

川味火锅

大全



四川科学技术出版社

川味火锅

江苏工业学院图书馆
藏书章

四川科学技术出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

川味火锅大全/四川科学技术出版社

2003.8

ISBN 7-5418-1758-8

I. 川… II. 菜谱 III. S

中国版本图书馆CIP数据核字 (2003) 第095621号

川味火锅大全

责任编辑 李宗昌
封面设计 韩健勇
出版发行 四川科学技术出版社出版发行

开 本 850mmx1168mm 1/32
印张12.5 字数280千
刷 四川华映印刷厂印刷
版 次 2003年8月第一版
印 次 2003年8月第一次印刷
印 数 1-5 000册
定 价 29.80元

ISBN 7-5418-1758-8/G · 205

■ 版权所有 · 翻印必究 ■

羔羊火锅



砂仁鲫鱼火锅

海鲜火锅



肥肠豆花火锅



红杞核仁鸡丸火锅



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重要的一隅。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

目 录

魅力篇

- (一) 走进火锅世界 16
- (二) 川式火锅的发展沿革 18
- (三) 川式火锅的独特魅力 23

设备用品篇

- (一) 锅灶 30
- (二) 刀具 32
- (三) 用具 32
- (四) 餐具 33

原料及加工篇

- (一) 原料 35
- (二) 加工 36

味碟篇

汤料篇

- (一) 红汤 50
- (二) 白汤 51
- (三) 无渣汤 53

吃法与禁忌篇

- (一) 吃法 60
- (二) 禁忌 61

配食篇

- (一) 卤品 65
- (二) 小吃 65
- (三) 酒水 66
- (四) 水果或口香糖 66

川式火锅实例篇

传统及流行火锅 (129 个)

- 毛肚火锅 69

清汤火锅	71
鸳鸯火锅	73
啤酒鸭火锅	74
蘑芋鸭火锅	76
带丝鸭火锅	78
葡萄酒鸡火锅	80
泡菜鸡火锅	82
白果鸡火锅	83
怪味鸡火锅	85
野山椒乌鸡火锅	87
烧鸡公火锅	88
肚子鸡火锅	90
排骨鸡火锅	91
紫阳鸡火锅	93
鸽子鸡火锅	94
酸汤鸡火锅	96
辣子鸡火锅	97
鸡汁火锅	99
九尺鹅肠火锅	101
驼鸟肉火锅	103
飞禽野味火锅	104
酸菜鱼火锅	106
酸汤鱼火锅	108

家常鲶鱼火锅	109
花鲢鱼头火锅	111
双味鱼火锅	113
鲫鱼火锅	115
菊花鱼羹火锅	116
乌江鱼火锅	118
肥肠鱼火锅	119
邮亭鲫鱼火锅	121
北酸鱼火锅	122
家常泥鳅火锅	124
香辣银鱼火锅	126
五鱼火锅	127
三文鱼火锅	129
泡椒子鲶鱼火锅	130
酸菜猪膘雅鱼火锅	132
黄花鱼片火锅	134
鲢鱼蛙腿火锅	135
麻辣鱼火锅	137
鱼羊鲜火锅	138
红参黄腊丁火锅	140
什锦鱼鳞汤火锅	142
鱼丸火锅	144
鳝鱼火锅	146

青鳉火锅	147
甲鱼火锅	149
龟鸽火锅	151
田螺火锅	152
川式海鲜火锅	154
双味龙虾火锅	156
川东海马火锅	157
紫菜小火锅	159
蜗牛火锅	161
田鸡火锅	162
蛇肉火锅	164
川式野味火锅	166
家常排骨火锅	168
川式肥肠火锅	169
肠式火锅	171
红烧肠汁火锅	173
韭花猪杂火锅	175
泡菜白肉火锅	176
大枣猪蹄火锅	178
牛尾火锅	180
牛筋骨髓火锅	181
牛筋沙司火锅	183
米酒牛肉火锅	184

全牛火锅	186
肥牛肉片火锅	188
清汤牛鞭火锅	189
牛方宫火锅	191
家常血旺火锅	193
牛肉丸子火锅	194
芥末牛肉火锅	196
酸菜牛肉系列火锅	197
川式羊肉火锅	199
羊肾火锅	201
肥嫩羔羊火锅	202
羊头肉火锅	205
泡菜羊血火锅	207
羊蹄羊杂火锅	208
全羊杂火锅	210
传统双鞭火锅	212
家常狗肉火锅	213
带皮狗肉火锅	215
精品乳狗火锅	217
啤酒兔火锅	218
驴肉汤火锅	220
驴鞭火锅	222
四味牛肉火锅	223

海狸鼠火锅	225
香猪肉火锅	227
柚皮猫肉火锅	228
酒醉汤火锅	230
四味特色火锅	231
三味海鲜火锅	233
奇妙三鱼火锅	235
三合蹄火锅	236
家常小火锅	238
川南家常火锅	240
川南汤火锅	242
“海陆空”火锅	243
三色丸子火锅	245
竹荪清汤火锅	247
甜品火锅	249
菊花生片火锅	250
五彩龙肚火锅	252
菌类乌鸡火锅	254
大杂烩火锅	255
什锦火锅	257
连锅子火锅	258
怀旧老火锅	260
八鲜宴席火锅	261

四季套餐火锅	263
玫瑰花火锅	265
兰花汤火锅	266
烧烤煎炸火锅	268
山珍火锅	269
家常锅魁火锅	271
家常面筋火锅	273
豆花风味火锅	274
双耳火锅	276
红苕粉火锅	278
素菜火锅	279
麻辣烫	281

滋补药膳火锅 (83 个)

砂仁鲫鱼火锅	284
三菌鱼火锅	285
陈皮砂仁鲫鱼火锅	286
红杞党参鲫鱼火锅	288
人参薏米鱼火锅	289
三七红枣鱼丸火锅	290
莲枣花鲢鱼头火锅	292

烧烤药膳火锅	293
红参牛鱼火锅	294
二荷鲤鱼火锅	295
参芪鲮鱼火锅	297
肉苁蓉鱼肉火锅	298
百合瓜皮鳝鱼火锅	299
双母甲鱼火锅	301
姜汁山药甲鱼火锅	302
沙苑乌龟火锅	303
怀山蟹肉火锅	305
双耳鱼肚火锅	306
玉竹天麻鸭火锅	307
双黄参鸭火锅	309
虫草金鸡火锅	310
蛇鸭火锅	312
百合绿豆仔鸭火锅	313
雪花鸡汤火锅	315
归芪鸡肉火锅	316
银杏乌鸡火锅	317
天麻鸡翅火锅	319
紫河大枣鸭火锅	320
田七野菜兔火锅	321
肚片双参鸡火锅	323

三七凤鸽火锅	325
菊花鸡翅火锅	326
菊杞猪肉火锅	327
虫草凤翅火锅	329
薏米百合鹅肉火锅	330
双黄鸡火锅	331
龙鸡羊肉火锅	333
归芪鸡火锅	334
紫荻鸡火锅	336
雪莲核桃鸡火锅	337
红杞核桃鸡丸火锅	339
“四心”小火锅	340
锁阳乌鸡火锅	342
蛤士蟆油鸡火锅	343
海马童子鸡火锅	344
八宝鸡火锅	346
冬笋鹅掌火锅	347
苡(仁)参肚火锅	349
山药鱼头火锅	350
山药芡实里脊火锅	351
柏仁猪心火锅	352
首乌猪肝火锅	354
果仁排骨火锅	355