

中华传统饮食文化丛书

◆ 菜肴系列



中国火锅

500种

大连出版社

TS972.129.1  
M046:2

马凤琴 谢 辉 门文义 尼宝信 编著  
马躡非 王国勋 杨淑华 徐广泽

# 中国火锅

# 500种

大连出版社

图书在版编目(CIP)数据

中国火锅 500 种/马凤琴编著. —大连:大连出版社,  
2001.9

(中华传统饮食文化丛书)

ISBN 7—80612—858—1

I. 中… II. ①马… III. 食谱:火锅—中国

IV. TS972.129.1

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2001)第 067674 号

(大连市西岗区长白街 12 号 邮政编码 116011)

大连理工大学印刷厂印刷 新华书店经销

---

开本:850×1168 毫米 1/32 字数:350 千字 印张:14½  
印数:1—5000 册

2001 年 9 月第 1 版

2001 年 9 月第 1 次印刷

---

责任编辑:张绪蒲

责任校对:王恒田

封面设计:曹 艺

版式设计:孙德彦

---

定价:18.00 元

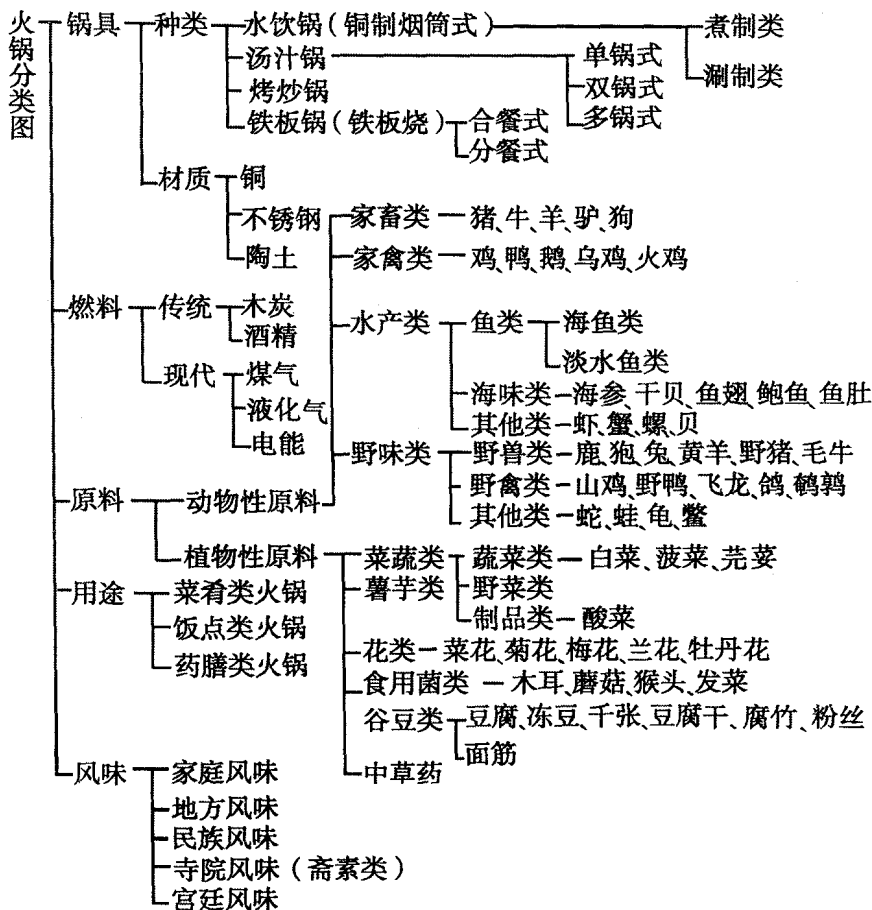
## 前 言

火锅俗称“锅子”，又称“暖锅”、“热锅”、“锅边锅”、“什憎”，广东人称之为“打边炉”，或者叫“御寒生爨”，明代称为“便炉”，更古老则称为“骨董”。火锅也有因所用燃料为酒或酒精的，而称为“酒锅”，因其进餐方式的不同而称为“涮锅”的。

火锅是以特制的炉具，采用涮、炖等烹饪技法，将多种荤素食料加工烹制成熟，原锅上桌食用的一种集烹制、盛装和食用三者为一体的进餐方式。

火锅在我国有着悠久的历史，距今已有 3000 多年，其全盛时期是在清代中叶。清水顾禄在《清嘉录》中就曾提及火锅，并引用谭大中的两首诗：“范金为器利群生，物理居然寓圣情。持满能平流不溢，虚中有窍火微明。嘘寒变燠监梅济，取坎交离鼎鼐中。黍谷暄回人尽饱，万方应与颂和羹。”又有“红铅九转器初成，十万钱输送饌精。炊蜡厨边汤乍沸，内屏风畔婢初擎。添来炉火寒威解，味入丹田暖意生。尚有寄居萧寺客，齏盐风味耐孤清。”写得十分生动。特别值得一提的是，当时自命不凡的乾隆，更酷嗜火锅，他在位期间曾经六次南巡，所到之处，地方官员投其所好争以当地各式火锅进献。上行下效，刹那间朝野上下食用火锅成风。乾隆 61 年（嘉庆元年）嘉庆即位，乾隆做了太上皇，宫中举行“千叟宴”，据传当时仅火锅就动用了 1550 只之多，成为从古至今最大的一次火锅宴。

火锅从古至今经历了漫长的历史演变和发展过程，但其魅力经久不衰，而且越变越新，始终为人们所青睐。火锅菜在不断的发展，品种与日俱增，形成了各种流派和不同风味，创新品种不断问



世。此外在炉具方面,除传统的炭炉、酒炉外,电炉和气炉亦在迅速的发展。而且在进食形式上,由合餐向各餐和自助餐等多种形式发展。在20世纪80年代中期,曾有提出将火锅菜分为:“水火锅”、“汤汁锅”、“烤炒锅(亦称助烧)”和“铁板烧”四种。后来又有人将其分为“火锅”和“涮锅”两大类。本书编者依其成菜特点和方便查阅出发,将其分成三大部分,共计10大类,其概况如本书《中国火锅500种》分类图所示。

本书在编选过程中,特别注意下列事项:

1. 本书所作火锅菜品种力求全面,特别注意新品种的选取,力图能反映当前火锅菜的发展水平和动向。

2. 本书编的目的是“用”。为了适应当前繁荣市场经济和大力发展饮食行业的需要,本书以中低档火锅菜例为主,以广大中小饮食业为主要对象,兼顾家庭之需,同时也注意编选定一些高档品种,以满足多方面的需求。

3. 由于我国的火锅菜源远流长,流派甚多,新品种不断涌现,名家辈出,贡献巨大,为尊重其劳动和增加读者一些饮食文化知识和生活情趣,对名师、名店、名菜以及有关轶事、掌故、传说等等,凡能收集到的,皆以“注”的形式予以简介。同时也有为饮食文化留点雪泥鸿爪之意。

编者草成此书,管窥蠡测,编选不当和误谬之处在所难免,深望名师、专家和广大读者予以批评指正。

编 者  
2001 年春

# 目 录

## 第一部分 火锅部分

### 一、畜肉类火锅

#### (一)猪肉类火锅

猪肉火锅	1
大肉火锅	2
白肉火锅	3
白肉血肠火锅	4
家常火锅(1)	5
家常火锅(2)	6
家常火锅(3)	6
腌鲜暖锅	7
火锅千张	8
火锅杂烩	9
绩北徽锅	10
姜汁火锅肘子	11
萝卜火锅	12
御龙火锅	13
炉肉火锅	14
三丝发菜汤火锅	15
猪肝火锅	16
肥肠火锅	16
莲心肚肺锅	17
蹄肚火锅	18
蹄筋火锅	18
腌肉糟鱼火锅	19
腌余火锅	20
朝天锅(1)	21

朝天锅(2)	21
丽春铜火锅	23
全家有福	24
杂拌火锅	25
肥肠酸菜粉	25
猪排火锅	26

#### (二)牛羊肉类火锅

牛肉暖锅	27
米酒涮牛肉	28
神仙炉	29
火锅牛尾	30
全羊锅子	31
羊肉暖锅	32
鲜羊肉火锅	33
风羊肉火锅	34
羊肉炖豆腐火锅一品	35
三羊开泰	36
简阳羊肉汤锅	37
三鲜羊肉锅	38
羊肉火锅	39

#### (三)狗肉类火锅

吉林狗肉火锅	39
原煲狗肉	41
生焖狗肉锅	42
香辣狗肉火锅	43
麻辣狗肉火锅	43

## 二、禽肉类火锅

鸡酱暖锅	44
火锅油腐鸡	45
龙凤相会	46
龙凤呈祥	47
香味火锅	48
金银鸭子火锅	48
罐钵原味鸡	49
沙锅啤酒鸭	50
沙锅片皮鹅	51
鸭杂火锅	52
鸭四宝火锅	53
家野火锅	53
清汤凤筋火锅	54
鸡架清汤火锅	55

## 三、水产类火锅

### (一)鱼类火锅

奶汤锅子鱼	56
锅子鱼	57
银鱼火锅(1)	57
银鱼火锅(2)	58
银鱼火锅(3)	59
沙锅鲥鱼	60
鱼肉火锅	61
鱼片火锅	62
三花鱼腹酒锅	63
富贵有鱼	64
腌川暖锅	65
川糟暖锅	65

划水暖锅	66
秃肺暖锅	67
秃卷暖锅	67
头尾暖锅	68
鲜鲫鱼火锅	69
鲤鱼火锅	70
鱼肉豆腐火锅	70
鱼头锅	71
火锅黄鳝漂莴菜	72
加吉鱼锅	72

### (二)海味类火锅

海参火锅	73
香螺羹锅	74
猴戏游龙	74
四喜火锅	75
杂拌火锅	76
清汤火锅	77
福如东海	78
金钱米芽菜火锅	79
余紫蟹芽菜火锅	80
一鱿三吃火锅	81
富贵海鲜锅	82
九龙汇海酒锅	83
八鲜闹海	84
鱼唇火锅	85
八仙过海	85

## 四、野味类火锅

飞龙玉液锅	86
野意火锅	87



宫廷飞龙酒锅	88	什锦一品锅(2)	112
鸳鸯飞龙酒锅	89	三鲜一品锅	113
鸳鸯戏水游飞龙	90	孔府一品锅	114
三鲜飞龙酒锅	91		
兔肉火锅(1)	92		
兔肉火锅(2)	92		
火锅兔腐	93		
蛇肉火锅	94		
山珍野味全锅	95		
哈什蚂酒锅	96		
酒锅鹿尾	97		
玉带飞龙锅	98		
猴王闹龙宫	98		
长白飞龙鲜香锅	99		
鸽肉火锅	100		
野鸡锅	101		
野意热锅一品	102		
鹿肠鹿肚热锅一品	102		

## 五、三鲜、一品类火锅

三鲜火锅(1)	103
三鲜火锅(2)	104
四川三鲜火锅	105
三鲜暖锅	105
三鲜冻豆腐火锅	106
一品锅(1)	107
一品锅(2)	108
一品酒锅(1)	109
一品酒锅(2)	110
什锦一品锅(1)	111

## 六、花类火锅

菊花鱼锅	115
菊花鱼锅汤	116
竹鸡丝火锅蛇羹	117
驴肉莲花火锅	118
菊花火锅	119
菊花锅子	120
兰花火锅	121

## 七、什锦类火锅

什锦火锅(1)	122
什锦火锅(2)	123
什锦火锅(3)	124
什锦火锅(4)	125
什锦火锅(5)	126
什锦火锅(6)	127
什锦火锅(7)	128
什锦暖锅(1)	129
什锦暖锅(2)	130
十景暖炉	131
十景火锅	132
什锦酒锅	133
素什锦火锅(1)	134
素什锦火锅(2)	134
什锦酸菜锅	135
全家福暖锅	136

全家福火锅	136
冬至火锅	138
辣味火锅	139
大连海味什锦酒锅	140
火锅大烩什锦	141
渍菜酒锅	142
合家欢火锅	143
八仙锅	144

## 八、丸子类火锅

丸子火锅	145
鱼圆火锅	146
鱼丸火锅	147
双圆火锅	148
连中三元	149
火锅牛肉丸子	149
荆楚五圆	150
鸳鸯丸子火锅	154
三元火锅	154
豆腐圆牛肉火锅	155
火锅鱼丸烩鱿鱼	156
鱼圆莼菜汤	157
什锦火锅	157
三圆汤	158
窝奔火锅	159

## 九、豆腐类火锅

豆腐火锅(1)	160
豆腐火锅(2)	161
冻豆腐火锅(1)	162
冻豆腐火锅(2)	162
冻豆腐火锅(3)	163
鱼杂豆腐火锅	163
菜火锅	164
火锅素烩	165
油豆腐火锅	166
豆腐汤火锅	167
冻豆腐花肉火锅	167
豆腐锅	168
羊肉豆腐火锅一品	168

## 十、其他类火锅

冬瓜五味锅	169
三冬火锅	171
洋芋白菜火锅	172
白菜火锅	172
麻辣烫(1)	173
麻辣烫(2)	174
罗汉火锅	175
猴头火锅	176
猴头蘑火锅	177
白菜萝卜火锅	177
虾干白菜火锅	178
莼菜锅	178
香辣驴肉粉丝火锅	179

## 第二部分 涮锅部分

### 一、畜肉类涮锅

#### (一)猪肉类涮锅

白肉火锅	181
抽刀白肉火锅	182
涮猪肉火锅	184
白肉血肠火锅	185
家常火锅(1)	186
家常火锅(2)	187
四喜火锅	188
下水火锅	189
火锅爆肚仁	190
肚仁火锅	191
涮腰片火锅	192
辣味排骨火锅	193
泡菜白肉火锅	194
排骨火锅	195
肥肠火锅	196
鸡枞腰片菜火锅	197

#### (二)羊肉类涮锅

涮羊肉(1)	198
涮羊肉(2)	199
涮羊肉(3)	200
涮羊肉(4)	201
涮羊肉(5)	202
火锅羊肉羹	203
羊肉鲤鱼火锅	204
羊杂火锅	205
四川羊肉火锅	206
羊肉火锅	207
烫皮全羊火锅	208

#### (三)牛肉类涮锅

牛肉酸菜火锅	210
--------	-----

醋锅涮牛肉	211
沙茶涮牛肉	212
沙茶牛肉炉	213
桥头火锅	214
毛肚火锅	215
双味火锅	216
连城涮九门头	221
麻辣火锅	222
火锅咖喱汤	223
牛肉火锅	224
牛肚火锅	225
小牛里脊火锅	226
辣酱牛肉火锅	226
全牛火锅	227
一四一毛肚大火锅	229
米酒牛肉火锅	230
肥牛火锅	231
酒醉火锅	232
牛尾火锅	233

#### (四)狗肉类涮锅

辽宁狗肉火锅	234
南宁狗肉火锅	235
开煲狗肉	236
南乳瓦罉狗肉	237
广水腌腊狗肉	238
特味地羊	240
一品狗肉锅	240
狗肉火锅(1)	241
狗肉火锅(2)	242
川式花江狗肉	243

### 二、禽肉类涮锅

鸡味火锅	245
------	-----

辣子鸡火锅	246
葡萄酒鸡火锅	247
啤酒鸭火锅	248
带丝鸭火锅	249
魔芋鸭火锅	250
泡菜火锅鸡	251
鹅掌冬笋火锅	253

八仙过海	277
活河虾火锅	278
海鲜小火锅	279
蟹肉四鲜火锅	280
海鲜火锅(1)	280
海鲜火锅(2)	281
涮明虾片火锅	282

### 三、水产类涮锅

#### (一)鱼类涮锅

鳗鱼火锅	254
鳝筒火锅	255
火锅才鱼	256
银鱼仔蟹锅	257
竹荪火锅	258
活鲫鱼火锅	259
鱼生锅	260
鱼生火锅	260
鱼肉火锅	261
铁锅鱼片	262
涮鲷鱼片	263
豆腐鲶鱼火锅	264
泡菜火锅鱼	265
牡丹火锅	266
鱼头火锅	267
泥鳅火锅	268
鳝鱼火锅	269
青鳉火锅	270
鲫鱼火锅(1)	271
鲫鱼火锅(2)	272

#### (二)海味类涮锅

涮什锦海味火锅	273
火锅大海虾	275
涮鱿鱼火锅	276
火锅螃蟹	276

### 四、野味类涮锅

野味火锅(1)	283
野味火锅(2)	284
野味火锅(3)	285
涮野味(1)	286
涮野味(2)	287
飞龙酒锅	288
飞龙火锅	288
鹿肉火锅	290
酒锅鹿肉	290
火锅涮兔肉	291
涮火鸡肉	292
拨霞供	293
涮蛇肉	294
甲鱼火锅	294
飞龙野鸡火锅	295
鸭蛇火锅	296
飞龙涮锅	296
蛇肉火锅	297
龟鸽火锅	298
啤酒兔火锅	299
田螺火锅	301
田鸡火锅	302
涮山鸡片火锅	303
火锅兔	303
乌蛇火锅	304

## 五、花类涮锅

菊花锅(1) .....	305
菊花锅(2) .....	306
菊花锅子(1) .....	308
菊花锅子(2) .....	309
菊花锅子(3) .....	310
菊花鱼锅 .....	311
菊花火锅(1) .....	312
菊花火锅(2) .....	313
菊花火锅(3) .....	314
菊花火锅(4) .....	315
菊花涮锅 .....	316
菊花鱼羹锅 .....	317
菊花生四宝 .....	318
菊花鲈鱼窝 .....	319
菊花四喜锅 .....	320
鱼肉火锅 .....	321
素鸡锅 .....	322
梅花火锅 .....	323
梅花鱼羹火锅 .....	323
兰花火锅(1) .....	325
兰花火锅(2) .....	325
牡丹火锅 .....	326

## 六、什锦类涮锅

什锦大火锅 .....	327
各吃小酒锅 .....	328
大边炉 .....	330
什锦火锅(1) .....	331
什锦火锅(2) .....	332
什锦火锅(3) .....	333

涮什锦海味火锅 .....	334
八仙过海 .....	335
吉林集锦玉液锅 .....	336
七品涮锅 .....	338

## 七、生片类涮锅

生片火锅(1) .....	339
生片火锅(2) .....	340
四生片火锅(1) .....	341
四生片火锅(2) .....	342
四生火锅(1) .....	343
四生火锅(2) .....	344
八生涮锅 .....	345
生煊火锅 .....	346
生鱼火锅 .....	347
四鲜涮火锅 .....	347

## 八、其他类涮锅

酸菜火锅(1) .....	349
酸菜火锅(2) .....	350
黑龙江渍菜火锅 .....	351
火锅豆腐 .....	351
盛世太平锅 .....	352
兴子旺孙锅 .....	353
福寿暖锅 .....	354
鱼丸火锅 .....	355
肠旺鳝鱼火锅 .....	356
豆腐鱼火锅 .....	356
花蝴蝶涮锅 .....	357
驴肉火锅 .....	358

### 第三部分 特殊火锅部分

#### 一、饭点类火锅

鱼馅火锅饺 .....	359	羊肉当归涮锅 .....	385
鸡汤火锅饺 .....	360	兔肉山药火锅 .....	386
火锅白肉水饺 .....	360	鹌鹑红豆火锅 .....	387
火锅卤面 .....	361	猫肉党参火锅 .....	387
蛋饺火锅 .....	362	鹧鸪玉竹火锅 .....	388
火锅猫耳朵 .....	363	乳鸽山药火锅 .....	389
太后火锅 .....	364	海马火锅 .....	390
石耳云吞锅 .....	365	人参鸡火锅(1) .....	391
什锦火锅面 .....	366	人参鸡火锅(2) .....	392
飞龙馄饨锅 .....	367	药膳火锅(1) .....	393
火锅野鸭饭 .....	368	药膳火锅(2) .....	394
淮扬干丝火锅 .....	369	冬虫甲鱼锅 .....	395
火锅烫干丝 .....	369	羊肾火锅 .....	396
火锅千张 .....	370	酒锅黄芪全鱼 .....	397
鸡肉大米锅 .....	371	女贞子火锅 .....	398
火锅鱼骨双色人参炸饺汤 .....	372	牛鞭烩锅 .....	399
高汤火锅饺 .....	373	药膳火锅鸡 .....	400
天池金鱼锅 .....	374	龙凤火锅 .....	401
苕粉火锅 .....	375	猪肝玄参火锅 .....	402
豆花火锅 .....	376	牛鞭火锅 .....	403
海味蛋猫耳火锅 .....	377	双鞭火锅 .....	404
蛋卷火锅 .....	378	猪肝首乌火锅 .....	405
面筋火锅 .....	378	肺头沙玉火锅 .....	406

#### 二、滋补类火锅

鸡肉八宝火锅 .....	379	猪心柏子仁火锅 .....	407
苁蓉火锅 .....	380	白果鸡火锅 .....	407
丁香火锅 .....	381	枣蹄火锅 .....	408
当归火锅 .....	381	红参黄腊丁火锅 .....	409
虫草八卦火锅 .....	382	大肠双麻火锅 .....	410
玉林附子炖狗肉 .....	383	甲鱼知母火锅 .....	411
参鹿火锅 .....	384	龟参火锅 .....	412
		鱼头天麻火锅 .....	413
		天麻鱼头火锅 .....	414
		鸡翅天麻火锅 .....	415

母鸡田七火锅	415
肥肠阿胶火锅	416
肘子参精火锅	417
猪脑怀杞火锅	418
鸡肉归芪火锅	419
肥鸭沙参火锅	419
甲鱼双母火锅	420
全鸭莲子火锅	421
乌鸡益母火锅	422
乌鸡地黄火锅	422
白鳝参荷火锅	423
青鳝沙参火锅	424
螺肉百合火锅	425
龟羊锅	425
乌鸡银杏火锅	426
猪心竹参火锅	427
仔鸭百合火锅	428
淮杞羊头蹄	429
游龙戏凤	430
五加参飞龙酒锅	431
参归羊肉火锅	432

各吃参鹿火锅	433
--------	-----

### 三、铁板烧类火锅

烤肉	435
牛肉锅铁	436
沙茶铁板烧	438
肉片铁板烧	438
桂鱼铁板烧	439
铁板沙嗲蛇段	440
铁板鱼香鳝段	441
铁板葱焗明虾	442
铁板葱炸鱿鱼卷	442
铁板鸡肾	443
铁板果味菠萝海螺	444
铁板八爪鱼	445
铁板美果鲜带子	445
铁板鱼香穿虾串	446
铁板麻辣豆腐	447
铁板黑椒牛柳	448
后记	450

# 第一部分 火锅部分

## 一、畜肉类火锅

### (一)猪肉类火锅

#### 猪肉火锅

##### 原 料

主料:红熟肉方、白熟肉方、小酥肉、白滑肉、白氽丸子、红炸丸子各 150 克。

配料:嫩白菜心 500 克,海带丝、水发粉条各 250 克。

调料:白酱油 100 克,猪油 75 克,料酒 15 克,精盐 7.5 克,味精 1.5 克,鲜汤、蒜苗末各适量。

燃料:木炭适量。

##### 做 法

①嫩白菜心摘洗干净,切成斑脂块,下入沸水锅中烫软,捞出沥净水,铺放在火锅里垫底。水发粉条、海带丝分别洗净,均下入沸水锅中氽一下,捞出沥净水,放在白菜心块上铺平。

②红熟肉方、白熟肉方分别切成 5 厘米长的片,再相间地摆在白菜心的三个角上。小酥肉、白滑肉、白氽丸子、红炸丸子分别摆放在红熟肉片、白熟肉片中间,摆匀摆齐摆平。

③锅置火上,加入鲜汤、白酱油、料酒、精盐、味精调好口味,烧



沸后倒入火锅里。火锅装好后盖上盖，加木炭烧沸，再撒上蒜苗末，火锅垫盘上桌，外带火锅汤1碗即成。

注：本品系河南省地方传统风味名肴。

## 大肉火锅

### 原 料

主料：熟拆骨肉、熟白肉、红肉丸子、白肉丸子、小酥肉各150克。

配料：净白菜1000克，干粉条、面筋泡各150克。

调料：鲜汤2500克，猪油、盐水各50克，料酒、酱油各25克，味精5克。

燃料：木炭适量。

### 做 法

①白菜摘洗干净，沥净水，切成小长条；面筋泡每只一切为二半。熟拆骨肉切成5厘米长的条；熟白肉切成长3.3厘米、宽1.5厘米、厚0.3厘米的片。干粉条用热水泡透，捞出再用清水漂洗，沥净水，截成长段。

②锅置旺火上，加入鲜汤、粉条段、白菜条、猪油、料酒、酱油、盐水、味精烧煮，至白菜条、粉条段熟软，倒入火锅里，再撒上面筋泡，将熟拆骨肉条、熟白肉片、红肉丸子、白肉丸子、小酥肉，对称地码摆在火锅里，盖上火锅盖，再将烧好的木炭放入火锅炉膛内，即可上桌，烧沸后食用。

注：①本品系河南省地方传统风味佳肴。

②小酥肉的制法：

净猪肉300克切成长5厘米、厚1厘米的片，用鸡蛋1只、粉芡75克、面粉20克、酱油5克搅制的蛋粉糊浆好。然后用烧至七成热的植物油炸成红黄色，捞出沥油。再将葱丝10克、姜丝10克放入蒸碗中，加入炸肉片、花椒及由酱油5克、盐水、料酒、鲜汤1