

# 中国火锅菜集萃

马凤琴 徐广泽 编

北京理工大学出版社

## 内 容 简 介

为了满足各界对火锅菜的需求，作者将目前比较流行的火锅菜肴200余种编辑成书，本书中菜肴以中低档火锅为主，以广大中小饮食业为主要服务对象，兼顾家庭之需，同时也选编了一些高档产品，以满足多方面需求。

## 中国火锅菜集萃

马凤琴 徐广泽 编

北京理工大学出版社出版发行

各地新华书店经售

清华大学印刷厂印刷

787×1092毫米 32开本 12.875印张 281千字

1995年6月第一版 1995年6月第一次印刷

ISBN 7-81045-006-9/Z·3

印数：1-6000册 定价：11.00元

# 前 言

火锅俗称“锅子”，又称“暖锅”。广东人称之为“打边炉”，或者叫“御寒生饅”。火锅是以特制的炉具，采用涮、炖等烹饪技法，将多种食料加工烹制成熟，原锅上桌食用的一种集烹制、盛装、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。关于火锅的起源、发展和演变，有不少专家、学者撰文探讨论证。如：商周时代的“盘鼎、方鬲”说；春秋时代的“山戎青铜火锅”说；东汉时代的“熨斗”说；三国时代的“铜羹”说；南北朝时代的“铜羹”说；唐代的“泥炉”说；辽代的“墓壁”说等等，众说纷纭，目前尚无定论，但有一点是肯定的，中国是火锅的故乡，而且源远流长，它是中国劳动者智慧的结晶。

在火锅发展的历史长河中，其全盛时期是清代中叶，当时自命不凡的乾隆，最嗜火锅，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。特别是在乾隆 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，成为古今最大的一次“火锅宴”。

火锅从古至今经历了漫长的历史演变和发展过程，其魅力经久不衰，而且越变越新，始终为人们所青睐。如：蒋介石的心腹军统头目戴笠，曾经摆过 500 人的毛肚火锅宴。火锅菜在不断的发展，但是，火锅普及到一般家庭是近代的事，特别是在新中国成立

后，人民当家做主，普通群众才有机会烹用火锅菜，而且火锅的制法和品种，也与日俱增，形成了各种流派和不同的风味，创新品种不断问世。此外在炉具方面，除传统的炭炉、酒炉外，电炉亦在迅速发展。

近年来，我国出版界为了丰富和提高人民生活，出版了大量的饮食菜谱之类的书刊，如同雨后春笋。但其中有关火锅菜的专书，虽然也出了几种，但综观，皆不尽人意，主要有如下几处：

1. 收量甚微。目前已出版的火锅菜专书，所收菜例甚少，少者仅 20 余例，多者也不过 50~60 例左右而已，与洋洋大观的火锅菜相比，相差甚远，仅为其十之一、二而已。

2. 新品种少。火锅菜在发展过程中，新品种不断涌现，如：现已登上大雅之堂的山东潍坊之“朝天锅”；名驰中外的川味“鸳鸯火锅”；新颖别致，具有发展方向的吉林“各吃小酒锅”；以及乡土风味浓郁的辽宁大连的“海味火锅”等等，皆很少见，而且这类品种多往往散见于报刊之中，查阅极为不便。

基于上述原因，笔者将历年所积资料加以整理筛选，并参阅有关书刊，编成《中国火锅菜集萃》一书，以飨读者。

本书内容共分 17 大类，总计选例 285 款。

本书在编选过程中，特别注意下列事项：

1. 本书所收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动向和水平。

2. 本书编选目的是“用”。为了适应当前改革开放，繁荣市场经济和大力发展饮食服务行业的需要，本书以中低档火锅菜例为主，以广大的中小饮食业为主要对象，兼顾家庭之需，同时也适量编选一些高档品种，以便满足多方面的需求。

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，皆以小记形式予以简介。

编者草成此书，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 1994 年 7 月

# 目 录

## (一) 猪肉类火锅

- |               |      |              |      |
|---------------|------|--------------|------|
| 1. 猪肉火锅       | (1)  | 10. 家常火锅 (二) | (13) |
| 2. 大肉火锅       | (2)  | 11. 家常火锅 (三) | (14) |
| 3. 白肉火锅 (一)   | (3)  | 12. 家常火锅 (四) | (15) |
| 4. 白肉火锅 (二)   | (4)  | 13. 腌鲜暖锅     | (17) |
| 5. 抽刀白肉火锅     | (6)  | 14. 火锅千张     | (18) |
| 6. 涮猪肉火锅      | (7)  | 15. 四喜火锅     | (19) |
| 7. 白肉血肠火锅 (一) | (9)  | 16. 火锅杂烩     | (20) |
| 8. 白肉血肠火锅 (二) | (10) | 17. 绩北徽锅     | (21) |
| 9. 家常火锅 (一)   | (12) | 18. 姜汁火锅肘子   | (23) |

## (二) 羊肉类火锅

- |             |      |             |      |
|-------------|------|-------------|------|
| 19. 全羊锅子    | (25) | 28. 风羊火锅    | (37) |
| 20. 羊肉暖锅    | (27) | 29. 三鲜羊肉锅   | (38) |
| 21. 鲜羊肉火锅   | (28) | 30. 羊肉鲤鱼火锅  | (40) |
| 22. 涮羊肉 (一) | (29) | 31. 参归羊肉火锅  | (41) |
| 23. 涮羊肉 (二) | (31) | 32. 羊肉炖豆腐火锅 | (42) |
| 24. 涮羊肉 (三) | (32) | 33. 淮杞羊头蹄   | (43) |
| 25. 涮羊肉 (四) | (33) | 34. 三羊开泰    | (45) |
| 26. 涮羊肉 (五) | (35) | 35. 喜气洋洋    | (46) |
| 27. 火锅羊肉羹   | (36) | 36. 简阳羊肉汤锅  | (47) |

### (三) 牛肉类火锅

- |            |      |            |      |
|------------|------|------------|------|
| 37. 牛肉暖锅   | (49) | 45. 双味火锅   | (62) |
| 38. 米酒涮牛肉  | (50) | 46. 麻辣烫    | (64) |
| 39. 牛肉酸菜火锅 | (51) | 47. 神仙炉    | (66) |
| 40. 醋锅涮牛肉  | (53) | 48. 火锅牛尾   | (68) |
| 41. 沙茶牛肉炉  | (54) | 49. 连城涮九门头 | (69) |
| 42. 沙茶涮牛肉  | (55) | 50. 麻辣火锅   | (71) |
| 43. 桥头火锅   | (56) | 51. 火锅咖喱汤  | (72) |
| 44. 毛肚火锅   | (57) |            |      |

### (四) 狗肉类火锅

- |              |      |            |      |
|--------------|------|------------|------|
| 52. 狗肉火锅 (一) | (74) | 59. 花江狗肉   | (84) |
| 53. 狗肉火锅 (二) | (75) | 60. 生焖狗肉锅  | (85) |
| 54. 狗肉火锅 (三) | (77) | 61. 南乳瓦罉狗肉 | (86) |
| 55. 狗肉火锅 (四) | (78) | 62. 广水腌腊狗肉 | (87) |
| 56. 原煲狗肉     | (79) | 63. 特味地羊   | (90) |
| 57. 生炆狗肉     | (81) | 64. 满坛香    | (91) |
| 58. 开煲狗肉     | (82) |            |      |

### (五) 禽类火锅

- |           |      |            |       |
|-----------|------|------------|-------|
| 65. 鸡酱暖锅  | (94) | 70. 香味火锅   | (100) |
| 66. 火锅油腐鸡 | (95) | 71. 金银鸭子火锅 | (101) |
| 67. 龙凤相会  | (96) | 72. 罐钵原味鸡  | (102) |
| 68. 游龙戏凤  | (97) | 73. 砂锅啤酒鸭  | (103) |
| 69. 龙凤呈祥  | (98) |            |       |

### (六) 海味类火锅

- |             |       |           |       |
|-------------|-------|-----------|-------|
| 74. 潮什锦海味火锅 | (105) | 75. 火锅大海虾 | (107) |
|-------------|-------|-----------|-------|

76. 海参火锅	(108)	83. 杂拌火锅	(115)
77. 涮鱿鱼火锅	(109)	84. 清汤火锅	(116)
78. 香螺羹锅	(110)	85. 福如东海	(118)
79. 火锅螃蟹	(111)	86. 活河虾火锅	(119)
80. 猴戏游龙	(112)	87. 金钱米芽菜火锅	(120)
81. 四喜火锅	(113)	88. 余紫蟹芽菜火锅	(121)
82. 八仙过海	(114)		

### (七) 鱼类火锅

89. 奶汤锅子鱼	(123)	104. 鱼生火锅	(142)
90. 鳗鱼火锅	(124)	105. 鱼肉火锅 (一)	(143)
91. 鱧筒火锅	(125)	106. 鱼肉火锅 (二)	(144)
92. 火锅才鱼	(127)	107. 鱼片火锅	(145)
93. 锅子鱼	(128)	108. 铁锅鱼片	(146)
94. 银鱼火锅 (一)	(129)	109. 涮鲟鱼片	(147)
95. 银鱼火锅 (二)	(130)	110. 三花鱼腹酒锅	(149)
96. 银鱼火锅 (三)	(131)	111. 豆腐鲶鱼火锅	(150)
97. 银鱼仔蟹锅	(133)	112. 泡菜火锅鱼	(152)
98. 鲫鱼火锅	(134)	113. 富贵有鱼	(153)
99. 活鲫鱼火锅	(136)	114. 腌余火锅	(154)
100. 火锅活鲫鱼	(137)	115. 川糟暖锅	(155)
101. 鲜鱼火锅	(138)	116. 腌川暖锅	(156)
102. 砂锅鲟鱼	(140)	117. 牡丹火锅	(157)
103. 鱼生锅	(141)		

### (八) 野味类火锅

118. 野意火锅	(160)	122. 涮野味 (二)	(165)
119. 野味火锅 (一)	(161)	123. 飞龙酒锅	(166)
120. 野味火锅 (二)	(162)	124. 飞龙火锅	(167)
121. 涮野味 (一)	(164)	125. 飞龙玉液锅	(169)

- |               |       |             |       |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 126. 酒锅飞龙汤    | (170) | 133. 鹿肉火锅   | (178) |
| 127. 宫廷飞龙酒锅   | (171) | 134. 酒锅鹿肉   | (179) |
| 128. 鸳鸯飞龙酒锅   | (172) | 135. 各吃参鹿火锅 | (180) |
| 129. 鸳鸯戏水游飞龙  | (173) | 136. 蛇肉火锅   | (182) |
| 130. 五加参飞龙酒锅  | (175) | 137. 山珍野味全锅 | (183) |
| 131. 兔肉火锅 (一) | (176) | 138. 哈什蚂酒锅  | (185) |
| 132. 兔肉火锅 (二) | (177) | 139. 吉祥热锅   | (186) |

### (九) 三鲜类火锅

- |               |       |             |       |
|---------------|-------|-------------|-------|
| 140. 三鲜火锅 (一) | (188) | 144. 三鲜飞龙酒锅 | (193) |
| 141. 三鲜火锅 (二) | (189) | 145. 四川三鲜火锅 | (194) |
| 142. 三鲜暖锅     | (190) | 146. 四鲜涮火锅  | (195) |
| 143. 三鲜冻豆腐火锅  | (191) |             |       |

### (十) 一品锅类火锅

- |                |       |                |       |
|----------------|-------|----------------|-------|
| 147. 一品锅 (一)   | (197) | 153. 什锦一品锅 (二) |       |
| 148. 一品锅 (二)   | (198) |                | (206) |
| 149. 一品锅子      | (200) | 154. 三鲜一品锅     | (208) |
| 150. 一品酒锅 (一)  | (203) | 155. 孔府一品锅     | (209) |
| 151. 一品酒锅 (二)  | (204) |                |       |
| 152. 什锦一品锅 (一) |       |                |       |
|                | (205) |                |       |

### (十一) 菊花类火锅

- |               |       |               |       |
|---------------|-------|---------------|-------|
| 156. 菊花锅 (一)  | (212) | 162. 菊花鱼锅 (二) | (222) |
| 157. 菊花锅 (二)  | (214) | 163. 菊花鱼锅 (三) | (223) |
| 158. 菊花锅子 (一) | (215) | 164. 菊花火锅 (一) | (224) |
| 159. 菊花锅子 (二) | (217) | 165. 菊花火锅 (二) | (225) |
| 160. 菊花锅子 (三) | (219) | 166. 菊花火锅 (三) | (227) |
| 161. 菊花鱼锅 (一) | (220) | 167. 菊花火锅 (四) | (228) |

- |                 |       |              |       |
|-----------------|-------|--------------|-------|
| 168. 菊花粥锅       | (230) | 175. 菊花生四宝   | (242) |
| 169. 菊花鱼羹锅      | (232) | 176. 紫蟹菊花鱼锅  | (243) |
| 170. 菊花鲈鱼窝      | (233) | 177. 梅花火锅    | (245) |
| 171. 菊花生片火锅     | (235) | 178. 梅花鱼羹汤   | (246) |
| 172. 菊花生片大火锅    | (237) | 179. 兰花火锅    | (247) |
| 173. 菊花生片酒锅 (一) | (239) | 180. 素鸡锅     | (248) |
|                 |       | 181. 鱼肉火锅    | (249) |
| 174. 菊花生片酒锅 (二) | (241) | 182. 竹鸡丝火锅蛇羹 | (250) |
|                 |       | 183. 驴肉莲花火锅  | (252) |

### (十二) 什锦类火锅

- |                |       |                |       |
|----------------|-------|----------------|-------|
| 184. 什锦火锅 (一)  | (254) | 198. 什锦火锅 (十五) | (277) |
| 185. 什锦火锅 (二)  | (256) |                |       |
| 186. 什锦火锅 (三)  | (257) | 199. 什锦暖锅 (一)  | (278) |
| 187. 什锦火锅 (四)  | (259) | 200. 什锦暖锅 (二)  | (280) |
| 188. 什锦火锅 (五)  | (260) | 201. 什锦暖锅 (三)  | (281) |
| 189. 什锦火锅 (六)  | (262) | 202. 什锦暖锅 (四)  | (283) |
| 190. 什锦火锅 (七)  | (263) | 203. 十景火炉      | (284) |
| 191. 什锦火锅 (八)  | (264) | 204. 十景火锅      | (286) |
| 192. 什锦火锅 (九)  | (266) | 205. 什锦酒锅      | (287) |
| 193. 什锦火锅 (十)  | (268) | 206. 什锦大火锅     | (288) |
| 194. 什锦火锅 (十一) | (269) | 207. 素什锦火锅 (一) | (290) |
|                |       | 208. 素什锦火锅 (二) | (291) |
| 195. 什锦火锅 (十二) | (270) | 209. 什锦酸菜锅     | (292) |
| 196. 什锦火锅 (十三) | (274) | 210. 全家福暖锅     | (293) |
|                |       | 211. 全家福火锅     | (294) |
| 197. 什锦火锅 (十四) | (275) | 212. 各吃小酒锅     | (295) |
|                |       | 213. 大边炉       | (297) |

(十三) 圆子类火锅

- |             |       |            |       |
|-------------|-------|------------|-------|
| 214. 丸子火锅   | (299) | 219. 连中三元  | (304) |
| 215. 鱼圆火锅   | (300) | 220. 三元火锅  | (306) |
| 216. 鱼丸火锅   | (301) | 221. 火锅牛丸子 | (307) |
| 217. 双圆火锅   | (303) | 222. 荆楚五圆  | (307) |
| 218. 鸳鸯丸子火锅 | (304) |            |       |

(十四) 生片类火锅

- |               |       |                |       |
|---------------|-------|----------------|-------|
| 223. 生片火锅 (一) | (313) | 230. 四生片火锅 (一) |       |
| 224. 生片火锅 (二) | (314) |                | (323) |
| 225. 生片火锅 (三) | (316) | 231. 四生片火锅 (二) |       |
| 226. 生鱼火锅     | (318) |                | (324) |
| 227. 四生火锅 (一) | (319) | 232. 八生涮锅      | (326) |
| 228. 四生火锅 (二) | (320) | 233. 生焗火锅      | (327) |
| 229. 四生火锅 (三) | (322) |                |       |

(十五) 猪下水类火锅

- |            |       |              |       |
|------------|-------|--------------|-------|
| 234. 下水火锅  | (330) | 243. 腌肉糟鱼火锅  | (339) |
| 235. 火锅爆肚仁 | (331) | 244. 腌余火锅    | (341) |
| 236. 猪肝火锅  | (332) | 245. 朝天锅 (一) | (342) |
| 237. 肥肠火锅  | (333) | 246. 朝天锅 (二) | (343) |
| 238. 莲心肚肺锅 | (334) | 247. 窝奔火锅    | (345) |
| 239. 涮腰片火锅 | (335) | 248. 丽春铜火锅   | (346) |
| 240. 蹄肚火锅  | (336) | 249. 全家有福    | (347) |
| 241. 蹄筋火锅  | (337) | 250. 杂拌火锅    | (349) |
| 242. 肚仁火锅  | (338) |              |       |

(十六) 酸菜类火锅

- |               |       |              |       |
|---------------|-------|--------------|-------|
| 251. 酸菜火锅 (一) | (351) | 255. 渍菜火锅    | (356) |
| 252. 酸菜火锅 (二) | (353) | 256. 渍菜什锦酒锅  | (358) |
| 253. 酸菜火锅 (三) | (354) | 257. 黑龙江渍菜火锅 | (359) |
| 254. 酸菜白肉火锅   | (355) |              |       |

(十七) 其它类火锅

- |                |       |             |       |
|----------------|-------|-------------|-------|
| 258. 淮扬干丝火锅    | (361) | 271. 蛋饺火锅   | (379) |
| 259. 三冬火锅      | (362) | 272. 石耳云吞锅  | (380) |
| 260. 冻豆腐火锅 (-) |       | 273. 火锅猫耳朵  | (382) |
|                | (364) | 274. 太后火锅   | (383) |
| 261. 冻豆腐火锅 (二) |       | 275. 虫草八卦火锅 | (384) |
|                | (365) | 276. 当归火锅   | (385) |
| 262. 冬瓜五味锅     | (366) | 277. 苡蓉火锅   | (386) |
| 263. 鱼杂豆腐火锅    | (368) | 278. 丁香火锅   | (387) |
| 264. 划水暖锅      | (369) | 279. 辣味火锅   | (388) |
| 265. 秃肺暖锅      | (370) | 280. 福寿暖锅   | (389) |
| 266. 秃卷暖锅      | (372) | 281. 盛世太平锅  | (391) |
| 267. 头尾暖锅      | (373) | 282. 兴子旺孙锅  | (392) |
| 268. 冬至火锅      | (374) | 283. 火锅素烩   | (393) |
| 269. 火锅白肉水饺    | (377) | 284. 菜火锅    | (394) |
| 270. 火锅卤面      | (378) | 285. 萝卜火锅   | (396) |

## (一) 猪肉类火锅

### 1. 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。

**【辅料】**嫩白菜心 500 克，海带丝、水粉条各 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 白菜心切成斑脂块，放入沸水锅中，烫软，捞出，铺在火锅里，垫底。

② 粉条、海带丝，分别放入沸水锅中，氽一下，捞出，放在白菜心块上，铺平。

③ 红、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。

④ 小酥肉、白滑肉、红、白丸子，分别摆在红、白肉片中间，摆匀，摆齐，摆平。

⑤勺置火上，加鲜汤、猪油、酱油、精盐、味精、料酒，烧沸，调好口味，倒入火锅里。

⑥火锅装好，盖上盖，加木炭，烧沸，撒上蒜苗末，火锅垫托盘，上桌，外带火锅汤1碗。

### 特 点

肉嫩，汤热，菜烂，味浓。

### 小 记

猪肉火锅系河南地方传统风味名肴之一。

## 2. 大肉火锅

### 原 料

**【主料】**熟拆骨肉、白肉、红肉丸子、白肉丸子、小酥肉，各150克。

**【辅料】**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白菜切成长条。

②面筋泡一切为二。

③拆骨肉切成长5厘米的条。

④白肉切成长3.3厘米，宽1.5厘米，厚0.3厘米的段。

⑤ 勺置旺火上，加鲜汤、粉条、白菜条、猪油、料酒、酱油、盐水、味精，烧煮，至白菜、粉条煮好，倒入火锅里，再撒上面筋泡，再将拆骨肉条、白肉片、红丸子、白丸子、小酥肉，对称码摆在火锅里，盖上盖，再将烧好的木炭放入火锅炉膛里，即可上桌，沸后，即可食用。

### 特 点

选料多样，荤素兼备，香烂油润，肥而不腻，酒饭皆宜。

### 小 记

大肉火锅系河南风味，原料易得，家庭可以制作。

## 3. 白肉火锅（一）

### 原 料

**【主料】**带皮猪五花肉（熟的亦可）1500克。

**【辅料】**酸菜1500克，水粉丝500克，牛肉、羊肉、熟鸡肉适量。

**【调料】**牡蛎100克，活蟹2只（或冰鲜蟹150克），水海米、水蟹肉各50克，京冬菜、鸡汤、绍酒、精盐、味精、花椒水，各适量。

**【佐料】**韭菜花酱、芝麻酱、红方、芥末、香菜、香椿、虾油，各适量。

### 做 法

① 猪五花肉用明火将皮烤至焦黄，放入清水中，浸泡30

分钟，刮洗干净，再放入冷水锅中，小火煮至八成熟，取出，晾凉，压平，再切成大薄片。

② 酸菜洗净，选用嫩帮，顺长片成薄片，再顶刀切成细丝，用清水漂一下，挤去水分。

③ 水粉丝剪成 15 厘米长的段。

④ 火锅刷洗干净，先将酸菜丝码在锅底，再把水粉丝码在酸菜上，其余辅料和海米、蟹肉、牡蛎、活蟹、京冬菜等，按不同色泽，分别码在粉丝上。

⑤ 勺置火上，加入鸡汤、精盐、绍酒、花椒水、味精，烧沸，调好口味，撇去浮沫，倒入火锅里，盖上盖。

⑥ 佐料分别装入 7 个小碗里。

⑦ 烧好木炭，放入火锅炉膛里，烧沸，连同佐料碗一起上桌。

⑧ 食用时，由食者自行选用佐料调好，蘸食煮料，即成。

### 特 点

白肉酥烂，肥而不腻，汤鲜菜嫩，汤菜滚烫，冬季佳肴。

## 4. 白肉火锅（二）

### 原 料

**【主料】**猪臀尖肉 1500 克。

**【辅料】**酸菜 750 克，水粉丝 500 克。

**【调料】**料酒 50 克，葱丝、姜丝各 25 克，味精 5 克，姜片 2 片。

**【佐料】**醋、酱油各 150 克，辣子油、花椒油、香菜各 100

克。

**【燃料】**木炭 1000 克。

### 做 法

① 猪臀尖肉洗净，放入沸水锅中，加姜片，煮至八成熟，捞出，洗去血污。

② 洗熟肉的水，放入煮肉的汤内，煮沸，撇去浮沫，使汤清如水，倒入火锅里，至八分满，余汤留添锅用。

③ 煮好的白肉切成 10 厘米长，4 厘米宽，0.2 厘米厚的片，分别码在 4 只盘内，要码放整齐美观。

④ 酸菜洗净，取嫩叶，片薄，再顶刀切成细丝，漂洗一下，挤去水分，装入 2 盘中。

⑤ 水粉丝剪成 20 厘米长的段，装入 2 盘中。

⑥ 葱丝、姜丝，分别装入 2 小碟中。

⑦ 香菜摘洗干净，去根，切成 1 厘米的段，分别装入 2 盘中。

⑧ 佐料分别装入小碗中。

⑨ 火锅垫托盘，和各料盘、碗，一起上桌，摆好，食用时，依个人口味选调佐料，自涮蘸食，最后放入酸菜丝、粉丝，就米饭进食。

### 特 点

白肉软烂，肥而不腻，酸菜脆嫩，微酸爽口。

### 小 记

白肉火锅（二）系天津风味，本品为传统典型的白肉火锅。