

川菜王國書庫

四川火鍋大全

SICHUAN
HUOGUO
DAQUAN

李乐清 郑兴生 主编



SICHUAN
HUOGUO
DAQUAN

四川出版集团·四川科学技术出版社

SICHUAN
HUOGUO
DAQUAN



四川火锅大全

SICHUAN HUOGUO DAQUAN

ISBN 7-5364-5470-8



9 787536 454705 >

ISBN 7-5364-5470-8

定价：22.00元

主 编 李乐清 郑兴生

四川



火锅

大全

四川出版集团·四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

四川火锅大全/李乐清主编. - 成都:四川科学技术出版社, 2004.2

ISBN 7-5364-5470-8

I. 四… II. 李… III. 菜谱, 火锅 - 四川省
IV. TS972.129.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2004)第 008404 号

四川火锅大全

主 编 李乐清 郑兴生
责任编辑 李蓉君
封面设计 霍运熙
版面设计 康永光
责任校对 叶 战 缪栋凯 王初阳 刘生碧
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
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开 本 880mm×1230mm 1/32
印张 11.5 字数 320 千字 插页 1
印 刷 成都市新凤印刷厂
版 次 2004 年 3 月成都第一版
印 次 2004 年 3 月成都第一次印刷
印 数 1-3 000 册
定 价 22.00 元
ISBN 7-5364-5470-8

■ 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: 成都盐道街3号 邮政编码: 610012

电话: 86671039 86672823

四川火锅**大全**

编委会名单



主 编	李 乐 清	郑 兴 生			
副 主 编	李 晋 安	蒋 军	李 阳 国	侯 惠 骞	
编写人员	郭 止 怡	吴 娟	冯 乐 东	王 国 春	
	魏 娜				

内容提要

本书全面系统地介绍了四川火锅的有关知识,包括四川火锅的概况、用具、制法、配食、实例以及“串串香”等内容,并对四川火锅店的选址、装修、经营等也作了阐述。本书介绍的四川火锅200多种,基本涵盖了目前四川火锅的全部品种,并对其配食小吃和卤菜等也作了分析介绍。

本书内容全面,涉及面广,操作性强,具有较强的系统性。本书可供广大四川火锅爱好者、经营者、从业人员使用,也可作为四川火锅研究者及相关人员阅读参考。



四川火锅赋

四川火锅,作为一种古老而又年轻的餐饮形式,在今天,其繁荣昌盛已经引起全国乃至世界的关注。从祖国的天南地北、长城内外、大河上下、海角天涯到全球的大洋彼岸、狮城宝岛、红场圣地、沙漠丛林,均有四川火锅的美味。四川火锅的风行与兴旺体现了“盛世出美食”的道理。在四川火锅的发源地四川,四川火锅的地位可以与川菜并列。当然,使川人引以为荣的要数川菜,但川菜中的第一,当之无愧要算四川火锅。有朋自远方来,不亦乐乎?三两句寒暄后,便要去吃四川火锅,借四川火锅的香浓之情,表达深厚的情谊,可以说恰到好处。在四川,火锅的迷恋者不可记数,无论男女老少,身份高低,对火锅都是一往情深,有的甚至达到痴迷的地步。火锅,成了四川的象征与代表,没吃到正宗的四川火锅,不算真正到过四川。

四川火锅的魅力在于千变万化,它卷起了铺天盖地的美食风,使人们无法抗拒。它范围宽广,品种繁多,包罗万象,风味各异。味道有麻辣鲜烫酸甜醇香,口感脆嫩软糯爽韧多样,令人信服。从用料看,从传统的毛肚、环喉、牛肉等到鸡、鸭、鱼、兔,从虾、蟹、龟到鸟、蛙、贝等等,用料可以万计。在这股美食之风中,时而复古,时而创新,周而复始,令人赞叹。有从长江边船工的号子声中,沿袭至今的传统火锅,有在祖国神医宝典指引下创制出的药膳火锅,有将民间、民族与新潮烹法结合的创新火锅等,其代表作如红透半边天的“烧鸡公”,脆嫩爽快的“九尺鹅肠”,麻辣痛快的“山城老灶火锅”,香辣刺激的“肉蟹火锅”等,使人们过足了“口瘾”。可以说,凡是用于烹调的原料,凡是用于原料的调料,稍加“操作”,均可纳入火锅之中,这便是“流行”的概念。在四川的各个城市、每个乡镇,其火锅店的数量难以记数,原料来自天南地北,甚至连美国的肥牛、牛蛙也漂洋过海,投入火锅中,让人们一饱口福。四川火锅还引起了火锅文学、火





锅电视、火锅节等的兴旺。四川火锅的存在,表明“民以食为天”的真谛,也体现了其强大的生命力,四川火锅是经久不衰的美味佳肴。

当然,四川火锅的范围有多大,一言难以蔽之。据笔者研究,可以分为几大类:一是传统火锅。大众喜爱,寻常可见,适应面广。有毛肚火锅、清汤火锅、鸳鸯火锅、苕粉火锅等;二是创新火锅。口感新奇,变化多端,刚柔相济。有酸汤鸡火锅、肥牛火锅、“海陆空”火锅、烧烤火锅、冷锅鱼等;三是药膳火锅。有的滋补健康,顺应天地,文武协调,调养五脏。如白果鸡火锅、鹅肉补阴火锅、海龙牛尾火锅、龙井对虾火锅等,有的药食结合,阴阳结合,辅助治病,如砂仁鲫鱼火锅、田七炖鸡火锅、虫草胎盘火锅等。

此外,还有从远古皇帝御膳中传出的宫廷火锅,从猎户樵夫的土屋中走出来的野味火锅,源于山寺禅院“清静自然”的素菜火锅等。可以说,四川的火锅是以四川火锅为主流,汇集全国各地的火锅精华而组成的火锅长河。

随着时间的推移,四川火锅将不断推陈出新。年年岁岁,月月日日,又有许多新品种“冒出来”,“忽如一夜春风来,千树万树梨花开”;还有不少变革演变品种,“年年岁岁花相似,岁岁年年人不同”,创造出“吃的生机”。

为了使四川火锅更好地发扬光大,为了使四川火锅走向天南地北、走向世界,我们推出《四川火锅大全》一书,以飨各界读者。祝愿四川的“一绝”——四川火锅枝繁叶茂,万古长青,香飘永远。

李乐清

2004年3月

目 录

四川火锅知识篇

第一章 四川火锅概况	2
一、四川火锅的演变	2
1. 四川火锅的定义	2
2. 四川火锅的发展演变	4
二、四川火锅的特点	7
三、四川火锅的分类	11
1. 按不同标准分类	11
2. 四川火锅的主要类型	11
四、四川火锅的现状与未来	13
1. 档次分明	13
2. 四川火锅讲究特色	14
3. 四川火锅的不足	14
4. 四川火锅的未来	14
第二章 四川火锅的器具	16
一、四川火锅的锅灶种类及演变	16
二、四川火锅的工具及种类	18
三、四川火锅的厨房设备	20
第三章 四川火锅制法入门	21
一、四川火锅的原料、加工及保存	21





四川火锅大全

(一)原料	21
(二)加工	22
(三)特殊原料加工(需调味的原料)	28
(四)四川火锅原料的保存	30
(五)调味品的保管	33
二、四川火锅的汤卤种类、调制及保鲜	33
(一)红汤卤	33
(二)白汤卤	34
(三)无渣汤卤	35
(四)冷锅汤卤	38
三、四川火锅的味碟品种及调制	39

第四章 四川火锅的配食

一、小吃配食品种及制法

鸡丝豆腐脑 42	糖油果子 51
龙抄手 42	凉糍粑 52
波丝油糕 43	红苕饼 52
绿豆团 44	珍珠圆子 53
凉粉 44	叶儿粑 54
川北凉粉 45	豆花面 55
南瓜蒸饺 46	蛋油米糕 55
龙眼包子 47	马蹄枣泥饼 56
鸡汁锅贴 47	樱桃羹 57
钟水饺 48	银耳羹 57
椒盐锅盔 49	粉子醪糟 58
锅盔 50	三合泥 58
玉米发糕 51	油茶 59

二、川味卤菜配食品种及制法

五香风肉 60	麻辣肉干 61
烟熏排骨 61	五香心舌 62

五香牛肉	62	花椒泥鳅	64
花仁拌兔丁	63	藿香鱼条	65
盐水鸡胗肝	64		
三、酒水及水果等配备	66		
四、运用配食的几个问题	66		

第五章 四川火锅品种实例 68

一、传统火锅 68

毛肚火锅	68	椒麻鱼火锅	90
清汤火锅	69	鱼羊鲜火锅	91
鸳鸯火锅	71	甲鱼火锅	92
啤酒鸭火锅	71	田螺火锅	93
带丝鸭火锅	72	海鲜火锅	94
烧鸡公火锅	73	田鸡火锅	95
排骨鸡火锅	74	家常排骨火锅	96
紫阳鸡火锅	75	毛血旺火锅	97
鸽子鸡火锅	76	川式肥肠火锅	98
酸菜肚条鸡火锅	77	豆沙肥肠火锅	99
辣子鸡火锅	78	肠头火锅	100
鸡汁火锅	79	火锅肥肠	101
酸菜鱼火锅	80	红烧肠汁火锅	103
家常鲑鱼火锅	81	韭花猪杂火锅	104
花鲑鱼头火锅	82	泡菜白肉火锅	105
双味鱼火锅	83	奶汤什锦火锅	106
菊花鱼羹火锅	84	牛尾火锅	107
肥肠鱼火锅	85	米酒牛肉火锅	108
香辣银鱼火锅	86	全牛火锅	109
酸菜猪腰鱼火锅	87	清汤牛鞭火锅	110
黄花鱼片火锅	88	老豆腐牛杂火锅	111
麻辣鱼火锅	89	牛方官火锅	112





四 川 火 锅 大 全

- 家常牛血旺火锅 113
牛肉丸子火锅 113
酸菜牛肉火锅 114
老川东羊肉火锅 115
羊肾火锅 116
羊头肉火锅 117
泡菜羊肉火锅 118
全羊杂火锅 119
蒙古肥羊火锅 120
涮羊肉火锅 122
家常狗肉火锅 123
贵州花江狗肉火锅 124
脆皮狗肉火锅 125
带皮狗肉火锅 127
火锅兔 128
驴鞭火锅 129
香猪肉火锅 130
三味海鲜火锅 131
川南火锅 132
川南汤火锅 133
山珍菌竹火锅 134
菊花生片火锅 135
杂烩火锅 136
什锦火锅 137
川东老火锅 138
八鲜宴席火锅 139
甲鱼锅盔火锅 140
家常面筋火锅 141
豆干素菜火锅 142
豆芽翠饺火锅 143
三菇米豆腐火锅 144
木耳苕粉火锅 145
果仁蘑芋火锅 146
月季玉笋火锅 146
鲜蘑丝瓜火锅 147
素什锦火锅 148
荸荠素菜火锅 149
酿面筋火锅 149
腐皮馅包火锅 150
豆腐素火锅 151
罗汉火锅 152
雪菜双冬火锅 153
豌豆尖火锅 153
白菜萝卜火锅 154
土豆白菜火锅 155
重庆老灶火锅 156
鸳鸯鱼火锅 157
传统一品锅 158

二、药膳火锅 159

- 白果鸡火锅 159
肚子鸡火锅 160
鲫鱼火锅 161
红参黄腊丁火锅 162
龟鸽火锅 163
海马火锅 164
蜗牛火锅 165
红枣猪蹄火锅 166

双鞭滋补火锅 167
四味牛肉火锅 168
砂仁鲫鱼火锅 169
杞参鲫鱼火锅 169
三七枣鱼丸火锅 170
莲枣鱼头火锅 171
烧烤鸡菌火锅 172
二荷鲤鱼火锅 173
双母甲鱼火锅 174
山药蟹肉火锅 175
双耳鱼肚火锅 175
沙苑乌鱼火锅 176
竹麻鸭火锅 177
双黄参鸭火锅 178
虫草全鸭火锅 179
蛇鸭火锅 180
百合仔鸭火锅 180
雪花鸡汤火锅 181
归芪鸡肉火锅 182
天麻鸡翅火锅 183
紫河枣鸭火锅 183
三七凤鸽火锅 184
菊花鸡翅火锅 185
菊杞猪肉火锅 186
双黄鸡火锅 186
海参羊肉火锅 187
龙眼鸡羊肉火锅 188
归芪鸡火锅 189
雪莲桃鸡火锅 190
锁阳乌鸡火锅 191

蛤士蟆油鸡火锅 191
海马仔鸡火锅 192
八宝鸡火锅 193
苡(仁)参肚火锅 194
山药鱼头火锅 194
药茭里脊火锅 195
首乌猪肝火锅 196
果仁排骨火锅 197
灵芝蹄筋火锅 197
无花果肉火锅 198
大枣羊心火锅 199
胶归羊肝火锅 200
芪枣羊肉火锅 200
蔻丁香鸭火锅 201
虫草牛髓火锅 202
沙苑牛鞭火锅 203
虫草胎盘火锅 203
百枣斑鸡火锅 204
蘑芋鸽鸡火锅 205
玉竹蜗牛火锅 206
木瓜带鱼火锅 207
参甲虫草火锅 207
茸车海参火锅 208
锁阳鱼翅火锅 209
玉米须蚌肉火锅 209
核桃蚕蛹火锅 210
百合田螺火锅 211
驴肉双参火锅 212
樱药鲫鱼火锅 212





三、创新火锅 213

- | | |
|-------------|--------------|
| 葡萄酒鸡火锅 213 | 什锦鱼鳞汤火锅 242 |
| 泡菜鸡火锅 214 | 五色鱼丸火锅 243 |
| 怪味鸡火锅 215 | 青鳝火锅 244 |
| 野山椒乌鸡火锅 216 | 鸳鸯龙虾火锅 245 |
| 酸汤鸡火锅 217 | 蛇肉火锅 246 |
| 老鸡苕粉火锅 218 | 酸菜脆骨火锅 247 |
| 魔芋鸭火锅 219 | 牛肉莲子番茄火锅 248 |
| 九尺鹅肠火锅 220 | 奇芳牛筋火锅 249 |
| 特味麻辣鱼火锅 221 | 牛筋沙司火锅 250 |
| 秘制老汤鱼火锅 222 | 肥牛火锅 251 |
| 酸汤鱼火锅 224 | 芥末牛肉火锅 252 |
| 乌江鱼火锅 225 | 羊脊骨火锅 253 |
| 邮亭鲫鱼火锅 226 | 羔羊火锅 254 |
| 北渡鱼火锅 227 | 羊蹄羊杂火锅 255 |
| 家常泥鳅火锅 227 | 乳狗火锅 256 |
| 川式鳝鱼火锅 228 | 风味兔火锅 257 |
| 腊香菠鳝鱼火锅 230 | 啤酒兔火锅 259 |
| 原汁鳝鱼火锅 231 | 驴肉汤火锅 260 |
| 清汤南瓜蟹火锅 232 | 海狸鼠火锅 261 |
| 毛蟹鱼头火锅 233 | “鸡尾”酒醉火锅 262 |
| 奇味鲍鱼火锅 234 | 四味火锅 263 |
| 冷锅鱼头 235 | 三蹄火锅 264 |
| 豆花冷锅鱼 236 | “海陆空”火锅 265 |
| “五鱼”火锅 237 | 三色丸子火锅 266 |
| 三文鱼火锅 238 | 竹荪汤火锅 267 |
| 泡椒鲑鱼火锅 239 | 五彩龙肚火锅 268 |
| 冷锅跳跳蛙 240 | 珍菌乌鸡火锅 269 |
| 牛蛙火锅 241 | 竹荪菌鸽火锅 270 |
| 鲢鱼蛙腿火锅 242 | 连锅子火锅 271 |

目

录

家常套餐火锅	272	豆花风味火锅	274
烧烤火锅	273	双耳火锅	275
山珍火锅	273		

四、宴会小火锅 276

苕粉火锅	276	家常小火锅	280
兰花小火锅	277	牛筋小火锅	281
玫瑰花小火锅	278	紫菜小火锅	282
甜品小火锅	279	菊花小火锅	283

第六章 四川小火锅——串串香 284

一、四川小火锅的概况 284

1. 四川小火锅的起源	284
2. 四川小火锅的特点	285
3. 四川小火锅的现状	286

二、四川小火锅的制法 287

1. 器具准备	287
2. 店堂设备配置	287
3. 原料准备	288
4. 汤卤准备	289
5. 味碟准备	293

四、四川小火锅的配食及制法 293

(一) 荤菜制作 294

炒龙虾	294	姜丝牛肚	299
炒田螺	294	麻辣兔头	300
颗颗香肉干	295	五香兔头	301
糖醋排骨	295	卤鸭	301
山椒泡耳片	296	红油鸡块	302
卤肉	297	泡椒凤爪	303
卤牛肉	297	卤鸡翅	303
香油牛肉干	298	五香胗肝	304





凉拌鸭肠	304	绍子嫩蛋	307
油炸鹌鹑	305	青椒皮蛋	307
葱酥鱼	305	茶叶蛋	308
麻辣鳅鱼	306	盐蛋	308
(二)素菜制作		309	
拌笋子	309	干煸土豆丝	312
鱼香蚕豆	309	花红萝卜干	313
糖醋蚕豆	310	五香花仁	313
干煸四季豆	311	五香豆腐干	314
姜汁四季豆	311	酸辣藟头	314
青椒玉米	312	笋拌鱼腥草	315
(三)小吃制作		315	
白糖锅盔	315	凉面	317
土豆饼	316	甜水面	318
鲜苕油饼	317		

四川火锅经营篇

第一章 四川火锅店的准确选址	320
一、在调查分析的基础上进行选址	320
二、四川火锅店选址与布局结合的思路	322
三、四川火锅店经营性可行性分析	324
第二章 四川火锅店的特色装修	325
一、四川火锅店的装修设计	325
二、四川火锅店的文化装饰	327
三、四川火锅店文化装饰的对立与统一	328

第三章 四川火锅店的经营管理	330
一、诚实经营是成功之道	330
二、现代经营是取胜法宝	331
三、讲究特色与灵活性结合的原则	333
四、火锅店的营销策略及实施	334
五、创新是四川火锅的生命力	337
 附录	 341
一、四川火锅的营养分析	341
二、四川火锅的饮食卫生	345
三、四川火锅的吃法与禁忌	347
四、四川火锅常用香料介绍	349

