

天冷了,一起吃火锅吧

几款经典火锅汤底做法

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,用箬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。

二:药膳火锅

主料:当归10g 枸杞10g 黄氏10g 党参10g 甘草10g 虾一斤 午餐肉片一个 豆腐250g 香菇300g 生菜一把 菠菜一把 莴笋半根 土豆片一个 海带350g 山药半根 红枣七八颗 清汤一大碗

辅料:大葱一根 姜末30g 蒜末30g 泡辣椒10g 酒酿汁一勺 豆瓣酱50g 牛油5g 花椒4g 香油适量 白糖适量 酱油适量

做法:

- 准备好所需要的药汤材料和红枣枸杞,买来的药材要清水洗一下,红枣和枸杞泡发
- 将所有材料放入砂锅中,煲开后转小火熬三十分钟左右
- 将药渣和汤分离,取药汤备用
- 大葱切段,大蒜和生姜切末
- 锅内油烧热,放入泡辣椒,大蒜末,生姜末,花椒,大葱炒香
- 放入豆瓣酱,喜欢红油多点儿的可以适当多放点哦
- 放入提前洗好的干红辣椒,最后放是怕炒糊掉
- 放入提前准备好的大骨汤一大碗
- 煮开后放入药汤儿
- 最后放入牛油,盐和适量的鸡精调味
- 煮沸后就可以下菜涮食开吃啦

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



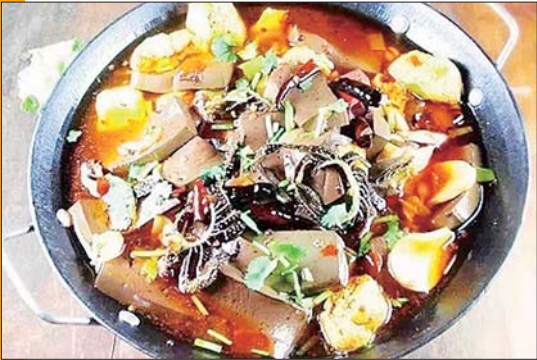
鸳鸯火锅



麻辣火锅



药膳火锅



毛血旺火锅

高汤适量 水适量

做法:

- 准备好所用食材,准备好调料
- 把黄豆芽洗净备用,将鸭血切成条块

- 杏鲍菇洗净切片,百叶洗净切丝
- 豆泡一切两开,白菜洗净切成块
- 锅中注入水,烧开下入白菜氽烫一下,捞出后直接放



毛肚火锅

入小火锅中垫底

- 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
- 下入黄豆芽爆炒断生,炒好的黄豆芽放在火锅的白菜上面
- 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
- 加入高汤烧开,下入焯水的鸭血,煮至2分钟
- 再下入豆泡和杏鲍菇,最后下入百叶,稍煮
- 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
- 下入干辣椒炸香,将炸好的辣椒油淋在火锅内即可

四:鸳鸯火锅

原料:红汤火锅:黄牛背柳肉200克水牛肝200克水牛肚250克、鲢鱼片250克水牛腰300克活鲫鱼10尾(约500克)、鱼茸丸150克鸭血500克卤汁2500克(制法见毛肚火锅)

清汤火锅:猪脊肉(片子)200克鸭胗花200克鲇鱼片200克、水发鱿鱼片200克鸡片150克鱼茸丸150克、水发刺参片250克水发牛筋段250克猪腰片250克、清汤卤汁2500克(制法见清汤火锅)。

两锅共用原料:大葱500克蒜苗500克莲花白500克、豌豆苗尖500克菠菜500克黄秧白500克、粉丝250克冬笋200克冬

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,鲢鱼片、鸭胗花、鱼茸丸可先下锅煮。鲫鱼洗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。