

冬天到了,各处的火锅店迎来了一波又一波的人潮。为了方便大家能吃上干净、美味、分量足的火锅。编辑整理了几款在家就能动手做的火锅,大家一起试试吧!



羊肉火锅

**主料:**当归 30 克、羊肉 1500 克。

**调料:**油 100 克、姜 5 克、蒜 5 克、葱 5 克、味精 20 克、鸡精 20 克、料酒 20 克、胡椒粉 5 克、白汤 3000 克、盐适量。

**做法:**

1. 姜、蒜切片,葱切成段,当归

切成 4 毫米厚的片。

2. 羊肉洗净,切成 3 厘米见方的块儿,入汤锅余水捞起。

3. 炒锅置火上,下油加热,放姜片、蒜片、葱段炒香,掺白汤,放羊肉、味精、鸡精、胡椒粉、料酒、当归烧沸,放盐,除去浮沫,倒入高压锅,压 10 分钟后起锅入火锅,即可上桌。



啤酒鸭火锅

**主料:**鸭 1 只(约重 1000 克)、牛肚 250 克、猪肉片 250 克、猪肚 150 克、午餐肉 1 听、豆腐皮 250 克、莴笋 250 克、青菜 300 克、藕 300 克。

**调料:**啤酒 350 克、菜油 200 克、猪油 100 克、豆瓣酱 30 克、泡姜片 30 克、泡辣椒 40 克、蒜 10 瓣、老姜 50 克、花椒 15 克、白糖 25 克、盐 10 克、味精 5 克、胡椒粉 3 克。

**做法:**

1. 将鸭子除去内脏、爪尖、嘴壳,去尽残毛,洗净,用纱布擦干水分,放入锅中加水烧开后,转小火煮至八成熟,捞出切成 4 厘米见方的块儿待用。牛肚洗净,片成约 1.7 厘米宽的片。猪肚用清水洗净,剖十字花刀,再改成宽 1.5 厘米、长 6 厘米左右的条。午餐肉和豆腐皮分别切成片。青菜洗净,去老叶,取

嫩叶。藕、莴笋去皮刮洗干净,分别切成片。以上各料除鸭子外,均分成两份,对称装盘围在火锅周围。

2. 另置炒锅于火上,下菜油烧热,下泡姜片、泡辣椒、豆瓣酱、老姜(拍破)炒几下,滗去余油,下猪油、蒜瓣、花椒等炒几下,倒入煮鸭子的汤,煮 10 分钟,下鸭块、啤酒、白糖、盐、味精、胡椒粉,烧开,打去浮沫。将汤及鸭块等舀入火锅中上桌,点燃火,边吃边煮,各种荤素菜随意烫食。

味碟每人一个,用香油加盐和味精拌成。



骨汤什锦小火锅

**原料:**猪骨 1 个、枸杞、党参、莲子、当归、红枣、羊肉片、五花肉、木耳、香菇、时令蔬菜。

**做法:**

1. 将猪骨、滋补药材全部放入火锅(或者一个大砂锅中),加入凉水,用大火烧开,撇去浮沫。

2. 汤汁沸腾后,转成中小火,慢慢炖两个小时,直到汤汁变成奶白色,加入盐、白胡椒等。

3. 放入泡好的木耳、香菇煮熟,再根据自己的喜好,一边炖煮一边加入时令蔬菜、五花肉、羊肉片等烫食。

# 地道火锅汤



# 在家就能做

砂锅鱼头火锅



**主料:**鲢鱼头 1 个,大白菜 1 棵,金针菇、香菇、冻豆腐、油豆腐适量。

**调料:**火锅料、姜、盐。

**做法:**

1. 将鱼头洗净擦干,入油锅炸熟后取出备用。大白菜洗净后

切段,冻豆腐、香菇切块儿备用。

2. 把锅里的油倒出,只留 2 大匙,烧热后,将大白菜炒软后,再加入冷水煮开。

3. 把其他材料一起放入煮熟,最后加入适量的盐调味即可。

辣白菜小火锅



**主料:**辣白菜 1 把(切 5 厘米段)、五花肉 4 片、嫩豆腐切大块,金针菇 1 把、粉丝 1 把,温水泡软后剪成 10 厘米的长段,分成小手指粗的几把,每把中间打一个结,香菇 2 个、洋葱 1/2 个切片。

**调料:**辣白菜汁 1 杯、大葱切斜段、韩式辣椒酱 2 汤匙、糖 1/2 汤匙、料酒 1/2 汤匙、蒜蓉 1/2 汤匙、姜 2 片、黑胡椒粉若干。

**做法:**

1. 在一只碗里将韩式辣椒酱、糖、料酒、蒜蓉、姜片、黑胡椒粉混合搅拌均匀,将五花肉片洗净沥干水放入碗中拌匀。

2. 炒锅内倒一点儿食用油,油热后倒入五花肉和所有调料,翻炒,待五花肉开始变色时加入辣白菜继续翻炒。

3. 加清水 3 杯、辣白菜汁 1 杯,码入粉丝、洋葱、香菇、金针菇,慢火煮大概 20 分钟,再放入豆腐和葱段,煮 5 分钟至 8 分钟即可。

一般来说辣白菜已经够咸,不用再放盐。

三鲜豆腐火锅



**主料:**嫩豆腐 1250 克、黑鱼 500 克、海米 25 克、猪肉 250 克、香菇 50 克、冬笋 150 克、青菜 250 克、玉米 100 克。

**调料:**黄酒 25 克、盐 10 克、味精 5 克、葱姜末 30 克、猪油 50 克、肉汤 1250 克。

**做法:**

1. 将嫩豆腐切成 3 厘米见方的块儿,放入搪瓷盆内,加少量清水,放进冰箱内(-18℃)速冻,5 小时后即成冻豆腐,取出自然化冻待用。

2. 青菜洗净,沥干水分;冬笋切成 3 厘米长、1.5 厘米宽的薄片;香菇剪去根、蒂洗净;海米洗净后放入碗内,加黄酒(5 克)、清水(25

克),上蒸笼蒸 30 分钟,取出待用。

3. 将黑鱼去鳞,开膛挖去内脏,去腮洗净斩去鱼头,剔除脊骨,切成长 3 厘米、宽 1.5 厘米的薄片,放入盘中。

4. 烧热锅,放开水和冻豆腐,烧开后,将冻豆腐倒入漏勺,沥去水分;热锅下入猪油、葱姜末炆锅,烹黄酒,加肉汤,猪肉入锅煮熟后取出,切成长 4.5 厘米、宽 1.5 厘米的薄片;将黑鱼头、脊骨放入原汤中,烧滚 15 分钟,即用漏勺滤去鱼渣,弃之不用,再放香菇、玉米、肉片、海米、鱼片、冻豆腐块、冬笋片,烧滚后,撇去浮沫,加盐、味精、黄酒,倒入火锅内,最后放青菜,即可上桌。