

天冷了,一起吃火锅吧

几款经典火锅汤底做法

秋天就得吃火锅!史上最全火锅汤底做法强势来袭,秋天到天气转凉,登高望远黄昏长,在这个季节里,晚上吃一顿热乎乎、火辣辣的火锅真是享受啊!今天,小编为小伙伴们整理了几种火锅汤底的做法!

一:麻辣火锅

原料:大重庆火锅底料半袋 郫县辣酱3茶匙(15克) 花椒30克 干辣椒约40根 八角1个 桂皮2片 香叶2片 草果1个 山奈3个 大蒜8瓣 葱3段 姜3片

调料:生抽2汤匙(30ml) 香油2汤匙(30ml) 清水1500ml 盐1/2茶匙(3克)

做法:

- 锅中倒入油,马上放入花椒,干辣椒,八角,桂皮,香叶,草果和山奈,用小火慢慢炒出香味后,放入拍散的大蒜,姜片和葱段炒香。

- 然后改成大火,放入郫县辣酱煸炒1分钟出红油后,倒入清水,大火煮开后放入火锅底料,搅匀后盖上盖子,转小火煮20分钟。

- 待所有香料的味道都融入汤中,用笊篱捞出汤中的部分香料(主要是葱姜蒜和少量的花椒辣椒),然后再调入一勺火锅底料,充分溶解后关火。

- 食用时,将麻辣火锅的汤底,一直放在电磁炉上持续加热即可涮菜食用。

- 把大蒜用压蒜器压成蒜茸,放在碗中,倒入香油浸泡10分钟,根据个人口味调入一些盐即可。



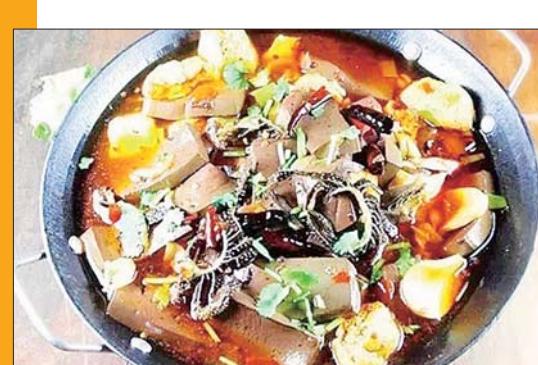
鸳鸯火锅



麻辣火锅



药膳火锅



毛血旺火锅



毛肚火锅

入小火锅中垫底

6. 将鸭血入沸水中焯水后捞出,另起锅,注入油,爆香麻椒和辣椒碎

7. 下入黄豆芽爆炒断生,炒好的黄豆芽放在火锅的白菜上面

8. 再起锅,加入油,下入郫县辣酱煸炒,炒出红油后加入葱姜炒香

9. 加入高汤烧开,下入焯水的鸭血,煮至2分钟

10. 再下入豆泡和杏鲍菇,最后下入百叶,稍煮

11. 将煮好的全部食材倒入铺有黄豆芽和白菜的火锅中,另起锅注入油烧热

12. 下入干辣椒炸香,将炸好的辣椒油淋在火锅内即可

菇100克。

做法:

- 将以上各种荤素原料分盘装好,围在鸳鸯火锅四周,点燃火,烧开汤汁,打去浮沫,即可烫食

- 味碟用麻油、蚝油加盐和味精制成,每碟中放入一个鸡蛋的蛋清即可

- 吃时,鳝鱼片、鸭胗花、鱼茸丸可先下锅煮。鲫鱼治净后用筷子从鱼口中插入,放入火锅中煮入味,连筷子拿起食用

烹饪技巧

汤食过程中要加原汤、牛油、盐、白酱油,以免味淡。

五:毛肚火锅

主料:牛肚300克 牛肝200克 牛肉(肥瘦)200克 牛腰子200克

辅料:大白菜(小白口)100克 油菜100克

调料:大葱8克 姜5克 青蒜8克 花椒3克 香油3克 盐4克 味精3克

做法:

- 将牛毛肚洗净切成片,葱切成段、姜切末,鲜菜洗净撕成片。

- 锅中加入牛油烧热,放入豆瓣酱、姜末、辣椒粉、花椒炒香,再添入牛肉汤,倒入火锅内,加盐、绍酒、豆豉烧沸,撇去浮沫。

- 食用时,先将牛脊髓放入火锅内烧沸,其他原料装盘,随吃随烫。

三:毛血旺火锅

主料:鸭血300克 牛百叶(黑)200克

辅料:白菜半个 黄豆芽50克 杏鲍菇2个 油豆腐50克

调料:酱油1勺 葱1段 姜3片 干辣椒6个 郫县辣酱2大勺 麻椒15克 植物油

高汤适量 水适量

做法:

- 准备好所用食材,准备

- 把黄豆芽洗净备用,将

- 鸭血切成条块

3. 杏鲍菇洗净切片,百叶洗净切丝

4. 豆泡一切两开,白菜洗净切成块

5. 锅中注入水,烧开下入

白菜汆烫一下,捞出后直接放