

中国特色火锅你吃过几种?

火锅是中国独创的美食之一,也是老少皆宜的食物。中国各地由于环境不同,饮食文化和习惯也有所不同,造就了各色风味独特的火锅。火锅一年四季都有,在冬天最受欢迎,以下10种火锅风味独具特色,你吃过几种?

第一种: 潮汕牛肉火锅

广东潮汕美食众多,但唯有牛肉火锅盛行全国。潮汕牛肉火锅食材新鲜,特别选用云贵山区2到3岁的黄牛,而且要在屠宰后4个小时之内分解。将牛肉除筋、剃膜,分成10个不同部位,每个部位都有着迥异的口感,这样才能满足潮汕人对新鲜肉食的要求。

第二种: 重庆火锅

重庆是一座无辣不欢的城市,早上从一碗热辣小面开始,晚上以一顿麻辣火锅结束。重庆火锅红润油亮、麻辣鲜香,涮菜的种类丰富,必点的菜品有毛肚、鸭肠、黄喉、郡花、千层肚、腰片、火锅粉等。

第三种: 东北酸菜白肉火锅

东北酸菜白肉火锅就是属于东北人记忆中的味道。“酸菜白肉满城香,引来四海宾朋尝。酒醉三分把歌唱,天下美味在龙江”。酸菜白肉火锅的原型来自于东北民间杀猪菜,跟其他现煮现涮的火锅不一样,酸菜白肉火锅的食材需要提前煮熟,慢火焖煮,主要食材有五花肉、梅花肉、板油、心肝肚、血肠等,搭配烤醋、甜酸茶、酸菜一起食用可以解腻开胃。

第四种: 海南糟粕醋火锅

海南属于热带地区,天气炎热容易食欲不振,因此当地人偏爱吃一些刺激性食物。海南糟粕醋火锅有着奶白色的醋汤、鲜红色的油花,煮热以后让人食欲大增,主要菜品有虾、生蚝、鱼、丸子、牛杂等。

第五种: 北京涮羊肉火锅

北京涮羊肉火锅非常有名,深受当地人的喜爱。北京涮羊肉火锅是铜锅涮羊肉,羊的全身只有百分之四十的肉可以用来余汤食用,分别是黄瓜条、磨裆、大山叉、小山叉、上脑等7个部位,质地有别、肥瘦各异。

第六种: 粤式海鲜打边炉

在广东,火锅又可以叫“打边炉”。广东靠海,火锅的菜品自然都是以海鲜为主。粤式海鲜打边炉可以用清水煮海鲜,也可以用毋米粥当锅底。打边炉时,一般会先把贝类海鲜下锅煮,接着再把鱼、虾、蟹类海鲜下锅煮。如果是粥底火锅,最后还可以喝粥。

第七种: 云南野生菌火锅

云南是一个爱吃菌子的省份,菌子越新鲜越受欢迎。夏、秋季节正是吃菌子的好时节,用鸡汤做锅底煮各种各样的菌子,分别有见手青、竹荪、鸡油菌、老人头、青头菌、松茸、鸡枞菌等。

第八种: 黔东南牛瘪火锅

黔东南牛瘪火锅是“重口味”火锅,其中的牛瘪是指牛小肠和牛胃里的半消化物。牛瘪被认为牛体内营养物质集大成者,味道腥苦刺激,用来做成火锅却是难得的美味。

第九种: 贵州酸汤鱼火锅

贵州酸汤鱼火锅有红酸和白酸之分。红酸汤鱼火锅酸甜浓郁、鲜艳醒目,软糯的鱼肉和鲜香的酸汤组成了特有的贵州味道。白酸汤鱼火锅气味芬芳有回甘,别有一番风味。

第十种: 四川高县土火锅

四川高县土火锅是“最需要耐心”的火锅,讲究将各路荤素食材分层码放,而且要提前3小时用小火细熬慢炖,如此来自山间、田野的风味才能浑然一体。高县土火锅可以直接食用,也可以用来涮一些新鲜蔬菜、苕粉等菜品。(食家)