

## 本文目录

- [粥火锅的做法？](#)
- [粥火锅的做法？](#)
- [顺德正宗粥底火锅做法？](#)
- [电火锅可以熬小米粥吗？](#)
- [海底捞能做毋米粥锅底？](#)

## 粥火锅的做法？

### 食材清单

糙米 100克、猪骨头 250克、萝卜 500克、红枣 4颗、当归 2片、枸杞 20克、姜 5克、金针菇 250克、生菜 600克、羊肉 300克、肉丸 250克、食盐 5克、蒜蓉辣酱 ( 蘸酱 ) 20ML、沙茶酱 ( 蘸酱 ) 20ML

### 烹饪步骤

#### 步骤1

糙米淘净，泡两至三小时。

#### 步骤2

猪骨头洗净斩件，汆水后捞起冲净。

#### 步骤3

萝卜削皮切块，把糙米、猪骨头、萝卜和姜片一起放在汤锅里，煮沸后转中小火煲一小时。

#### 步骤4

煲好的萝卜猪骨头糙米粥，不用来做火锅底就这样吃也很好的。

#### 步骤5

将糙米粥倒入煮锅中，放入红枣和当归煮沸就是糙米粥火锅底。

## 步骤6

吃火锅可以烫金针菇，蘸着酱吃。

## 步骤7

还可以烫生菜、肉丸和羊肉等等。

## 粥火锅的做法？

锅底用料：大米150g，猪棒骨2根（约600g），鸡骨200g，红枣5颗，老姜2g，  
蘸料用料：生抽50ml，老抽10ml，白砂糖25g，香菜50g，鱼露1茶匙（5ml），  
鱼骨100g，白胡椒粉5g，绍兴黄酒1汤匙（15ml），香葱3棵，沙茶酱20g，油1  
汤匙（15ml），涮料用料：鳊鱼1条，墨鱼400g，猪肥膘50g，盐1/3茶匙（2g）  
，芝麻香油1茶匙（5ml），白胡椒粉1/2茶匙（3g），蛋清1只，生粉1汤匙（15g）  
，绍兴黄酒1茶匙（5ml），基围虾300g，牛花腱150g，三黄鸡200g，西洋菜1  
50g，香菇100g，娃娃菜150g 菜坭頭條

### 做法 坭頭條菜

#### 锅底做法：坭頭條菜

猪骨和鸡骨分别洗净，放入煮锅中加入适量冷水煮开，捞出洗净血沫，重新放入砂锅，加入冷水大火煮后调成小火加盖煲煮1小时，制成骨汤。 菜坭頭條

大米淘洗干净，放入大砂锅，加入1000ml冷水，大火煮开后加入1000ml骨汤，继续煮至沸腾，用木勺搅拌10分钟后调成小火加盖煮30分钟。

老姜切丝，红枣洗净去核，加入到煮好的粥中即可开始享受粥火锅了。 條菜坭頭

#### 蘸料做法：菜坭頭條

中火加热炒锅中的油至7成热，放入鱼骨煎至微黄。 菜坭頭條

煮锅中放入鱼骨、香菜、生抽、老抽、绍兴黄酒、白砂糖、白胡椒粉和1杯水，大火煮开后调成小火煮30分钟，用滤网滤除渣滓取汤汁分装入小碗。 頭條菜坭

香葱切碎，涮火锅时按个人口味在调料汁中添加香葱碎、沙茶酱和鱼露。 菜坭頭條

## 顺德正宗粥底火锅做法？

### 步骤/方式1菜坳頭條

粥底火锅是看不到米粒的，所以我们煮粥的时候可以水放稍微多一些~先在电饭煲里把粥煮好，然后过筛，将米粒碾压成浆水融入粥汤中，使粥汤更稠一些。倒入火锅的锅里小火熬煮菜坳頭條

### 步骤/方式2菜坳頭條

第一个可以先放蛤蜊，给粥打个底味~记得买回来的蛤蜊最好先养一晚上，把沙泥吐吐干净，否则煮出来的粥里都是沙子就不好了頭條菜坳

### 步骤/方式3菜坳頭條

蛤蜊开口后再稍微煮个1分钟就差不多可以捞出来了~这样煮出来的蛤蜊又嫩又饱满菜坳頭條

### 步骤/方式4頭條菜坳

第二步可以放虾啦~我选的是对虾~肉质紧实有弹性，配合粥底，鲜甜鲜甜的菜坳頭條

### 步骤/方式5頭條菜坳

虾的话，煮到全身变红再略煮一会儿就好了~蘸料我没拍，主要是少许鱼露+醋+姜末菜坳頭條

### 步骤/方式6菜坳頭條

放完海鲜，就可以下肉食啦，我是用鸡肉来搭配柚子胡椒的，你们如果喜欢牛肉之类的，可以自己换啦，牛肉最好事先腌制一下。鸡肉呢，要选鸡腿肉啦，这部分的肉最有滑弹，把鸡腿肉切成小块(也可以买切好的)，下入锅中，等变色后再略煮2-3分钟捞起頭條菜坳

### 步骤/方式7條菜坳頭

白嫩嫩的鸡腿肉看着就留口水菜坳頭條

### 步骤/方式8條菜坳頭

最后呐，把蔬菜，香菇和肉沫倒进粥底，加一点点鱼露和香油，煮个5-6分钟就能喝粥汤啦~之前涮的那些食材的鲜味都融合进了粥底里菜坩頭條

步骤/方式9菜坩頭條

最后撒上一把香菜~完美收尾菜坩頭條

"

电火锅可以熬小米粥吗？

可以是可以，但是很慢的，而且这种锅一般没有断电功能，所以人不可以离开，最好是不是的用勺子搅一搅，不热很容易粘锅底的，一不小心粥就熬糊了。所以用电煮锅煮粥的时候一定要注意安全问题。在安全的前提下，电煮锅非常适合煮绿豆粥，红豆粥等，因为电煮锅一般比较慢，可以把豆类充分的煮开，煮成很面的那种

海底捞能做毋米粥锅底？

粥火锅的做法 菜坩頭條

1.先在锅中煮米粥，时间长些为好 菜坩頭條

2.把煮粘烂后的米粥里的米捞出，留用.剩下米汤留做涮锅底. 坩頭條菜

3.用海鲜酱和生抽(最好是海鲜酱油)做调料汁 條菜坩頭

4.备好的菜开涮.注意:要从鱼虾开始再涮肉类，素食留最后5.菜吃的差不多了，就可以把捞出的米到如锅内另加切的碎一点的青菜，加盐和味精或鸡精调味.就可以喝香香的粥了. 菜坩頭條