

四川正宗

火锅制作手册



享誉全国

驰名中外

四川正宗 火锅制作手册

金洋 编

远 方 出 版 社

目 录

怎样制作川味火锅·····	1
一、川味火锅的特点·····	1
二、川味火锅的制作·····	3
(一)汤卤汁的制作·····	3
红汤卤汁的制作(之一)·····	4
红汤卤汁的制作(之二)·····	6
清汤卤汁的制作(之一)·····	7
清汤卤汁的制作(之二)·····	8
(二)汤卤汁的使用和管理·····	10
(三)味碟的制作·····	10
1. 麻油味精碟·····	10
2. 麻油蒜泥碟·····	10
3. 鸡蛋麻油碟·····	11

4. 青椒蒜泥碟	11
5. 麻油椒油碟	11
6. 菜油味精碟	11
7. 双油味精碟	11
8. 辣椒盐油碟	11
9. 香油素碟	11
10. 蚝油味精碟	12
(四)原料及加工	12
1. 烫食原料与加工	12
2. 制作卤汁的调味品	18
3. 调味品的性质及使用方法	19
三、川味火锅使用的器具	21
毛肚火锅	24
清汤火锅	26
鸳鸯火锅	28
啤酒鸭火锅	30
烧公鸡火锅	32
鸡味火锅	34

酸菜鱼火锅	36
鱼头火锅	38
鲫鱼火锅	40
海鲜火锅	42
排骨火锅	44
肥牛火锅	46
羊肉火锅	48
羊杂火锅	50
狗肉火锅	52
啤酒兔火锅	54
三味火锅	56
家常火锅	58
杂烩火锅	60
魔芋鸭火锅	62
菊花火锅	64
火锅鸡	65
鲢鱼豆腐火锅	67
豆花鱼火锅	68
天麻乳鸽火锅	70
黄芪乌鸡火锅	71
参归羊肉火锅	73
鲢鱼火锅	74
泥鳅火锅	76
青鳉火锅	78

甲鱼火锅	80
田螺火锅	82
蛇肉火锅	84
肥肠火锅	86
牛尾火锅	88
三汤火锅	90
苕粉火锅	92
麻辣烫	94
全牛火锅	96
牛鞭火锅	99
烫皮全羊火锅	101
泡菜火锅鸡	104
泡菜火锅鱼	106
龙凤火锅	107
海鲜鸳鸯火锅	109
花江狗肉火锅	112
火锅兔	114
鸳鸯素火锅	116
肠旺火锅	120
泡菜鸡火锅	122

冰糖银耳	124	素面	143
冰汁杏淖	125	宜宾燃面	144
小叶儿粑	126	担担面	145
赖汤元	127	鸡汁锅贴	146
蒸饺	128	牛肉焦饼	147
方块油糕	129	春饼	149
糖油果子	130	黑米粥	150
青城白果糕	131	叉烧包子	151
芥末春卷	132	龙抄手	152
油酥蛋卷	133	油条	153
玫瑰红苕饼	134	珍珠圆子	154
米凉粉	135	提丝发糕	155
麻酱凉粉	136	龙眼包子	156
洞子口凉粉	137	甜水面	157
洋葱茄心	138	芙蓉饼	158
过桥抄手	139	韩包子	159
清汤抄手	140	葱油饼	160
红油水饺	141	银丝发糕	161
鸡丝凉面	142	凉糍粑	162

羊肉粉·····	163	韭菜合子·····	187
三合泥·····	164	青菠面·····	188
凉黄糕·····	165	水晶凉糕·····	189
熨斗糕·····	166	炸春卷·····	190
担担油茶·····	167	红苕粑·····	191
椒盐粽子·····	168	椒盐油炸粑·····	192
川北凉粉·····	169	鸡丝豆腐脑·····	193
蛋烘糕·····	170	八宝饭·····	194
肉包谷粑·····	171	脆绍子面·····	195
豆花·····	172	白糖酥饺·····	196
蛋皮春卷·····	173	牛肉毛面·····	197
醪糟小汤圆·····	174	提糖米糕·····	198
糯米油糕·····	175	鲜肉焦饼·····	199
钟水饺·····	176	葱椒油旋·····	200
玫瑰土豆饼·····	177	珍珠粉粑·····	201
鲜花饼·····	178	燕窝粑·····	202
奶汤面·····	179	口袋豆腐·····	203
冻糕·····	180	鸡油大汤圆·····	204
酥皮烘糕·····	181	高豆花·····	205
玻璃烧麦·····	182	火腿鲜肉包·····	206
窝丝油花·····	183	西米汤圆·····	207
白菜鲜花饼·····	184	油醪糟·····	208
八宝枣糕·····	185	海螺面·····	209
破酥包子·····	186	米包子·····	210

烤米包子·····	211	四味汤圆·····	227
米粉羊肉汤·····	212	哲珠蛋·····	229
什锦烩面·····	213	烤方酥·····	230
冰糖芋儿泥·····	214	狮耳面·····	231
冰糖藕丸·····	215	顺江薄饼·····	232
夜露霜·····	216	鸭儿糕·····	233
绿豆团·····	217	马蹄糕·····	234
蛋油米糕·····	218	亮皮包子·····	235
酥皮葱饺·····	219	豌豆扯面·····	236
顺庆羊肉粉·····	220	菜豆花·····	237
阆中蒸馍·····	221	松花苕蛋·····	238
回族烧饼·····	222	梓潼片粉·····	239
花士林蒸饺·····	223	凉醪糟·····	240
鸳鸯点心·····	225		

怎样制作川味火锅

一、川味火锅的特点

川味火锅是由事先制作好的汤汁连同炉灶、由食者根据自己的喜好,将荤菜(或素菜)放入汤中烫熟后,然后蘸味自烫自食的一种具有极为浓郁的地方风味的用餐方式。其特点有以下几点:

既热又烫

一般菜肴是在厨房制作好后走菜上桌,由于在席上停留(由其冬季)散热至冷、致使菜肴的色、香、味、质、形、养等方面均会受到不同程度的影响或破坏。而火锅由于锅中的卤汁一直处于滚沸,食者边烫、边煮、边吃,充分保证了食物的热度,使其又热又烫,又鲜香,十分可口。

鲜上加鲜

川味火锅的汤卤汁制作十分讲究,所用汤汁都是用鲜香原料做成。无论是红汤火锅、白汤火锅,其汤汁用的原料如鸡、鱼、棒子骨等必须十分新鲜。由于制作的汤汁中溶进了大量呈鲜味的多种氨基酸,加上用优质调料如醪糟汁、花椒、豆瓣、料酒等与之调制制成汤卤汁,使汤卤汁变得鲜香味美,同时配以味碟蘸食,真是鲜上加鲜,美味无穷。

众口皆合

川味火锅的汤卤汁是用带辣味的郫县豆瓣、元红豆瓣、辣椒、花椒、姜、蒜等调味制作而成,对人刺激较大。后来为不使麻

辣味过重,在吊汤时加入牛骨、活鸡、鲫鱼、鸭、蛇等;在制作汤卤汁时加入醪糟、豆豉、冰糖、绍酒等,使味道既保持了川味火锅的麻辣鲜香,而又不燥。近年来又创新出多种味型的火锅,如酸菜鱼火锅的酸菜香味、海鲜火锅的海鲜味、啤酒火锅的啤酒香味、辣子鸡火锅的鸡辣香味、狗肉火锅的狗肉香味等。此外,火锅的味碟也发展成多种,如麻油味精碟、麻油蒜泥碟、麻油椒油碟、蚝油味精碟、汤汁青椒碟、鸡蛋麻油碟、菜油味精碟等。使其南来北往、东西南北不同口味的人都皆大欢喜。

取材广泛

可以说火锅的原料包揽了无论是天上“飞”的、地上“跑”的、水里“游”的、田里“种”的、商店里“卖”的,无所不有。天上的飞禽、地上的走兽、水里的鱼虾、田里的蔬菜、菌类、商店里的罐头、火腿、香肠等等,无所不包、无所不有、各取所需、任你选用。

制作精湛

川味火锅用料十分讲究,原料和质味要求上乘、新鲜,如豆瓣必须用郫县豆瓣或元红豆瓣,否则味道不地道;酸菜鱼火锅所用的酸菜,要用新繁泡菜,否则,咸鲜味不浓。原料加工必须到位,如毛肚要撕筋膜、割梗;鸭肠要盐揉、刮油、水烫;牛肉、牛肝要上芡等。刀工应出自高手,肉片、腰片、鸡片要片得大而薄;簧喉、肚梁、鸡肫要剖花刀;葱段、蒜苗、金针菇等要切得长短一致、整齐美观。

方便随和

川味火锅菜品丰富,一般火锅店菜的品种少则几十个、多则上百个,有荤有素、可丰可俭,食者既可以去菜架上自行挑选,也可点菜叫服务员上桌;吃多吃少、吃老吃嫩、吃绵吃脆,由你高兴;调味料可根据食者口感的需要进行增减;蘸碟内所放的调料如麻油、蒜泥、味糟、辣椒、川盐等皆自己选择;炉火的火力可强可

弱,随意调整。如此等等,处处随意、方便,不受任何拘束。真可谓随心所欲、悠然自得。

强身健体

由于火锅原料都取材于各种肉类、禽类、水产类、蔬菜类、营养十分丰富。如牛肉、猪肉、鲫鱼、海鲜含有丰富的蛋白质;香菇、平菇、金针菇等食用菌含有人体必须的多种氨基酸;各种绿叶蔬菜含有多种维生素,加之大部分原料直接烫食,一夹一涮,即可食用,菜中的营养素被破坏很少,食用中又有荤有素、相互配搭、取长补短、膳食平衡、营养全面,这对营养人体、增强健康非常有益。

乐在其中

川味火锅之所以众人喜爱、皆大欢喜,这除了与川味火锅的独特风味外,恐怕还与吃火锅其乐无穷有相当关系,如亲戚相聚、家人共度周末、朋友相会、乃至生意人谈生意,围着火锅,热气腾腾、边吃边聊、无拘无束。席间,几杯扎啤、几杯白酒、几听饮料、觥筹交错;欢声笑语中,话家常、叙友情、谈新闻、定买卖;由其酒过三巡,顿感浑身通泰、神清气爽,似醉非醉,令人飘飘然然,其乐无穷。真可谓清代咸丰进士严辰曰:“围炉聚饮欢呼处,百味消融小釜中。”

二、川味火锅的制作

川味火锅的制作由:(1)汤卤汁制作(2)味碟制作(3)原料加工三个部分组成。

(一)汤卤汁的制作

吃火锅是将原料放入汤卤汁中烫熟面食的,所以卤汁的好坏是火锅能否制作成功的一个最重要环节。目前流行的火锅类型、味型、品种繁多,但无不是以红汤卤汁和清汤(白汤)卤汁为

基础,从中变化发展而来的。因此,在此重点介绍红、白卤汁的制作方法,以便厨师以此为基础进行发展、变化和创新,丰富火锅的品种。

红汤卤汁的制作(之一)

原 料

牛肉(或猪肉、鸡肉)	500 克
猪棒子骨	1000 克
郫县豆瓣	200 克
花 椒	15 克
川 盐	25 克
干辣椒	50 克
元红豆瓣	100 克
冰 糖	15 克
豆 豉	25 克
老 姜	75 克
味 精	3 克
菜 油	250 克
牛 油	150 克
醪 糟	100 克
大 蒜	75 克
猪 油	150 克

制作方法

制作分为制原汁汤和调味二步进行。

制原汁汤

先将猪骨和牛肉(猪肉、鸡肉)用水清洗干净,然后放入开水锅中氽一下以除去腥、臊等异味,除去异味后捞出再用清水洗

净,放入锅中,掺水约 3500 克、用大火烧沸,撇去汤面上的浮沫,再改用小火慢炖至出鲜味,最后除去汤中的骨、肉、渣,即为红汤卤汁的原汁汤。

调 味

1. 调味品中该洗的要洗净,该进行刀口处理的要改好刀。

2. 将铁锅置旺火上,下菜油烧至七八成油温,待油温下降到四五成热时放入干辣椒稍炒,待色呈棕红色时捞出。锅中另下牛油、猪油,待五成油温时,放入郫县豆瓣、元红豆瓣炒至香味四溢,油呈樱桃红色时下老姜、大蒜煸出香味。

3. 待老姜、大蒜煸出味后,掺入原汤,用大火将汤烧沸,再放入豆豉、醪糟、川盐、冰糖熬制、至味醇正后,续下入辣椒和花椒熬出麻辣味。临烫食时再放入味精,除去汤面上的浮沫,即成红汤卤汁。

注意事项

1. 在煸炒郫县豆瓣、元红豆瓣时,要控制好火的大小,不能使豆瓣巴锅焦化。

2. 掌握好各种调味品的投放量。因火锅卤汁的特点是先定底味,逐次加味,所以添加调味品应采取逐步加味的方法,不能一次加得过多。其中,特别要注意冰糖和川盐的投入量,冰糖放得过多,会使甜味过重影响“略有回味”这一特点;川盐过多,虽然可用掺汤的办法来解决盐味过重,但卤汁的浓度风味却被冲淡。因此。在制卤汁时应不时地品味,根据味感适度加入调料。

3. 由于在烫食中卤汁中的味被食物逐渐带走而变淡失味,为了保持卤汁应有的浓度和味道,应不失时机地根据卤汁中味的失去程度加入调料、油脂和原卤汁。此外,对卤汁的味大小浓淡,要因人、因地、因季节不同,灵活变化调整,以适应不同情况

的需要。

红汤卤汁的制作(之二)

原 料

牛 骨	1500 克
猪肋骨	500 克
老 姜	100 克
黄 酒	150 克
干朝天椒(或云南小米椒)	40 克
干辣椒(二金条)	50 克
郫县豆瓣	75 克
花 椒	10 克
豆 豉	40 克
醪糟汁	100 克
冰 糖	20 克
川 盐	20 克
料 酒	50 克
味 精	6 克
牛 油	250 克
菜 油	250 克
鲜 汤	1000 克
大 蒜	75 克

制作方法

1. 制鲜汤:先将牛骨、猪肋骨清洗干净,放入开水中“出一水”后捞出,再用清水洗净,然后放入一大锅中,掺入清水淹没,用旺火烧沸。撇去血沫,下姜(拍破)、黄酒,改用中火熬炖,待汤味鲜香时,捞去姜块,骨渣澄清,即制成火锅红汤卤汁的鲜汤。

2. 将干辣椒去蒂,放入锅中以小火焙酥香后用刀铡成碎末,郫县豆瓣剁细,豆豉剁茸加少量黄酒调散,姜洗净铡碎,花椒铡成碎瓣。

3. 锅下牛油、菜油混匀,待烧至4成油温时,放入郫县豆瓣炒至香味溢出,油色红亮时,下蒜瓣、姜末、豆豉茸及干辣椒碎末(约1/3)炒酥香,然后掺入鲜汤。

4. 待汤烧沸后,放川盐、料酒、冰糖、醪糟调味(咸鲜略有回甜),续下花椒、辣椒熬出麻辣味,打去浮沫。当汤卤汁变稠,冒出红亮的果子泡时,放入味糖即成红汤卤汁。

清汤卤汁的制作(之一)

原 料

鸡 肉	1000 克
猪棒子骨	1000 克
猪排骨	1000 克
老 姜	50 克
料 酒	50 克
鸡脯肉	150 克
川 盐	10 克
胡椒粉	4 克
猪净瘦肉	200 克
味 精	4 克

制作方法

制作分为制原汁汤和扫汤二步进行。

制原汁汤

先将鸡肉、猪棒子骨、猪排骨用清水漂洗干净,然后放入开水锅中除去异味,捞出后再用清水洗净、放入锅中,掺水 5000