

除了中国的麻辣火锅，外国的这些特色火锅也好吃！



除了撸串、吃冰，在初夏的晚上还可以来一场轰轰烈烈的“火锅趴”，让整天坐在空调间里的你酣畅淋漓。吃火锅不仅仅是中国人的专利，外国人也爱吃火锅，国外火锅的烹调方式、食材选择也各有不同。



印度咖喱火锅

其所用佐料是本土的特产咖喱、番叶、椰子粉以及各种各样的香料，涮的食材有鱼头、虾、鸡肉、牛肉等。印度咖喱火锅多选用新鲜食材，烹调方法就是煮和焯，所以对食物的营养破坏较少，也不会产生过多有害物质。



朝鲜特色火锅

朝鲜的特色火锅以“酸菜白膘”为标准，用木炭火烹煮，汤底为海参汤。酸菜经过一个冬季的盐水浸泡，非常爽口。而所用的白膘肉则是把五花肉煮熟、切片、去除油腻，与酸菜一同煮。吃时再配以血肠、蛤蜊等。



泰国冰炭火锅

泰国冰炭火锅是以木炭为燃料，火锅的食材和做法极具泰国特色，包含了泰国菜肴的显著特点——酸和辣。冰炭火锅的锅底一般以清汤加少许酸菜制成，汤色清亮，口感酸辣。

虽然泰国冰炭火锅的食材并无特别，可食材加工却十分讲究。泰国人加工食材时刀法细致，将所有食材均匀地切成块、片、条，整齐利落。冰炭火锅端上桌时，牛肉片、羊肉片、鱼蛋、豆腐、粉丝等已经在锅内整齐码好，食材荤素搭配有致，鲜香扑鼻。

在吃火锅的同时，服务员还会给你送来一小桶冰块，让你一边吃火锅，一边喝冰茶、冰酒，冰炭结合，别有一番滋味。



日本纸火锅

纸火锅产生于 1940 年，原本是日本雪雁火锅的专门器皿，当初使用纸的原因是为了吸收雪雁肉的油脂，让口感比较清爽而不腻。这张特殊的纸可在高温下烹

煮 3 个小时，利用纸可吸收杂质与油腻的特性，来维持汤底的清爽，让久煮的食物保有原本的鲜美。

由于“纸火锅”味道清淡鲜香，所涮食的均是高蛋白低脂肪的食物，因此不但四季可食，且利于健康。



瑞士奶酪火锅、巧克力火锅

瑞士人爱吃奶酪火锅，据统计，每年 8000 多万瑞士人能消费掉近 2100 万份奶酪火锅。把奶酪放进锅里，等融化了再放白酒和果酒。用长柄的叉子把法式面包、肉块叉起来，放进锅中蘸一圈再吃，这时的面包又热又香。一直吃到火锅中的奶酪快要烧干烧焦，奶香四溢。



瑞士人对巧克力的热爱非同一般，巧克力火锅是瑞士的传统甜点，先把巧克力放锅里煮融化了，再用长柄叉子叉着水果片，蘸着锅中的巧克力汁一片一片地吃，一直到火锅中巧克力汁蘸完为止。

文章选自知乎 <https://zhuanlan.zhihu.com/p/66071731>

作者：投食运动员