



# 重庆晚报

2024年 7月

4日

星期四

农历甲辰年五月二十九

重庆日报报业集团  
主管主办



+轨道语音

+轨道视频

+轨道大平面广告

+李子坝文旅产业园

国内统一连续出版物号  
CN50-0002(代号77-12)

第13158期  
今日8版

7月2日晚，“与辉同行”重庆火锅局开“涮”，董宇辉在两江游轮上，与两位重庆火锅大师“同台比拼”炒火锅底料，现场挑战不同辣度的火锅。一边掐着点、一边烫鹅肠，董宇辉直呼“原来重庆人涮火锅都在算时间”。



## 现场炒料

“闻着就能感受到，是层次分明的辣”

火锅味道的好坏，很大程度上取决于底料。而现场炒料，正是重庆火锅的一大特色。

董宇辉的重庆火锅局，便是从现场炒料开始。一张长桌，香叶、白芷、草果、八角、青花椒、红花椒等近20种火锅底料原料，一字排开。辣椒作为主角，自然必不可少。桌上光辣椒就有五个品种：贵州子弹头、天鹰小椒、内黄新一代、石柱红3#和石柱红5#。

在重庆市火锅产业协会副会长、中国饭店协会火锅专委会国家级评委卓晓兵的指导下，董宇辉掂起大勺，起锅烧油，“闻着就能感受到，是层次分明的辣。”董宇辉说。

现场炒料，不仅是重庆火锅的特色，也是传承。每个火锅传承人对于炒料，都有“独门秘诀”，每一家火锅店，都有着属于自己的味道。正是这样的百花齐放，造就了重庆火锅蓬勃发展的生命力。

## 辣度分级

董宇辉直言最喜欢65度

直播中，董宇辉不仅现场炒制火锅底料，还品尝了六个不同辣度的重庆火锅。

火锅辣度也能分级？这个真的有！2018年，重庆出台《麻辣火锅底料辣度量化及等级划分》的地方标准；2022年，《重庆麻辣火锅底料麻度量化及等级划分》地方标准发布……对辣度、麻度进行分级定标准，意味着重庆火锅进入科学量化的数据时代。

此次亮相的，便是重庆独有的标准辣度。据第七届全国火锅调味师专项赛金奖获得者张帮建介绍，该标准是根据消费者对辣椒辣度的耐受度，并检测火锅底料和汤料中辣椒素含量而制定的麻辣火锅标准辣度的分级方法，度数越高口感越辣：

- 12度——微辣，小孩老人辣度；
- 36度——低辣，偶尔吃辣人群；
- 45度——中辣，适合常吃辣人群；
- 52度——重庆微辣，适合爱吃辣人群；
- 65度——重庆特辣，嗜辣人群；
- 75度——爆辣，喜挑战辣度人群。

尝了一口12度，董宇辉笑着说：“很香，但是不够辣。”吃到45度时，董宇辉已经感受到辣味了，但得知重庆人吃辣45度起时，他连连说“别人的终点，才是你们的起点”。

不过被问到最喜欢哪个辣度时，董宇辉直言最喜欢65度，被一旁的火锅大师称赞是标准的“重庆口味”。

为何要给火锅辣度、麻度分级定标准，这也是为了更好推动重庆火锅，不断完善重庆火锅体系。用度数来表示，可以让消费者更精确地选择锅底。



董宇辉体验「热辣滚烫」

# 重庆火锅有度数

## 数读火锅

截至2024年3月，重庆全市火锅企业已有1.77万家、门店3.7万家、火锅消费超720亿元、火锅全产业产值超3000亿元。

按照今年初印发的《重庆市推进火锅产业高质量发展的意见》，明确到2027年，实现全产业产值超5000亿元，基本建成全球火锅食材生产集散中心、全国火锅标准制定发布中心、全国火锅美食文化创新交流中心；到2035年，火锅产业发展实现量质齐升，成功创建世界火锅之都。

据华龙网

