

铜锅涮肉



北京的铜锅涮肉也叫涮羊肉。记得我第一次去吃涮羊肉的时候，什么都不懂，同去的中国朋友非常细心地告诉我都有哪些调料，调料是用什么做成的，他们还教我怎么样涮肉。



火锅种类很多，除了涮羊肉以外，最有名的火锅就是重庆火锅了。重庆火锅最有意思的地方是可以点鸳鸯锅——火锅一边是白色的不辣的汤，另外一边是红色的辣辣的汤。

鸳鸯锅

红汤看起来非常的辣，白汤看起来像牛奶一样香浓，客人可以根据自己的口味选择在哪一边涮肉或涮菜。







羽绒大衣

蘑菇

yǔróng dàyī / down-padded coat

mógu / mushroom



豆腐

葱花

dòufu / tofu

cōnghuā / chopped green onion

寒冷

热气腾腾

hánlěng / frigid; cold

rèqìténgténg / steaming hot

涮羊肉

红枣

shuàn yáng ròu / mutton hotpot

hóngzǎo / red date

味道

重庆

wèidào / taste; flavour

Chóngqìng / Chongqing

苳 苳 苳 芦 芦 芦
芦 芦 蔴 蔴 蔴 蔴
蘑 蘑 苳 苳 苳 菇

了 了 了 羽 羽 羽
纟 纟 纟 纟 纟 纟
纟 纟 纟

一 一 苳 苳 芍 芍
芍 芍 芍 葱 葱 葱
苳 苳 苳 苳 花

一 豆 豆 豆 豆 豆
广 广 广 广 广 府
府 府 府 府 府 腐

一 扌 扌 扌 执 执
热 胫 胫 胫 胫 胫
胫 胫 胫 腾 腾

宀 宀 宀 宀 宀 宀
寔 寔 寔 寒 寒 寒
泂 泂 泂 冷 冷

纟 纟 纟 纟 纟 纟
一 一 一 市 束 束
束 束

一 一 一 一 一 一
泥 泥 泥 泥 泥
一 一 一 一 一 羊

一 一 一 一 一 一
重 重 重
一 一 一 一 一 庆 庆

一 一 一 一 一 一
味 味 味 味 味 味
首 首 首 首 首 道