

## 多种多样供应火锅桌 酒店餐桌

产品名称	多种多样供应火锅桌 酒店餐桌
公司名称	重庆迅能节能燃气设备有限公司
价格	.00/个
规格参数	类型:酒店餐桌 品牌:迅能 材质:玻璃
公司地址	重庆江北区五里坪港城东路6号茂源工业园区附2号4-2
联系电话	023-88927187 13983606990

## 产品详情

类型	酒店餐桌	品牌	迅能
材质	玻璃	适用场合	餐厅
种类	其他		

我国的火锅花色纷呈，百锅千味。著名的如四川的麻辣火锅，麻辣醇香，名扬天下；广东的海鲜火锅，钙骨火锅食而不腻，味美无穷；湘西的狗肉火锅，享有“狗肉滚三滚，神仙站不稳”之美誉；北京的羊肉涮锅风味别致，吊人胃口。此外，杭州的“三鲜火锅”、湖北的“野味火锅”、东北的“白肉火锅”、香港的“牛肉火锅”、上海的“什锦火锅”等，也风味别具，诱人馋涎，堪称为寒冬里的“席上春风”，为食客们所津津乐道。[编辑本段]相关历史 关于火锅的起源，有两种说法：一种说是在三国时期或隋炀帝时代，那时的“铜鼎”，就是火锅的前身；另一种说是火锅始于东汉，出土文物中的“斗”就是指火锅。可见火锅在我国已有1900多年的历史了。四川火锅早在左思的《三都赋》中有记录。可见其历史至少在1700年以上。《魏书》记载，三国时代，曹丕代汉称帝时期，已有用铜所制的火锅出现，但当时并不流行。到了南北朝时期，人们使用火锅煮食就逐渐多起来了。最初流行于我国寒冷的北方地区，人们用来涮猪、牛、羊、鸡、鱼等各种肉食，后来随着我国经济文化日益发达，烹调技术进一步的发展，各式的火锅也相继闪亮登场。到北宋时代，汴京开封的酒馆，冬天已有火锅应市。到了清朝统治的年代，火锅涮肉已经成为宫廷的冬令佳肴。到了清朝末期民国初期，在全国已形成了几十种不同的火锅而且各具特色。日本室町时代，火锅从中国传入日本时在一三三八年。日本称火锅为“司盖阿盖”又称“锄烧”。如今火锅还传到美国、法国、英国等国家。