

四川火鍋和重慶火鍋的差別！

成都美食以其麻、辣、鮮、香的特點聞名，尤其以火鍋、串串香、麻婆豆腐、擔擔麵、紅油抄手等最具代表性。

一家或三五好友圍坐桌邊，品火鍋的辣味，其樂融融！最道地的火鍋大抵出自川渝，注意到一個很有趣的現象，成都的火鍋店招牌取得都很文藝，突出川、蜀的特色文化，大氣恢弘的趕腳，比如在成都挺火的麻辣空間、川西鍋子、大龍燻、蜀九香。重慶的火鍋，基本上以市井人名為主取名多為莽子、二娃、佩姐，胖妹都是非常的簡單粗暴。那麼四川火鍋與重慶火鍋還有哪些不同呢？

一、火鍋底料的不同

重慶火鍋與四川火鍋最大的差別，肯定就是鍋底。

重慶火鍋鍋底多採用牛油，六分牛油，四分水，只放薑蒜花椒和海椒，並不會添加其他油，有牛油足以讓火鍋變得香醇。

在牛油方面，重慶火鍋使用的牛油可以很好鎖住食物的味道，越煮牛油會越香越醇，所以為了讓鍋底味道更好，重慶火鍋一般都是使用“老油”，多次重複利用。

而四川火鍋則不一樣，四川火鍋多採用菜籽油（植物油），還會加入一些其他的油。由於菜籽油本身是不具有濃鬱的香味的，所以四川火鍋還會添加大量的香料來添香。相較於牛肉的濃厚，四川火鍋更顯得清爽麻辣，不沾鍋。（還有一些四川火鍋使用奶油火鍋的。）

比起重慶火鍋底料的單一性，四川火鍋為更多人提供了選擇，除了紅湯鍋底，還有鴛鴦鍋、菌湯鍋底、番茄鍋、海鮮鍋、酸菜鍋，鍋底更多樣性。

二、口味不同

重慶又稱為霧都，氣候相對四川更濕潤，所以重慶火鍋，以大麻辣為主，氣質剛烈油重。相對於重慶火鍋的豪爽大氣，有些人則喜歡成都火鍋的細膩。

相較於重慶地區的大麻辣，成都地區的火鍋雖然也以麻辣為主味道，但是要比重慶地區溫和許多，比較適合能吃辣且不是以麻辣口味為主要習慣口味地區的人們接受。辣味減輕了，食物的味道豐富了許多，口感上也可以體會到不同食材帶來的咀嚼快感了。

三、文化不同

巴文化深層凝重勇武豪放，表現在火鍋上的精神氣質也是「大江東去式」的，重慶火鍋也相應的粗獷豪放，肉食多以塊大片厚著稱，白菜用手撕，鱈魚不洗不切，血淋整條往鍋裡煮。對於食材的加工，重慶火鍋的較為粗放，加工比較少，崇尚自然，品種也相對比較少，直到現在仍有部分傳統的重慶火鍋是不提供膠質狀的食材。

蜀文化靈秀深邃，表現在火鍋和飲食文化上，則頗有些「小橋流水」的意蘊。成都火鍋店的裝潢和包裝古樸雅緻，而火鍋的湯料和食品的砲製更為細緻，對菜餚的刀工和擺盤，更顯精緻。

四、食材不同

在涮菜上，重慶人傳統得甚至有些倔強。毛肚、鴨腸、黃喉、老肉片是必點，可是四川火鍋裡的蔬菜土豆，這兒絕對不會有。因為蔬菜水分多，馬鈴薯澱粉高，這一下鍋，整個牛油就變味了。部分火鍋店老闆堅決不動搖，涮肉不涮菜，要想來個白菜南

瓜片兒，出門右拐四川火鍋見。

而四川火鍋，講究食材的多樣性，葷素搭配，粉條藕片蔬菜菌菇都是樣樣有，不僅如此，在甜點飲品水果拼盤也是獨出心裁，樣樣精緻到位，老少皆宜。

五、沾料不同

一罐香油、一碟蒜泥，就是重慶火鍋沾醬

的全部，簡單又老派。重慶火鍋的味道全在鍋底。

四川人佔據平原糧食作物多的優勢，油碟、芝麻碟，還有香菜、蠔油、蔥、榨菜、醬油、味精、辣椒、花生米，各色調，應有盡有，想要什麼口味，自己調。

六、吃火鍋氛圍不同

重慶火鍋講究小桌四人，大桌八人，坐不滿不點火。人多才能吃得起勁。熱情似火紅油滾，滋味足，手不停落，揮手四方吆喝。席間四處皆紅斑點點，鬥志越發高昂。四川火鍋，三五好友，兩人桌子，還有單人小鍋，一個人也能一飽口福。三五好友吃得閒情逸致，情侶吃得情深四逸，一個人也吃得心滿意足。



聖路易服務中心

翻譯公證服務

- ★各種文件表格合約製作、填寫及翻譯
- ★法院、移民、醫院、商業口頭翻譯

國際學生

- ★協助中學生、大學生申請入學
- ★協助安排寄宿家庭及當地交通

短期參訪

- ★各種類型團體接待
- ★遊學、考察、短期進修
- ★安排食宿、交通、參觀

其它服務項目

- ★個人收入及公司報稅、成立公司
- ★工作傷害及車禍意外律師諮詢
- ★房地產買賣、租賃、管理、餐館買賣
- ★專業顧問諮詢可上網

www.bfconsulting.us

- ★國際學生可上網

www.tyhusa.com