加肉汤、黄酒、盐、味精、丸子,烧滚15分钟后,倒入火锅内,连同菠菜和线粉装盘一起上席。

4. 进餐时,菠菜随吃随烫涮,带汤食用。

姜汁火锅肘子

【原料】 肘子(蹄膀)1250克、生姜100克、细盐10克、镇江香醋25克、麻油20克、香葱末10克、红酱油25克、黄酒30克。

【制法】 1. 肘子放在炉火上,将表皮烘至焦黑,即泡入温水中,用刀刮去黑衣、洗净,放入沸水锅内氽熟,捞出。原汤用网筛过滤,去尽渣末,待用。用刀剔去肘子的骨叉,切成五分见方的块,放回原汤内,加黄酒、生姜(拍碎,30克)、细盐,用微火炖煮熟烂,即倒入火锅内。

2. 生姜(70克)削去老皮,放入碗内捣烂,用纱布拧出姜汁(姜渣弃之不用)。姜汁内加酱油、香醋、香葱末、麻油,调成姜汁料。进餐时,待火锅烧滚后,夹上肉块,蘸上调料汁即可食用。

莲心肚肺锅

【原料】 熟猪肚 500 克，熟猪肺 250 克，莲心（去皮）250 克，金华火腿 50 克，油鸡熟皮 50 克，冬笋 50 克，葱、姜末 30 克，黄酒 50 克，白糖 5 克，细盐 10 克，味精 5 克，鸡汤 1500 克，鸡油 40 克。

【制法】 1. 莲心放入温水中浸透，取出，放入盆中，上笼蒸至九成熟时取出。猪肚、猪肺、火腿、鸡皮、冬笋均切成 0.9 厘米见方的粒。

2. 烧热锅，放鸡油、葱、姜末煸香后，加鸡汤和各种原料丁粒及莲心、黄酒、白糖、细盐、味精，煨烧 20 分钟后，倒入火锅内，点燃火锅上席。

四川家常火锅

【原料】 猪瘦肉 150 克，猪肝 150 克，猪腰 150 克，鲢鱼肉片 180 克，葱 150 克，蒜苗 150 克，大白菜 250 克，豌豆尖 250 克，菠菜 250 克，香菜 100 克，郫县豆瓣酱 100 克，豆豉 25 克，辣椒面 15 克，酱油 50 克，糟糟汁（江米酒）50 克，精盐 15 克，花椒 5 克，葱段 100 克，姜末 25 克，芽菜 50 克，味精 1.5 克，水豆粉 20 克，鲜汤 1500 克，化猪油 150 克。

【制法】 1. 将猪肉、猪腰、猪肝、鲢鱼肉，分别切成长 4 厘米、宽 2.6 厘米、厚 0.2 厘米的片，装到四个盘中，分别拌上水豆粉，大白菜（撕成片），葱、蒜苗，拍破，切成长段。把葱、蒜苗、白菜、豌豆尖、菠菜、香菜分别装入盘中，芽菜切成长段，郫县豆瓣、豆豉、花椒均压碎。

2. 用中火将炒锅烧热，下猪油，五成热时放入豆瓣、豆豉、

花椒末、辣椒面，姜末炒香。待锅中油呈红色时，加入鲜汤、葱段、芽菜、精盐、味精、酱油、糟汁、烧沸后即成卤汁。然后把火锅生着，倒入一半卤汁，烧沸上桌。再把以上盛放各种原料的盘子也放桌上。吃时先荤后素，随吃随烫，随加卤汁、猪油及盐调味。

【特点】 此菜鲜、香、麻、辣、烫，口感脆嫩，边烫边食，冬季食用最佳。各项用料可随意加减。

八仙过海

【原料】 冻猪肉切薄片、冻羊肉片、冻牛肉片、“飞龙”（或野鸡）肉片、冻孢子肉片（或冻兔肉片）、猪血肠切片、牛羊肚切丝、水发鱿鱼切丝、以上八种原料分装在8个大盘中，称“上八仙”。

海蜇子洗净装盘，水发大海米、水发海参切丝，鸡血（凝块）切小块，水发龙须粉丝切15厘米长的段，酸菜切丝，水发海带切丝，白萝卜（或胡萝卜）切丝，以上原料也分装在8个大盘中，称为“中八仙”。

韭菜花、辣椒酱、卤虾油、腐乳汁、糖蒜头、香菜末、姜末、山东大葱切丝，分别盛入8个小碗中，称为“小八仙”，这是吃时往食者小碗内放的调味品。另备鸡汤（或排骨汤）2000克。

【制法】 1. 选用大号火锅一个，洗净加入鸡汤，锅膛内装上烧红的木炭，把汤烧沸，置于盛水的搪瓷盘中上桌。先把“中八仙”中的海味投入锅内，再陆续将鸡片、肉片等投入，随煮随捞出在饭碗内蘸小八仙佐料吃，细粉条，海带丝等按食者各人口味随时投煮，萝卜丝只生吃不放锅里。

【特点】 八仙过海，水陆齐阵，汤鲜、味美、肉嫩，保暖御

寒，最宜冬季食用。此菜系东北风味，吃时配以芝麻烧饼最佳。也有在锅子吃到临了时，下进绿豆杂面（绿豆面做的面条），叫“连汤杂面”，严冬季节，食者往往吃得满头大汗。

什锦火锅

【原料】 熟红肉丸 10 个、熟橄榄肉丸 12 个、熟蛋卷 12 片、浸发粉丝 250 克、芽白菜 400 克、冬笋 100 克、水发香菇 25 克、猪瘦肉 50 克、熟猪肚 50 克、水发墨鱼 50 克、青蒜 25 克、肉清汤 1000 克、胡椒粉 1 克、味精 1 克、酱油 10 克、熟猪油 75 克。

【制法】 1. 将熟红肉丸横中切开成 20 个，芽白菜切成长 4.5 厘米长、3 厘米宽的块，粉丝切成长 15 厘米的段，冬笋、瘦猪肉分别切成 4 厘米长、2 厘米宽、0.3 厘米厚的片，熟猪肚、墨鱼分别斜切成长 4 厘米、宽 2 厘米的片，香菇洗净，大的切开，青蒜切成长 2.5 厘米的段。

2. 先将芽白菜、粉丝放入火锅，上放红肉丸、橄榄肉丸、蛋卷。

3. 锅中倒入 50 克猪油，烧至六成熟时，先下冬笋片炒几下，再下肉片、肚片、墨鱼片、香菇、酱油、盐（3 克）炒熟，倒入火锅内。

4. 炒锅内放 25 克猪油，烧至六成熟时，放入肉清汤，加入味精、胡椒粉、青蒜、盐，烧开后倒入火锅，点燃火锅烧沸上桌即成。

【特点】 此菜荤素俱备，软、韧、香、脆，味道鲜美，为湖南风味。

清汤火锅(一)

【原料】熟五花肉 250 克,酸菜 100 克,粉条 50 克,蛎黄 50 克,毛脚蟹 200 克,猪里脊肉 100 克,牛、羊肉各 100 克,水发海参 50 克,海米 20 克,干贝 20 克,生鸡肉 100 克,大虾 1 对,精盐 5 克,韭菜花 20 克,卤虾油 20 克,咸韭菜 10 克,麻酱、辣椒油、蒜末少许,味精 2.5 克,腐乳 2 块,鸡汤 1000 克。

【制法】1. 酸菜用水冲洗一遍,切成细丝,挤净水分放在火锅内,海米用水泡发,粉条用开水泡软,切成 30 厘米长的段放火锅内。毛蟹去脐,用水洗净,剥成 4 瓣,放火锅内,干贝上屉蒸好,放火锅内,海米也放火锅内。牛、羊、猪肉都切成薄片分别放在盘内。海参、生鸡肉也片成片,放在盘内。蛎黄除净壳用水洗净,放盘内。

2. 火锅内放入沸鸡汤,加味精、精盐,盖好锅盖,将烧红的木炭放入火锅烟筒里,待火锅内的汤烧沸后,放入五花肉片、海参、蛎黄,待汤再开时,将锅置于盛水的搪瓷盘中,端盘上桌。盛放牛肉、羊肉、猪里脊肉片的盘也放桌上。腐乳、韭菜花、卤虾油、麻酱、辣椒油、咸韭菜、咸香菜、蒜泥一同上桌。食者任选各种肉片放汤内涮制,蘸着随上的各种小作料食用。

【特点】味道鲜美,适宜北方地区冬季食用。

清汤火锅(二)

【原料】熟猪白肉 200 克,猪里脊肉、牛肉、羊肉、大虾、熟鸡肉、水发海参各 100 克,活蟹子、鲜蛎黄、水发粉丝各 250 克,渍菜 1000 克,水发海米、水发黄花菜、水发榛蘑各 150 克,肉渍汤 1500 克,腐乳 1 块,韭菜花、芝麻酱、卤虾油、蒜末各

25 克, 精盐、葱花各 10 克, 味精 2.5 克, 咸香菜、咸韭菜、姜末各 10 克, 辣椒油 25 克。

【制法】 1. 把熟白肉切成 10 厘米的长薄片, 猪里脊、牛肉、羊肉横着丝纹切薄片, 渍菜切细丝, 活蟹洗净, 剥去爪尖和脐, 切成小块。蛎黄去壳洗净。海参、鸡肉、大虾片成斜刀片, 榛蘑、黄花菜摘洗干净, 咸香菜、韭菜切 2 厘米长的段。

2. 火锅内加入肉汤, 放入盐、味精、葱花、姜末、咸香菜、韭菜、渍菜、粉丝、白肉、蟹子块、榛蘑、海米、黄花菜、海参、鸡肉等, 盖好盖。把烧红的木炭放火锅膛内使锅烧沸, 再放各种肉和蛎黄, 待锅再烧沸时即可。食用时, 把腐乳、韭菜花、调开的芝麻酱、卤虾油、蒜末等按各人口味调入小碗中, 用筷子夹取锅内之物蘸食。

【特点】 肉嫩汤鲜, 片、丝均匀。

【注】食用时也可将各种原料摆放盘内, 放在火锅周围, 随吃随往锅里涮。

白肉血肠火锅

【原料】 白肉、血肠(猪血灌入小肠衣)、熟白肚、熟肥肠各 200 克, 酸菜、粉丝、冻豆腐各 250 克, 蛎黄、鲜汤、精盐、味精、海米、葱花、姜末、腐乳、韭菜花酱、蒜泥、酱油、芝麻酱、辣椒油、咸香菜、咸韭菜各少许。

【制法】 1. 白肉切薄片, 血肠切 1.5 厘米厚的片, 白肚切一字条, 肥肠切片, 冻豆腐切排骨片(长方片), 酸菜切丝, 粉丝剪段泡好, 蛎黄洗净杂质。上述用料整理好后, 分别装入盘内备用。

2. 各种作料分别装入小碟, 供蘸食选用。

3. 火锅添汤烧开, 放入精盐、味精、海米、葱花、姜末、酸菜

丝、粉丝,待再滚沸时上桌,随即将各种主、配料及作料带上桌面,供随吃随下,蘸各种作料食用。

【特点】 取料广泛,一般家庭皆可制作。

全家福火锅

【原料】 猪肉 200 克,猪瘦肉馅 200 克,猪肚 1 个,鸡 1 只,约 1000 克,鱼肉 200 克,水发鱿鱼 100 克,水发海参 100 克,虾饼 100 克,海米 30 克,香肠 50 克,火腿片 50 克,蛋饺 20 个,鸽子蛋(煮熟剥皮)8 个,笋片 100 克,香菇 100 克,大白菜心 200 克,腌渍酸白菜 200 克,菠菜 100 克,粉丝 200 克,精盐、味精、葱花、姜末、腐乳、韭花酱、蒜泥、酱油、芝麻酱、辣椒油、咸香菜等各少许。

【制法】 1. 先将猪肉、猪肚、鸡入锅煮熟,再将猪肉、猪肚切片,鸡肉切块,汤留用。

2. 将猪肉馅制成肉丸,然后把它和虾饼入油锅中炸制好;将鱼肉制成鱼丸,然后把它同海参、鱿鱼氽熟;蛋饺煎制成熟,香菇、粉丝均用温水泡发好;蔬菜洗净后切丝或段。

3. 准备好一火锅,最下层放腌酸白菜,接着放海米、白肉片、白肚片,然后放一层大白菜心,其它用料均依次码好,使火锅面上诸料颜色和谐,码放对称。然后将煮肉煮鸡的汤倾入火锅内。将木炭事先烧透至无烟时,夹入火锅炉膛内(凡木炭火锅,生火皆同此法,下不再赘述),烧沸后即可选用所喜好的作料,调好后蘸食。

【特点】 用料多种多样,味道醇厚鲜美,一般多在春节家人团聚时围锅共食。