

ICS 67. 020

CCS H 62

团 体 标 准

T/HGXH XX—2025

川味火锅术语与分类

2025-XX-X 发布

2025-XX-XX 实施

四川省火锅协会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 分类	5

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由四川省火锅协会提出、归口并解释。

本文件起草单位：四川省川菜标准化技术委员会、四川省火锅协会、四川旅游学院等。

本文件主要起草人：

引 言

川味火锅是川菜的重要组成部分，与川味菜肴、面点小吃呈现三足鼎立之势，具有悠久历史和独特文化内涵。为促进川味火锅产业的规范化、标准化和可持续发展，统一行业内对核心概念与分类的认识，便于生产、经营、管理、服务、文化交流和市场监管，特制定本标准。

本标准是川味火锅系列标准中的基础性标准，旨在科学界定川味火锅的术语与定义，并构建其分类体系，为行业建立统一的概念框架与分类基准。

川味火锅术语与分类

1 范围

本文件界定了川味火锅的基础术语、原辅料术语、加工工艺术语、器具术语及食用方式术语的定义，并规定了川味火锅的分类体系。

本文件适用于川味火锅的生产、经营、管理、教学、科研及其他相关领域。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 15091 《食品工业基本术语》

3 术语和定义

GB/T15091界定的以及下列术语和定义适用于本文件。

3.1

川味火锅 Sichuan-style Hot Pot

指起源和发展于巴蜀地区，以特制锅具为炊具和食具，采用多种调味料制成底料，再加入水或汤制作成汤底，呈现清鲜醇浓并重、善用麻辣的风味特征，由食者自行涮煮各种食材，并辅以特色蘸料食用的川菜重要类别及餐饮形式。

3.2

火锅汤底 Hot Pot Soup Base

川味火锅的基础汤料，是决定火锅风味的关键，通常由油脂、香料、调味料及汤熬制而成。

3.2.1

辣味汤底 Spicy Soup Base

指以牛油或其他食用油脂为基础，加入辣椒、花椒等香料炒制而成的底料，再加水或高汤熬制、呈现红亮色泽与味道麻辣浓香的火锅汤底。

3.2.2

白味汤底 Mild Soup Base

指以清油等食用油脂为基础，不加或少量加入辣椒、花椒，而加入非麻辣的食材或调味料如菌类、番茄、酸菜等，再加水或高汤熬制，呈现色泽自然、以咸鲜清香为主要口味特征的火锅汤底。

3.3

火锅底料 Hot Pot Base

指以食用油脂、香辛料、调味品等为主要原料，经预处理、炒制或熬制、冷却等工艺加工而成的，用于配制火锅汤底的复合调味料。

3.3.1

牛油火锅底料 Beef Tallow Hot Pot Base

指以牛油为主要食用油脂，加入香辛料、调味品等，经预处理、炒制或熬制、冷却等工艺加工而成的，用于配制火锅汤底的复合调味料。

3.3.2

清油火锅底料 Vegetable Oil Hot Pot Base

指以植物油脂为主要食用油脂，加入香辛料、调味品等，经预处理、炒制或熬制、冷却等工艺加工而成的，用于配制火锅汤底的复合调味料。

3.3.3

混合油火锅底料 Mixed Oil Hot Pot Base

指以牛油与植物油脂按特定比例混合后为主要食用油脂，加入香辛料、调味品等，经预处理、炒制或熬制、冷却等工艺加工而成的，用于配制火锅汤底的复合调味料。

3.3.4

番茄火锅底料 Tomato Hot Pot Base

指以清油等食用油脂为基础，加入以番茄或番茄酱等食材，经预处理、炒制或熬制、冷却等工艺加工而成的，用于配制火锅汤底的复合调味料。

3.3.5

菌汤火锅底料 Mushroom Broth Hot Pot Base

指以清油等食用油脂为基础，加入一种或多种食用菌等食材，经预处理、炒制或熬制、冷却等工艺加工而成的，用于配制火锅汤底的复合调味料。

3.3.6

其它火锅底料 Other Hot Pot Bases

指除2.3.2至2.3.6规定之外的具有特殊风味的火锅底料，如酱香火锅底料等。

3.4 火锅食材 Hot Pot Ingredients

指可供火锅涮烫食用的各种原料的统称，通常包括畜禽肉类、水产类、蔬菜类、食用菌类、豆制品、面食制品及各类火锅料加工制品等。

3.5 火锅烹制 Hot Pot Cooking

指火锅食材预处理、底料与汤底制作，以及食用时涮、烫、煮等环节的完整工艺过程。

3.5.1

炒料 Base Stir-frying

指将油脂加热后，投入香辛料、豆瓣酱等原料进行炒制，以形成火锅底料特有风味的关键工艺过程。

3.5.2**涮 Swishing**

指将薄切或小件食材在沸腾的汤底中通过短时摆动加热至熟的烹饪方法。

注：适用于易熟的食材，如牛羊肉片、毛肚等。

3.5.3**烫 Quick Boiling**

指将食材放入沸腾的汤底中利用高温短时间加热至可食用状态的烹饪方法。

注：加热时间略长于“涮”，适用于如鸭肠、黄喉等需彻底加热的食材。

3.5.4**煮 Simmering**

指将需要较长时间加热的食材放入汤底中，持续加热至熟的烹饪方法。

3.6 火锅蘸料 Hot Pot Dipping Sauce

指用于蘸食涮煮后的火锅食材、进行补充调味的调味料。

3.6.1**干碟 Dry Dipping Sauce**

指以辣椒面、花椒面、食盐、味精、花生碎等干性调味料混合而成的粉状蘸料。

3.6.2**油碟 Oil-based Dipping Sauce**

指以食用油脂为主，加入蒜泥、香菜、蚝油等调制的液态或半液态蘸料。

3.6.3**原味碟 Broth-based Dipping Sauce**

指以火锅汤底为主，添加或不添加其他调味品配制而成的蘸料。

3.7 火锅器具 Hot Pot Utensils

指用于火锅烹制及食用的专用器具，包括但不限于锅具、炉具、餐具等。

3.7.1**鸳鸯锅 Dual-Flavor Pot**

指锅体中间设有隔板，可同时盛放两种不同口味汤卤的专用火锅器具。

3.7.2

铜火锅 Copper Hot Pot

指以铜为主要材质制成的火锅器具。

3.7.3

陶质火锅 Ceramic Hot Pot

指以陶土为主要材质制成的火锅器具。

3.8

火锅衍生品 Hot Pot Derivatives

指以火锅为基础，在烹饪方式、食用形式或食材形态等方面发生显著变化的餐饮品类。

3.8.1

麻辣烫 Spicy Simmered Pot (Málàtàng)

指经营者将多种食材穿签或散煮于麻辣汤底中，烹制成熟后捞出食用的快餐化火锅衍生形式。

3.8.2

串串香 Skewer Hot Pot (Chuànchuànxiāng)

指将食材切成小块穿在竹签上，由食客自选后在汤底中自涮自食的火锅衍生形式。

3.8.3

冒菜 Individual-Serving Hot Pot (Màocài)

指由经营者将食客选定的食材在统一调味的汤底中煮熟后，盛入碗中并浇上原汤或调料食用的火锅衍生形式。

3.8.4

冷锅 Tabletop Chilled Pot (Lěngguō)

指将食材在后厨预先烹制成熟，倒入特定锅中，无需点火加热即可直接食用的火锅衍生形式。

注：锅底及菜品在食用时通常保持一定温度，所谓“冷锅”指食客无需自行烹制。

3.8.5

干锅 Sizzling Wok (Gānguō)

指将初步处理的食材与调料一同放入锅中，经炒制或烧制后，以少量汤汁（或油汁）为主、成菜直接食用的火锅衍生形式。

注：食用过程中可类似火锅持续加热。

3.8.6

汤锅 Broth Pot (Tāngguō)

指将初步处理的食材与调料一同放入锅中，经煮后，以大量汤汁（或油汁）为主、成菜直接食用的火锅衍生形式。

注：食用过程中可类似火锅持续加热、持续加食材。

4 川味火锅分类

4.1 按火锅汤底分类

4.1.1 辣味火锅

4.1.2 白味火锅

4.1.3 双味火锅

4.2 按火锅底料分类

4.2.1 牛油火锅

4.2.2 清油火锅

4.2.3 混合油火锅

4.2.4 番茄火锅

4.2.5 菌汤火锅

4.2.6 其它类火锅（酱香）

4.3 其他分类

4.4.1 铜火锅

4.4.2 土火锅

5 川味火锅衍生品分类

5.1 麻辣烫

5.2 串串香

5.3 冒菜

5.4 冷锅

5.5 干锅

5.6 汤锅

