

火锅配菜有哪些 火锅配菜大全

作者：有故事的人 来源：范文网 www.wtabcd.cn/fanwen/

本文原地址：<https://www.wtabcd.cn/zhishi/a/170967366153005.html>

范文网，为你加油喝彩！

2024年3月6日发(作者：地道战观后感)



火锅配菜有哪些 火锅配菜大全

天气渐渐转凉，火锅备受大家的喜欢，自制火锅更加健康有气氛，但是大家往往会为吃什

么配菜而烦恼，有了这个火锅配菜大全，下次吃火锅就轻松多了。

【畜肉类】：羊肉、牛肉、猪肉、火腿、午餐肉、腊肉、香肠、猪灌肠、猪牛羊的肾、

肝心、肝蹄筋、牛鞭、猪肠、猪脑花以及猪脊髓等。

【禽肉类】：鸡肉、鸭肉、鹅肉、鸡翅、鸡血、鸭血、肠、肫、肝、鸡爪以及鸭掌等。

【水产类】：鲫鱼、草鱼、鲤鱼、鳙鱼、泥鳅、河蟹、河虾、海蟹、海虾、水发海参、

水发墨鱼、水发鱿鱼、水发鱼肚、鱼唇、鱼翅、鲜贝、带鱼以及水发海带等。

【蔬菜类】：白菜、菠菜、豌豆苗、莴笋、卷心菜、土豆、莲藕、茭白、冬笋、春笋、

白萝卜、胡萝卜、黄瓜、冬瓜、丝瓜、鲜豌豆、四季豆、菜花、金针菜、蘑菇、香菇、平菇

、金针菇、黄豆芽、绿豆芽、豆腐、豆腐干、香菜、香蒜、葱、空心菜以及荸荠等。

【干货果品类】：干金针菜、玉兰片、笋干、粉丝、红枣、魔芋、木耳、银耳、香菇、

口蘑以及竹荪等。

【野味类(人工饲养)】：野鸡、野鸭、鹌鹑、狗肉、狗鞭、蛇肉、田鸡、蜗牛、牛蛙以

及龟肉等。

另外，还有经过加工的原料，如鱼丸、肉丸、麻花、油条、油馓子、酥肉以及面筋等

做法：馅料与调味料拌匀，以云吞皮包成饺子形状，沾水封口即成

火锅配菜：爆炒圆白菜

的

佛经说：仅仅是吃素的功德，就可以往生天界。一天吃素，则一天杀生无我份。任何一个

事情的出现都是缘熟了，杀生的缘有一个就是吃肉，如果没有吃肉人这个缘，则杀生不会出

现。

《大乘入楞伽经》“大慧！若有痴人，谤言如来听许食肉，亦自食者，当知是人恶业所缠，

必当永堕不饶益处。”《梵网经》“一切肉不得食，夫食肉者，断大慈悲佛性种子，一切众

生见而捨去。是故一切菩萨不得食一切众生肉，食肉得无量罪。”

《楞严经》卷六：“我灭度后，末法之中，多此鬼神炽盛世间，自言食肉得菩提路。阿难，

我令比丘食五净肉，此肉皆我神力化生，本无命根。汝婆罗门，地多蒸湿，加以沙石，草菜

不生。我以大悲神力所加；因大悲故，假名为肉，汝得其味。奈何如来灭度之后，食众生肉

，名为释子！汝等当知，是食肉人纵得心开似三摩地，皆大罗刹。非佛

弟子。如是之人，相杀相吞、相食未已，云何是人得出三界……清净比丘及诸菩萨，于歧路

行不蹋生草，况以手拔。云何大悲，取诸众生血肉充食！若诸比丘，不服东方丝绵绢帛，及

-
是此土靴=履=裘=毳、乳=酪、=醍=醐，如是比丘，于此真=脱=酬=还=宿=债；不=游三界……身心二途，不

服不食。我说是人=真解脱=者。如我此=说，名为=佛说。不如=此说，即波=旬说。”

火锅，古称“古董羹”因食物投入沸=水时发出的“咕咚”声而得名，它是中国独创的

美食，历史悠久。据考证，东汉时期即有火锅。我国的火锅花色纷呈，百锅千味。火锅不仅

是美食，而且蕴涵着不少饮食文化的内涵。

火锅有哪些种类？

我国的火锅花色纷呈，百锅千味。著名的如广东的海鲜火锅，钙骨火锅食而不腻，味美无穷

；苏杭一带的菊花火锅，清香爽神，风味独特；云南的滇味火锅，鲜嫩香辣，饶有风味；湘

西的狗肉火锅，享有“狗肉滚三滚，神仙站不稳”之美誉；重庆的毛肚火锅，麻辣醇香，名

扬天下；北京的羊肉涮锅风味别致，吊人胃口。此外，杭州的“三鲜火锅”、湖北的“野味

火锅”、东北的“白肉火锅”、香港的“牛肉火锅”、上海的“什锦火锅”等，也风味别具

，诱人馋涎，堪称为寒冬里的“席上春风”，为食客们所津津乐道。

/html/peixunxiangmu/2012/1115/

冬日严寒，各处的火锅店迎来了一波接一波的人潮高峰。各店陆续推出尝鲜的锅底，有酸萝卜

老鸭的，有麻辣虾的……味道是层次不齐，卫生条件那更是吃不准，为了方便各位童

鞋能吃上干净、美味分量又足的火锅。小编整理了几款在家就能动手做的火锅，大家一起试

试吧。吃素不仅是一种健康的生活方式，还是一种默默的修行！因为即使不念持经咒，时间久

了，吃素也能改变你的坏脾气，增长你的善良心，转变你的霉运气，素食对人身体健康是有

非常大的益处其实也是很好吃很有营养的了。（戒杀放生人人有责，爱护众生人人有份！）

祈愿我们的世界：越来越美好、越来越和谐团结！！！……心灵之泉

素火锅（图片仅供参考）

主料：鲜冬菇、鲜草菇、鲜白菌、金菇、海带、菜花、青笋、芹菜、湿粉丝各2两（约80

克），湿云耳、湿木耳、湿金针、豆腐泡、生筋、炸面筋、腐球各1两（约40克），豆腐皮

、豆腐2块，生菜、白菜、菠菜各4两（约160克），甘笋、白萝卜数片，手擀面、宽粉、素原味汤粉怎么做

饺子10只。（随自己喜好选择素食料理，内容不全仅供参考）

配料：

汤料：素上汤6杯，沙格拉酱1/2小瓶，花生酱4汤匙，椰汁、淡奶各1/2杯，辣油1茶匙

。

酱汁料：原味汤粉做法

- 1、生抽、麻油、辣油各适量。
- 2、日本芥辣1茶匙，素上汤2茶匙。
- 3、沙格拉鸡酱、芝麻酱、素上汤各1茶匙。

做法：

- 1、酱汁料分别拌匀备用。
- 2、煮滚汤料，把各处理好的材料放入焯熟，蘸酱汁进食。

[/html/peixunxiangmu/2012/1115/](http://html/peixunxiangmu/2012/1115/)

备注：

素饺子材料

皮料：云吞皮10张。

馅料：椰菜茸1汤匙，白菌茸、甘笋茸、冬菇茸各1茶匙。

调味料：盐、糖、素味粉各1/5茶匙，生粉1/2茶匙，姜汁1/4茶匙，麻油、胡椒粉各

少许。

文章写作 深圳神州小吃



更多 在线阅览 请访问 https://www.wtabcd.cn/zhishi/list/91_0.html

文章生成doc功能，由[范文网](#)开发