

## 南北火锅

七年级：符以恒 推荐老师：史力红

我最喜欢吃的是火锅。

火锅在北方和南方都有。在北方，传说是在北京和内蒙古先开始吃的。在南方，据说是在成都和重庆开始的。北方人吃火锅是因为那里的气候。下雪的时候会很冷。那里的人就会围在炉子边上吃火锅。在北方，他们做的火锅有一个特点，就是以肉为主。而在南方，他们火锅的锅底很不一样，有清汤的，有麻辣的。特别是那又麻又辣的锅底，里面放了花椒，八角，辣椒，姜和大蒜这些香料，所以南方火锅的味道是各种各样的。现在，很多锅底里放味精，虽然这好吃，但不是真正的火锅味。锅底可以有一种或两种味道，大家通常会把清汤和麻辣组合在一起，做成的做成南北通吃的鸳鸯锅底。火锅里面平时放肉，菜，豆腐和海鲜。最常见的蔬菜是：白菜，豆苗，菠菜；最常见的肉类是羊肉，牛肉和猪肉。吃火锅的时候，你要把鱼肉和蔬菜放在锅里涮。涮完后，再把肉和菜放在事先调好的火锅酱里蘸。火锅酱一般是用烤的芝麻，麻油，酱油，辣椒和大蒜调制的。把这些从火锅里捞出来的肉菜，蘸着自己调的火锅酱，一家人围在一起，热热闹闹地吃上一顿。

这就是我最喜欢吃的菜了。