



布衣餐饮丛书

厨师必读系列

2

弘扬川菜文化
提升生活品质

川式火锅宝典

CHUANSHI HUOGUO BAODIAN
BUYICANYIN



四川科学技术出版社



川式火锅宝典



策 划 ● 巴国布衣烹饪技术研究所

主 编 ● 王胜武

编著者 ● 李乐清

四川科学技术出版社

图书在版编目(CIP)数据

川式火锅宝典/李乐清编著. - 成都:四川科学技术出版社, 2001.8

ISBN 7-5364-4781-7

I. 川… 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(2001)第 060181 号

川式火锅宝典

编 著 者 李乐清
责任编辑 李宗昌 侯矶楠
封面设计 何东琳
版式设计 康永光
责任出版 邓一羽
出版发行 四川科学技术出版社
成都盐道街3号 邮政编码 610012
开 本 850mm × 1168mm 1/32
印 张 11.25 字数 250 千
印 刷 成都市老年事业印刷厂
版 次 2001 年 8 月成都第一版
印 次 2001 年 8 月成都第一次印刷
印 数 1 - 5 000 册
定 价 15.00 元
ISBN 7-5364-4781-7/TS·279

■ 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/成都市盐道街3号

邮政编码/610012



▲ 海鲜火锅



▲ 砂仁鲫鱼火锅

川式火锅宝典系列火锅

海味魔芋菌类火锅



羔羊火锅



红杞核仁鸡丸火锅



川式火锅宝典系列火锅



银杏全鸭火锅



三味火锅



肥肠豆花火锅



▲ 双味火锅



▲ 红枣莲子鱼头火锅

写在前面的话

任何企业的产品未业的竞争，都将是品牌互争长短的竞争。图书是精神产品，它是否需要做品牌？我们认为，答案是肯定的。图书的品牌，是为编者创造持续、稳定、独有的有形和无形利益的竞争手段，是编者通过自己的图书与读者建立的、并需要主动追求和维护的一种关系。

从策划“布衣餐饮丛书”，到现在正式出版，经历了一年多时间。我们想把“布衣餐饮丛书”作为一个品牌来经营。在这个品牌下，做“厨师必读系列”、“家庭巧手系列”、“经营管理系列”三个系列，并在每一个系列中做出若干本好书，总之想把每一个“系列”都做全、做深、做透，把我们的品牌做响、做靓。上述这批图书的出版，是我们万里长征的第一步。

纵观当今图书市场，餐饮类图书也占据了一隅。但这类图书除了文化含量不高、堆砌厨师配方这些通病外，杂乱也是其值得关注的问题。餐饮类图书需要梳理，需要系列化，更需要品牌。我们想通过“布衣餐饮丛书”品牌的推出，网络一些“高手”和“大家”，结合当今餐饮业日新月异的新形势，结合著名酒店的成功经验，每年通过不同的“系列”管道输送出一批好书，为广大厨师、家庭和餐饮管理者提供一套新颖的百科全书，为餐饮类图书整体水平的提高，为餐饮业的发展作出应有的贡献。

从策划一个品牌，到这个品牌形成规模，取得效应，犹如化蛹为蝶。这个过程越短越好，当然，这是我们的想法。

编 者

作者简介



李乐清 笔名：
晓书，食为天者。
曾下过乡，上过大学，学过医，当过厨师，教过书。专门从事中国烹饪技术研究多年，重点研究川菜的操作技

巧，川菜食谱，菜谱以及饮食文化，养身保健、餐厅服务、饮食服务管理改革，饮食文化潮流动向等，成绩显著，在全国餐饮行业内有较大影响。

本人为四川省烹饪学会会员；《烹调知识》特约撰稿人；《四川烹饪》杂志社记者；《美食导报》特约记者等。到目前为止，在《中国烹饪》、

《中国食品》、《烹调知识》、《服务经济》、《中国烹饪研究》、《美食》、《华夏美食》、《四川烹饪》、《国际食品》、《食品与健康》以及许多报纸上发表文章三百余篇。并多次获得奖励，有的文章被国内外多家刊物转载，已出版专著三十余本，发行量达二百多万册。

厨师必读系列

2

川式火锅宝典

宏扬川菜文化
提升生活品质



《布衣餐饮丛书编委会》

主 任：何 农

副主任：史正良 胡志强

编 委：（按姓氏笔画为序）

王胜武 尹华林 刘明友

张 刚 李宗昌 陈天应

陈 曦 侯矾楠 袁世海

郭安峰 葛林红 韩 峰

曹明亮 谢增桓



目 录

魅力篇.....	1
(一) 走进火锅世界	2
(二) 川式火锅的发展沿革	4
(三) 川式火锅的独特魅力	8
设备用品篇	13
(一) 锅灶.....	14
(二) 刀具.....	17
(三) 用具.....	17
(四) 餐具.....	18
原料及加工篇	19
(一) 原料.....	20
(二) 加工.....	21
味碟篇	29
汤料篇	32
(一) 红汤.....	33
(二) 白汤.....	34
(三) 无渣汤.....	35





吃法与禁忌篇	40
(一) 吃法	41
(二) 禁忌	42
配食篇	44
(一) 卤品	45
(二) 小吃	45
(三) 酒水	46
(四) 水果或口香糖	46
川式火锅实例篇	48

传统及流行火锅 (129 个)

毛肚火锅	49	肚子鸡火锅	68
清汤火锅	51	排骨鸡火锅	69
鸳鸯火锅	52	紫阳鸡火锅	70
啤酒鸭火锅	54	鸽子鸡火锅	71
蘑芋鸭火锅	55	酸汤鸡火锅	73
带丝鸭火锅	57	辣子鸡火锅	74
葡萄酒鸡火锅	59	鸡汁火锅	76
泡菜鸡火锅	60	九尺鹅肠火锅	78
白果鸡火锅	62	驼鸟肉火锅	79
怪味鸡火锅	63	飞禽野味火锅	81
野山椒乌鸡火锅	65	酸菜鱼火锅	82
烧鸡公火锅	66	酸汤鱼火锅	84





川式火锅宝典 目 录

家常鲶鱼火锅	85	田螺火锅	123
花链鱼头火锅	86	川式海鲜火锅	125
双味鱼火锅	88	双味龙虾火锅	126
鲫鱼火锅	90	川东海马火锅	128
菊花鱼羹火锅	91	紫菜小火锅	129
乌江鱼火锅	93	蜗牛火锅	131
肥肠鱼火锅	94	田鸡火锅	132
邮亭鲫鱼火锅	96	蛇肉火锅	134
北酸鱼火锅	97	川式野味火锅	135
家常泥鳅火锅	98	家常排骨火锅	137
香辣银鱼火锅	100	川式肥肠火锅	138
五鱼火锅	101	肠式火锅	140
三文鱼火锅	102	红烧肠汁火锅	142
泡椒子鲶鱼火锅	104	韭花猪杂火锅	143
酸菜猪腰雅鱼火锅	105	泡菜白肉火锅	144
黄花鱼片火锅	107	大枣猪蹄火锅	146
鲳鱼蛙腿火锅	108	牛尾火锅	147
麻辣鱼火锅	109	牛筋骨髓火锅	149
鱼羊鲜火锅	111	牛筋沙司火锅	150
红参黄腊丁火锅	112	米酒牛肉火锅	151
什锦鱼鳞汤火锅	114	全牛火锅	153
鱼丸火锅	116	肥牛肉片火锅	154
鳝鱼火锅	117	清汤牛鞭火锅	156
青鳝火锅	119	牛方官火锅	157
甲鱼火锅	120	家常血旺火锅	159
龟鸽火锅	122	牛肉丸子火锅	160





芥末牛肉火锅·····	161	川南家常火锅·····	200
酸菜牛肉系列火锅·····	163	川南汤火锅·····	202
川式羊肉火锅·····	164	“海陆空”火锅·····	203
羊肾火锅·····	166	三色丸子火锅·····	205
肥嫩羔羊火锅·····	157	竹荪清汤火锅·····	206
羊头肉火锅·····	170	甜品火锅·····	208
泡菜羊血火锅·····	171	菊花生片火锅·····	209
羊蹄羊杂火锅·····	172	五彩龙肚火锅·····	211
全羊杂火锅·····	174	菌类乌鸡火锅·····	212
传统双鞭火锅·····	175	大杂烩火锅·····	213
家常狗肉火锅·····	177	什锦火锅·····	215
带皮狗肉火锅·····	178	连锅子火锅·····	216
精品乳狗火锅·····	180	怀旧老火锅·····	218
啤酒兔火锅·····	181	八鲜宴席火锅·····	219
驴肉汤火锅·····	183	四季套餐火锅·····	221
驴鞭火锅·····	184	玫瑰花火锅·····	222
四味牛肉火锅·····	185	兰花汤火锅·····	223
海狸鼠火锅·····	187	烧烤煎炸火锅·····	225
香猪肉火锅·····	188	山珍火锅·····	226
柚皮猫肉火锅·····	190	家常锅魁火锅·····	227
酒醉汤火锅·····	191	家常面筋火锅·····	229
四味特色火锅·····	193	豆花风味火锅·····	230
三味海鲜火锅·····	194	双耳火锅·····	232
奇妙三鱼火锅·····	196	红苕粉火锅·····	233
三合蹄火锅·····	197	素菜火锅·····	235
家常小火锅·····	199	麻辣烫·····	236



滋补药膳火锅 (83 个)

砂仁鲫鱼火锅·····	238	百合绿豆仔鸭火锅·····	264
三菌鱼火锅·····	239	雪花鸡汤火锅·····	265
陈皮砂仁鲫鱼火锅·····	240	归芪鸡肉火锅·····	267
红杞党参鲫鱼火锅·····	241	银杏乌鸡火锅·····	268
人参薏米鱼火锅·····	242	天麻鸡翅火锅·····	269
三七红枣鱼丸火锅·····	244	紫河大枣鸭火锅·····	270
莲枣花鲢鱼头火锅·····	245	田七野菜兔火锅·····	271
烧烤药膳火锅·····	246	肚片双参鸡火锅·····	273
红参牛鱼火锅·····	247	三七凤鸽火锅·····	274
二荷鲤鱼火锅·····	248	菊花鸡翅火锅·····	275
参芪鲢鱼火锅·····	249	菊杞猪肉火锅·····	276
肉苁蓉鱼肉火锅·····	251	虫草凤翅火锅·····	278
百合瓜皮鳝鱼火锅·····	252	薏米百合鹅肉火锅·····	279
双母甲鱼火锅·····	253	双黄鸡火锅·····	280
姜汁山药甲鱼火锅·····	254	龙鸡羊肉火锅·····	281
沙苑乌龟火锅·····	255	归芪鸡火锅·····	282
怀山蟹肉火锅·····	257	紫芪鸡火锅·····	284
双耳鱼肚火锅·····	258	雪莲核桃鸡火锅·····	285
玉竹天麻鸭火锅·····	259	红杞核桃鸡丸火锅·····	286
双黄参鸭火锅·····	260	“四心”小火锅·····	288
虫草全鸡火锅·····	262	锁阳乌鸡火锅·····	289
蛇鸭火锅·····	263	蛤士蟆油鸡火锅·····	290



市花美觀

川式火锅宝典

目 录

海马童子鸡火锅·····	291	枸杞斑鸠火锅·····	319
八宝鸡火锅·····	293	蘑芋鸽鸡火锅·····	320
冬笋鹅掌火锅·····	294	玉竹鹌鹑火锅·····	321
苡(仁)参肚火锅·····	295	玉竹蜗牛火锅·····	323
山药鱼头火锅·····	296	木瓜带鱼火锅·····	324
山药芡实里脊火锅·····	297	参甲虫草火锅·····	325
柏仁猪心火锅·····	298	附桂海参火锅·····	326
首乌猪肝火锅·····	300	茸车海参火锅·····	327
果仁排骨火锅·····	301	海马龟鞭火锅·····	329
灵芝蹄筋火锅·····	302	锁阳鱼翅火锅·····	330
无花果肉火锅·····	304	玉米须蚌肉火锅·····	331
大枣羊心火锅·····	305	核桃蚕蛹火锅·····	332
胶归羊肝火锅·····	306	冬瓜牡蛎火锅·····	334
芪枣羊肉火锅·····	307	百合田螺火锅·····	335
丁香羊狗火锅·····	308	山药红杞狗肉火锅·····	336
草蔻丁香鸭火锅·····	309	驴肉双参火锅·····	337
枸杞羊脑火锅·····	310	金樱山药鲫鱼火锅·····	339
虫草牛髓火锅·····	312	“海陆空”药膳火锅·····	340
海龙番茄牛尾火锅·····	313	益肾壮阳火锅·····	341
麻辣双牛火锅·····	314	大补肾阳火锅·····	343
沙苑牛鞭火锅·····	315	十全大补鸳鸯火锅·····	344
虫草胎盘火锅·····	317	大补阴虚火锅·····	346
桂参猫肉火锅·····	318	大补血虚火锅·····	347
后 记·····	349		



川式火锅宝典