



大众饮食

李兴春 王丽茹 主编

# 大众火锅



中国轻工业出版社




大众饮食

# 大众火锅

李兴春 王丽茹 主编  
郑声 尚捷 编  
吴山 张玉玉



 中国轻工业出版社

## 图书在版编目(CIP)数据

大众火锅/李兴春,王丽茹主编. —北京:中国轻工业出版社,2001.1

(大众饮食)

ISBN 7-5019-2393-0

I.火… II.①李… ②王… III.菜谱 IV.TS972.1

中国版本图书馆CIP数据核字(2000)第39465号

责任编辑:彭倍勤 李 菁 责任终审:陈耀祖 封面设计:赵小云  
版式设计:刘 静 责任校对:李 靖 责任监印:胡 兵

\*

出版发行:中国轻工业出版社(北京东长安街6号,邮编:100740)

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

联系电话:010-65241695

印 刷:中国人民警官大学印刷厂

经 销:各地新华书店

版 次:2001年1月第1版第3次印刷

开 本:787×1092 1/32 印张:9.625

字 数:216千字 插页:2 印数:1—10000

书 号:ISBN 7-5019-2393-0/TS·1463 定价:12.00元

·如发现图书残缺请直接与我社发行部联系调换·

菊花火锅



韩国火锅



鸳鸯火锅

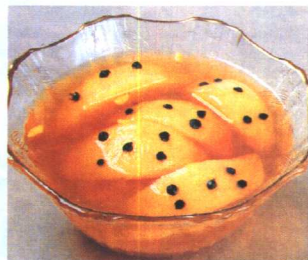


海鲜火锅



# 羊肉火锅

4







麻辣火鍋

## 前 言

火锅菜肴是我国的传统菜肴,极富群众性。尤其是近几年来,吃火锅的人越来越多,花色品种不断翻新。本书作者收集整理了大量传统火锅菜肴和新兴的菜肴,还有不少国外火锅食法,一共 300 多例,详细地介绍了原料准备、调料选用和制作食用过程,是一本实用的大众饮食参考书。

本书由李兴春、王丽茹主编,郑声、尚捷、吴山、张玉玉参加了编写,由高级营养师李雪梅审阅,在此一并感谢。本书不足之处,请同仁指正。



# 目 录

## 一、畜肉类火锅

北京涮羊肉·····	1	家常猪肉火锅·····	19
涮羊肉·····	2	腌鲜火锅·····	20
羊肉火锅·····	3	猪肉丸子火锅·····	21
三鲜羊肉火锅·····	4	姜汁火锅肘子·····	21
酱汁羊肉火锅·····	5	排骨火锅·····	22
参归羊肉火锅·····	5	三肉火锅·····	23
羊肉鲤鱼火锅·····	7	涮驴肉·····	24
什锦羊肉火锅·····	7	清汤驴肉火锅·····	25
肥牛火锅·····	8	什锦羊杂碎·····	26
米酒牛肉火锅·····	9	毛肚火锅·····	27
牛肉酸菜火锅·····	10	四川毛肚火锅·····	27
红汤火锅·····	11	牛肚火锅·····	29
牛肉丸子火锅·····	12	牛肚酸菜火锅·····	30
涮猪肉火锅·····	13	火锅千张·····	31
白肉火锅·····	14	涮九门头·····	31
白肉片火锅·····	15	猪下水火锅·····	32
抽刀白肉火锅·····	15	肥肠火锅·····	33
酸菜白肉火锅·····	16	白肉血肠火锅·····	34
大涮猪里脊·····	18	火锅爆肚仁·····	35

涮肚尖·····	36	四川狗肉火锅·····	44
猪肝火锅·····	36	南宁狗肉火锅·····	45
涮腰片火锅·····	37	延边狗肉火锅·····	46
四川家常火锅·····	38	广东开煲狗肉·····	47
蹄肚火锅·····	39	兔肉火锅·····	48
枣蹄火锅·····	40	啤酒兔火锅·····	49
金银蹄火锅·····	41	麻辣兔火锅·····	50
蹄筋火锅·····	42	火锅兔腐·····	51
狗肉火锅·····	42	萝卜火锅·····	52
生焖狗肉锅·····	43	豆芽火锅·····	53

## 二、家禽火锅

涮鸡肉片火锅·····	53	火锅鸡块油豆腐·····	64
雏鸡火锅·····	54	鸡味火锅·····	65
麻辣鸡火锅·····	55	素鸡火锅·····	66
白果鸡火锅·····	56	魔芋鸭火锅·····	67
泡菜鸡火锅·····	57	莲子八宝鸭子热锅·····	68
葡萄酒鸡火锅·····	58	烤鸭火锅·····	69
带丝鸭火锅·····	60	鸽肉火锅·····	70
蛋花鸡火锅·····	61	鸡血火锅·····	70
人参鸡火锅·····	62	冬菜涮鸭肝·····	71
肚片人参鸡火锅·····	63	鸭杂火锅·····	72
鸡块火锅·····	64	卤味鹅肝火锅·····	73

## 三、河鲜海味火锅

活鲫鱼火锅·····	74	田鸡火锅·····	96
火锅活鲫鱼·····	75	牛蛙火锅·····	98
鲫鱼火锅·····	76	香螺羹锅·····	99
鲜鱼火锅·····	77	田螺火锅·····	100
陈皮砂仁鲫鱼火锅·····	78	青鱼肝火锅·····	101
鲤鱼火锅·····	78	青鱼肠火锅·····	101
奶汤锅子鱼·····	79	鱼头火锅·····	102
酸菜鱼火锅·····	80	鱼头煲锅·····	104
鱼羹菊花锅·····	81	鲢鱼头火锅·····	105
火锅卤面·····	82	鳝筒火锅·····	105
双味鱼火锅·····	83	青鳝火锅·····	106
辣味涮锅·····	85	里脊肉鳝鱼火锅·····	107
腌肉糟鱼火锅·····	85	鳝鱼火锅·····	108
青鱼腌余火锅·····	86	鲢鱼火锅·····	109
鱼咬羊火锅·····	87	菊花鲈鱼火锅·····	110
头尾火锅·····	89	菊花鱼锅·····	111
划水火锅·····	89	菊花生片鱼锅·····	112
甲鱼火锅(一)·····	90	黑鱼火锅·····	113
甲鱼火锅(二)·····	91	生鱼火锅·····	114
火锅元甲凤爪·····	92	黄鱼火锅·····	115
甲鱼虫草火锅·····	93	涮鲷鱼片·····	115
泥鳅火锅·····	94	生余七星片·····	116
活河虾火锅·····	95	鱼香茄子煲锅·····	117
火腿蚌肉火锅·····	96	当归鱼火锅·····	118



高汤火锅饺 .....	118	四生鱼片火锅 .....	131
银鱼仔蟹锅 .....	119	鱼圆火锅 .....	132
湘味银鱼火锅 .....	120	鱼丸火锅 .....	133
鱿鱼火锅 .....	121	双圆火锅 .....	135
海参火锅 .....	122	鱼卷火锅 .....	135
火锅大海虾 .....	123	鱼唇火锅 .....	136
明虾片火锅 .....	124	鱼肚火锅 .....	137
火锅螃蟹 .....	125	火锅煲翅 .....	138
菊花紫蟹涮鱼骨 .....	125	辣味火锅 .....	139
余紫蟹牙菜火锅 .....	126	大涮海味鲜 .....	140
四川红参黄腊丁火锅 ..	127	海鲜小火锅 .....	141
丁香火锅 .....	128	海鲜火锅 .....	141
干贝火锅 .....	129	家常海味火锅 .....	143
涮鱼片 .....	130	鲜杂鱼火锅(一) .....	144
鸳鸯生鱼片火锅 .....	131	鲜杂鱼火锅(二) .....	144

#### 四、野味火锅

涮山鸡片火锅 .....	145	鹿肉火锅(一) .....	153
野鸡菊花火锅 .....	146	鹿肉火锅(二) .....	154
野鸭火锅 .....	148	鹿筋鸡火锅 .....	155
飞龙火锅 .....	148	蛇肉火锅 .....	156
飞龙野鸡火锅 .....	149	竹鸡丝蛇羹火锅 .....	157
鸳鸯飞龙火锅 .....	150	蜗牛肉片火锅 .....	158
鹤鹑火锅 .....	151	蜗牛辣味涮锅 .....	158
斑鸠火锅 .....	152	野味火锅 .....	159
野兔蘑菇火锅 .....	152	野味三鲜火锅 .....	160

双野禽火锅 .....	161	多野味火锅 .....	162
-------------	-----	-------------	-----

## 五、什锦火锅

什锦火锅(一) .....	163	蝴蝶火锅 .....	187
什锦火锅(二) .....	164	鸳鸯火锅 .....	188
什锦火锅(三) .....	165	游龙戏凤 .....	189
什锦火锅(四) .....	166	三鲜火锅(一) .....	190
什锦火锅(五) .....	167	三鲜火锅(二) .....	190
什锦火锅(六) .....	168	三鲜火锅(三) .....	191
什锦火锅(七) .....	169	三鲜火锅(四) .....	192
湖南什锦火锅 .....	170	三鲜火锅(五) .....	193
火锅大烩什锦 .....	171	三鲜火锅(六) .....	194
渍菜什锦火锅 .....	172	涮三鲜 .....	195
各品什锦鲜火锅 .....	173	四川三鲜火锅 .....	196
菊花火锅(一) .....	174	四喜火锅(一) .....	196
菊花火锅(二) .....	175	四喜火锅(二) .....	197
菊花火锅(三) .....	176	菊花四喜火锅 .....	198
菊花火锅(四) .....	177	菊花四喜锅 .....	199
菊花涮锅 .....	178	生火锅 .....	200
四川菊花火锅 .....	179	生片火锅(一) .....	201
浔阳楼菊花火锅 .....	181	生片火锅(二) .....	202
菊花生片大火锅 .....	182	四生片火锅(一) .....	203
梅花火锅 .....	183	四生片火锅(二) .....	204
牡丹火锅 .....	184	四生火锅 .....	205
兰花火锅 .....	185	四生锅子 .....	206
豆花火锅 .....	186	四生鱼锅 .....	207

四生四味火锅	208	湖南大边炉	228
湖南四生片火锅	209	山东杂烩火锅	229
五花火锅	210	川南汤火锅	230
一品火锅(一)	211	川南传统家常火锅	231
一品火锅(二)	212	家常火锅(一)	232
三元火锅	213	家常火锅(二)	233
五鲜料火锅	214	家常肉肚鸡火锅	234
七品涮锅	214	神仙炉火锅	235
八鲜火锅	215	全家福火锅	236
八仙火锅	217	杂烩火锅	237
八仙过海	218	杂拌儿火锅	238
麻辣火锅(一)	219	渍菜肉火锅	239
麻辣火锅(二)	220	竹荪火锅	240
辣味火锅	221	东北余锅	241
美味火锅	222	酒煮火锅	242
香味火锅	223	归杞火锅	243
双味火锅	223	家常药膳火锅	244
清汤火锅(一)	225	酸菜什锦火锅	245
清汤火锅(二)	226	五色豆腐丝火锅	246
清汤火锅(三)	227		

## 六、素菜火锅

白菜火锅	247	火锅毛耳朵	250
洋芋白菜火锅	248	雪菜冬笋火锅	251
白菜萝卜火锅	249	罗汉火锅	252
豌豆尖火锅	249	三冬火锅	253



猴头菇火锅	254	水线粉火锅	265
紫菜火锅	254	川西苕粉火锅	265
双耳火锅	255	蛋皮火锅	266
酸菜火锅	256	蛋卷火锅	267
豆腐火锅	257	蛋饺火锅	268
酸辣豆腐锅	258	面筋火锅	269
三鲜豆腐火锅	259	酿面筋火锅	270
豆腐丸子火锅	260	蔬菜火锅	271
冻豆腐火锅(一)	260	素火锅	272
冻豆腐火锅(二)	261	素菜火锅	272
火锅烫干丝	262	火锅素烩	273
淮扬干丝火锅	263	素什锦火锅	274
腐皮包火锅	264		

## 七、宫廷火锅

羊肉涮锅	275	一品锅	281
白肉火锅	276	野鸡锅子	282
金银鸭子锅	277	野味火锅	283
八仙锅	278	什锦火锅	284
菊花锅子	279	吉祥热锅	285
酸菜锅子	280		

## 八、异国风味火锅

猪肉菠菜火锅	286	牛肉火锅	287
常夜锅	287	炸鸡肉锅子	288

---

火锅鸡片 .....	289	鲜海蛎子火锅 .....	293
鸡锅 .....	290	泥鳅火锅 .....	294
鸡火锅 .....	291	什锦火锅 .....	294
螃蟹锅子 .....	292		

## 一、畜肉类火锅

### 北京涮羊肉

#### 【原 料】

羊肉 1500 克,白菜头、粉丝各 300 克,海米 50 克。

#### 【调 料】

韭菜花、香菜、腐乳、卤虾油、醋、糖蒜、精盐、味精、酱油各适量,鲜汤 2500 克。

#### 【制作方法】

1. 将细嫩羊肉切成大薄片;粉丝水发好,剪段;白菜择洗干净,切成长条块。以上各料分别装入盘内,上桌待用。香菜择好,切成段。

2. 把芝麻酱、腐乳、酱油、卤虾油、韭菜花、醋、糖蒜、香菜段分别装入盘内,供蘸食选用。

3. 火锅添上鲜汤,放入海米,点火上桌,待锅内汤烧沸后,用筷子夹着羊肉片在锅内涮一下,将涮熟的羊肉片蘸着调味汁吃。最后,再把白菜、粉丝放入锅内,等白菜、粉丝熟时,放入精盐、味精、酱油,捞出即可食用。

#### 【特 点】

肉质鲜嫩,不膻不腻,系京菜传统风味。